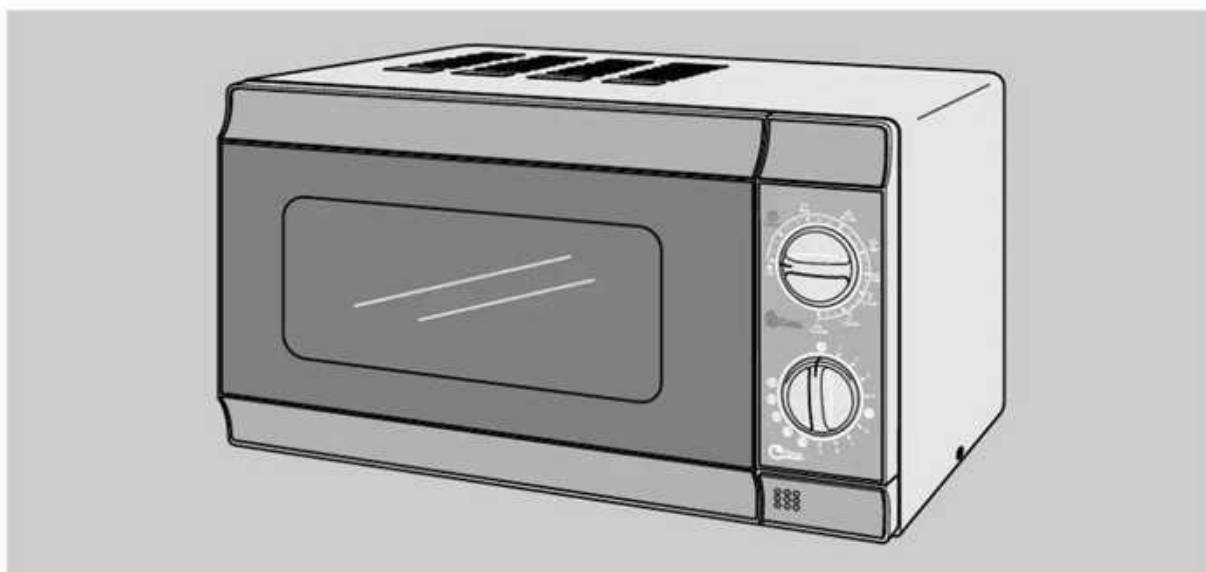


Gebrauchsanleitung für die Mikrowelle mit Grill MWG 763



MWG 763

(D)	Gebrauchsanleitung	Seite 2
(NL)	Gebruiksaanwijzing	Pagina 22
(F)	Mode d'emploi	Page 42
(E)	Manual de Instrucciones	Página 63
(P)	Instruções de utilização	Página 83
(I)	Manuale per l'uso	Pagina 103
(N)	Bruksanvisning	Side 123
(GB)	Operating Instructions	Page 143
(PL)	Wstęp	Strona 163
(CZ)	Návod k obsluze	Strana 183
(H)	Használati útmutató	Oldal 203
(Rus)	Руководство по эксплуатации	страница 223

Vorwort

Diese Gebrauchsanleitung hilft Ihnen beim

- bestimmungsgemäßen
- sicheren und
- vorteilhaften

Gebrauch des Mikrowellengeräts mit Grill
MWG 763, kurz Mikrowelle genannt.

Wir setzen voraus, dass Benutzer der Mikrowelle
über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit
elektrischen Haushaltsgeräten verfügen.

Jede Person, die diese Mikrowelle

- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt,

muss den vollständigen Inhalt dieser Gebrauchs-
anleitung zur Kenntnis genommen haben.

Diese Gebrauchsanleitung ist Bestandteil des
Produkts. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung
immer in der Nähe der Mikrowelle auf. Geben Sie
die Gebrauchsanleitung weiter, wenn Sie die
Mikrowelle verkaufen oder auf andere Art
weitergeben.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente der Gebrauchsanleitung
sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen ver-
sehen. So können Sie leicht unterscheiden, ob es
sich um

normalen Text,

Querverweise,

- Aufzählungen, oder
- ▶ Handlungsschritte

handelt.

i Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informa-
tionen, wie zum Beispiel besondere Angaben
zum wirtschaftlichen Gebrauch der Mikrowelle.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	4	Mit Mikrowellen arbeiten.....	13
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Erwärmen	14
Naheliegender Missbrauch.....	4	Garen.....	15
Grundlegende Sicherheitshinweise.....	4	Grillen	17
Elektrische Schläge vermeiden.....	4	Mikrowelle und Grillen (Combi).....	17
Erstickungsgefahr vermeiden.....	4	5	
Gefahren durch Mikrowellenstrahlung	5	Störungen und Fehler beseitigen.....	19
Brandgefahren vermeiden.....	5	Reinigen.....	20
Verbrennungsgefahren vermeiden.....	5	Innenraum reinigen.....	20
Verletzungsgefahren vermeiden	5	Gehäuse reinigen	20
Beschädigungen vermeiden.....	5	Zubehör reinigen.....	20
Gestaltungsmerkmale der Sicherheitshinweise		Unangenehme Gerüche beseitigen.....	20
Gerätebeschreibung.....	7	Garantie	21
Lieferumfang.....	7	Technische Daten.....	21
Bedienfeld.....	8	Service.....	21
Programme	8	Mikrowelle entsorgen	21
Funktion	8	9	
Produktmerkmale	9		
Hinweisschilder und Symbole auf der Mikrowelle			
Angaben im Typenschild	9		
Mikrowelle auspacken	9		
Vor dem ersten Gebrauch.....	9		
Mikrowelle aufstellen	9		
Mikrowelle anschließen	10		
Mikrowelle vorbereiten.....	10		
Drehteller einsetzen.....	10		
Bevor Sie die Mikrowelle benutzen	11		
Hinweise zu Geschirr.....	11		
Geeignetes Geschirr.....	12		
Nicht geeignetes Geschirr	12		
Grundlegendes zur Bedienung.....	12		
Programmwahlschalter.....	12		
Zeitschaltuhr	12		
Garvorgang unter- oder abbrechen.....	12		
Anzeigen und Signale während des Betriebs.....	12		
Hinweise für den Mikrowellenbetrieb	12		
Hinweise für den Grill- und Kombibetrieb.....	12		
Betriebsarten auswählen und nutzen	13		

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie die Mikrowelle in Betrieb nehmen. Beachten Sie alle Warnungen und befolgen Sie Hinweise auf der Mikrowelle und in dieser Gebrauchsanleitung.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mikrowelle mit Grill MWG 763 dient

- zum Auftauen von Tiefgekühltem oder Gefrorenem
- zum schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken in für Mikrowellen geeigneten Gefäßen
- zum Garen von Speisen
- zum Warmhalten
- zum Überbacken
- zum Grillen.

Sie ist ausschließlich für diese Zwecke bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Sie darf nur in der Art und Weise benutzt werden wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen die Mikrowelle nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Naheliegender Missbrauch

Entfernen Sie nie die Abdeckbleche, die gegen die Mikrowellenstrahlung schützen.

Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn die Tür und Bauteile an der Tür, insbesondere die Türdichtungen, beschädigt sind.

Trocknen Sie keine Kleidung in der Mikrowelle.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Elektrische Schläge vermeiden

Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Mikrowelle.

- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine richtig installierte Netz-Steckdose von 230 V ~, 50 Hz an.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit Sie die Mikrowelle im Notfall einfach und schnell vom Stromnetz trennen können.
- Trennen Sie die Mikrowelle in folgenden Fällen vom Stromnetz:
 - vor dem Reinigen,
 - wenn Sie Zubehöerteile anbringen,
 - wenn Sie die Mikrowelle über einen längeren Zeitraum nicht benutzen oder
 - bei einer Störung.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nur am Netzstecker.

Kinder dürfen die Mikrowelle nur unter Aufsicht von erwachsenen Personen benutzen.

Sie dürfen die Mikrowelle keinem Tropf- oder Spritzwasser aussetzen.

Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf, neben oder über die Mikrowelle.

Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wasser, wie z. B. Spülbecken auf.

Tauchen Sie die Mikrowelle oder das Netzkabel nie in Wasser.

Berühren Sie das Netzkabel oder die Mikrowelle nicht mit feuchten Händen.

Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

Benutzen Sie die Mikrowelle nie mit einem schadhaften Netzkabel, nach Fehlfunktionen, oder wenn die Mikrowelle beschädigt ist. Lassen Sie die Mikrowelle vom Service überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie diese erneut verwenden.

Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal.

Erstickungsgefahr vermeiden

- Lassen Sie Kinder nicht mit Folie oder anderen Verpackungsteilen spielen.

Gefahren durch Mikrowellenstrahlung

- Prüfen Sie die Mikrowelle regelmäßig auf Schäden. Nehmen Sie eine beschädigte Mikrowelle nicht in Betrieb.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn folgende Teile beschädigt sind:
 - die Tür
 - Bauteile an der Tür
 - die Türdichtungen.
- Entfernen Sie niemals Abdeckungen an oder in der Mikrowelle.

Brandgefahren vermeiden

- Montieren oder stellen Sie die Mikrowelle nicht unterhalb eines Schrankes. Im Kombi- oder Grillbetrieb heizen sich die Oberflächen des Gehäuses auf.
- Überwachen Sie die Mikrowelle, wenn Sie Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern erwärmen oder kochen. Das Material kann sich entzünden.
- Schalten Sie die Mikrowelle bei Rauchentwicklung sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Um eventuell auftretende Flammen zu ersticken, halten Sie die Tür geschlossen.
- Wickeln Sie immer die gesamte Länge des Netzkabels ab. Andernfalls kann das Netzkabel überhitzen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Geräteteilen fern.
- Verwenden Sie im reinen oder kombinierten Grillbetrieb keine Kunststoffgefäße.
- Stellen Sie sicher, dass Sie an allen Seiten der Mikrowelle mindestens 20 cm Belüftungsabstand zu Wänden, Schränken usw. einhalten. Stellen Sie die Mikrowelle nicht in einen Schrank.

Verbrennungsgefahren vermeiden

- Sie müssen den Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung nach dem Erwärmen in der Mikrowelle umrühren oder schütteln. Zusätzlich müssen Sie die Temperatur der Kindernahrung vor dem Verbrauch überprüfen und bei Bedarf abkühlen lassen.
- Erhitzen Sie kein Öl in der Mikrowelle.

- **Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann die Siedetemperatur erreicht sein, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes zum Überkochen führen. Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nicht metallisches, in das Gefäß.

Während des Kombi- oder Grillbetriebs wird die Mikrowelle heiß. Berühren Sie deshalb während des Betriebs nicht die Oberflächen der Mikrowelle.

- Wegen der auftretenden Temperaturen im Kombi- oder Grillbetrieb, dürfen Kinder die Mikrowelle nur unter Aufsicht von erwachsenen Personen benutzen.

- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe um das Gargut zu wenden, umzurühren oder die Gefäße zu entnehmen.

Verletzungsgefahren vermeiden

- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Es besteht Explosionsgefahr.

- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier oder Würste usw. dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden. Es besteht Explosionsgefahr.

- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie die Mikrowelle immer aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen.

- Lassen Sie Kinder oder gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt die Mikrowelle verwenden. Verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr wie Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr. Befolgen Sie hierbei die Hinweise des Geschirr-Herstellers.

Beschädigungen vermeiden

- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde.

- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.

- Wenn der Garraum verunreinigt ist, kann es zu Beschädigungen der Oberfläche kommen. Eine beschädigte Oberfläche verringert die Lebensdauer der Mikrowelle.

- Verwenden Sie keine Metallgegenstände bei der Reinigung.

Gestaltungsmerkmale der Sicherheitshinweise

In dieser Gebrauchsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen und Hinweisen:

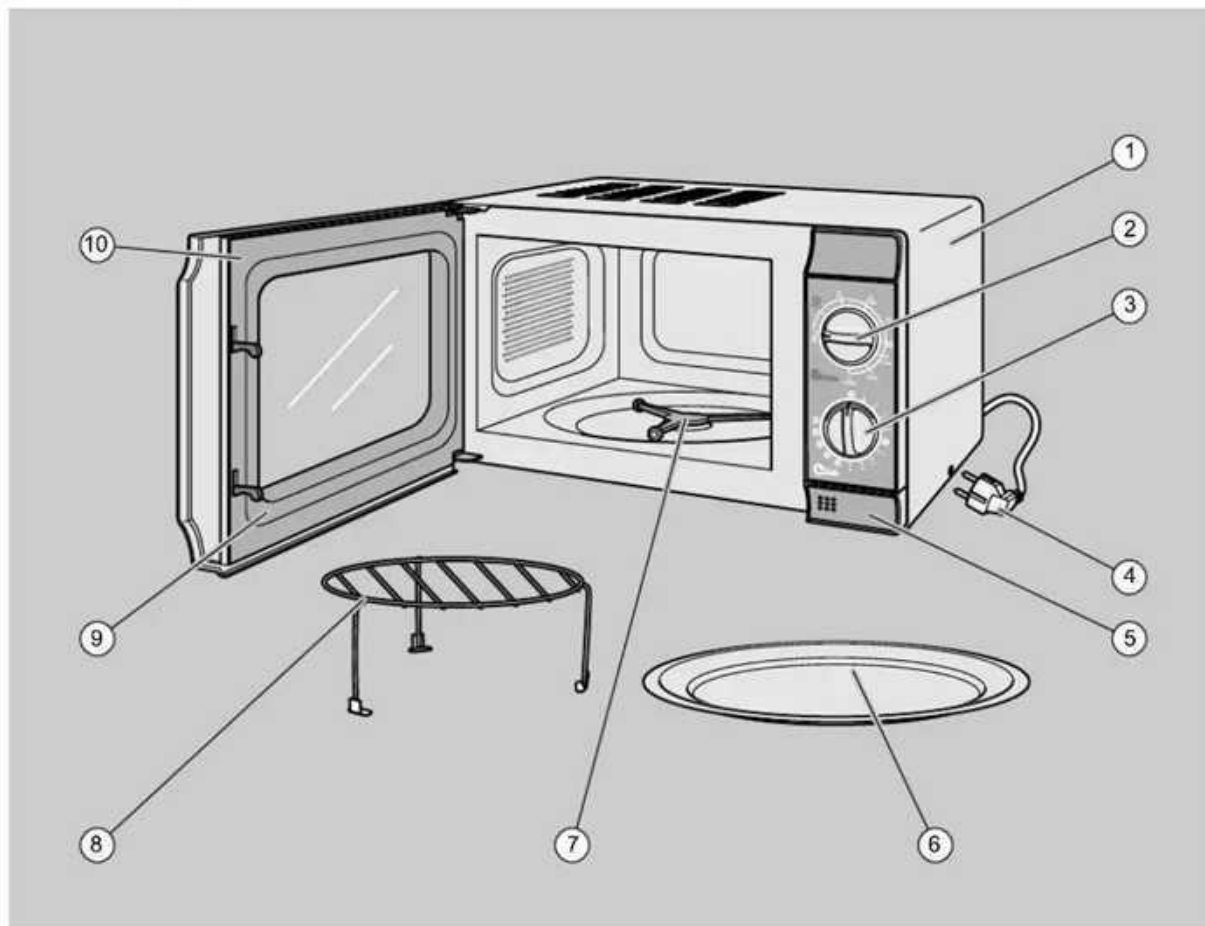
	WARNUNG! Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
---	--

	VORSICHT! Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.
---	--

Achtung! Hinweise mit dem Wort Achtung warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.
--

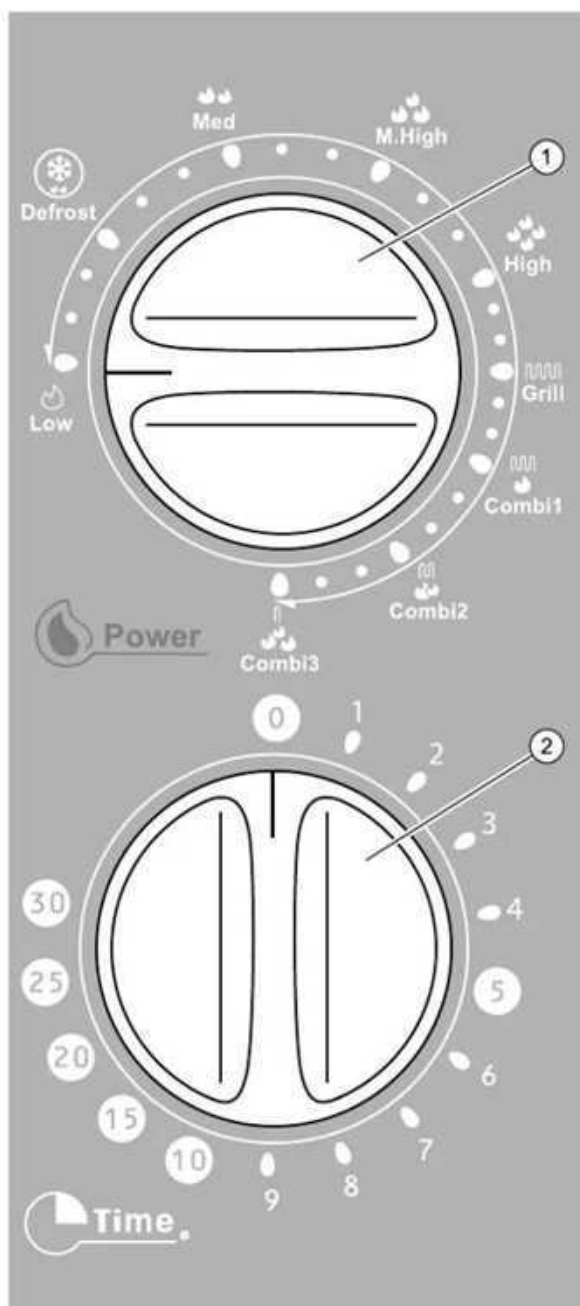
Gerätebeschreibung

Lieferumfang



Position	Bezeichnung	Position	Bezeichnung		
1	Mikrowelle	6	Drehteller		
2	Programmwahlschalter	7	Rollen-Einsatz		
3	Zeitschaltuhr	8	Grillrost		
4	Netzstecker	9	Türdichtung		
5	Taste zum Tür Öffnen	10	Tür mit Sichtfenster		

Bedienfeld



Position	Bezeichnung
1	Programmwahlschalter
2	Zeitschaltuhr

Programme

Symbol	Erläuterung
Low	Leistung der Mikrowelle ca. 140 W
Defrost	Leistung der Mikrowelle ca. 290 W
Med	Leistung der Mikrowelle ca. 460 W
M.High	Leistung der Mikrowelle ca. 650 W
High	Leistung der Mikrowelle ca. 800 W
Grill	Grillen ohne Mikrowelle
Combi1	Mikrowelle 30 % Leistungsanteil Grill 70 % Leistungsanteil
Combi2	Mikrowelle 49 % Leistungsanteil Grill 51 % Leistungsanteil
Combi3	Mikrowelle 67 % Leistungsanteil Grill 33 % Leistungsanteil

Funktion

Die Mikrowelle kann Lebensmittel im Garraum erhitzen. Wenn Sie eine Betriebsart ausgewählt und eine entsprechende Taste gedrückt haben, dreht sich der Drehteller langsam. Das Gargut wird erwärmt. Durch das Sichtfenster in der Tür können Sie den Vorgang im beleuchteten Garraum verfolgen. Für den Grillbetrieb ist ein Grillrost im Lieferumfang enthalten.

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen:

- Auftauen,
- schnell Erhitzen oder Aufwärmen,
- garen,
- grillen,
- überbacken und
- warm halten.

Dafür stehen Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung:

- Mikrowelle
- Grill
- Mikrowelle und Grill (Grill-Kombibetrieb)

Hinweise zur Verwendung der einzelnen Betriebsarten siehe Betriebsarten auswählen und nutzen, Seite 13.

Produktmerkmale

Die Mikrowelle verfügt über folgende Merkmale:

- 20 Liter Garraum
- 800 W Leistung der Mikrowelle
- 1.000 W Leistung des Infrarotgrills
- Fünf Mikrowellen-Leistungsstufen
- eine Grillstufe
- drei Kombi-Leistungsstufen Grill/Mikrowelle
- 30-Minuten-Timer mit Endsignal
- Gehäuse aus Edelstahl
- beleuchteter Garraum.

Hinweisschilder und Symbole auf der Mikrowelle

- Befolgen Sie die Anweisungen auf den Hinweisschildern.

Auf der Oberseite der Mikrowelle ist folgendes Gefahrensymbol angebracht:



Gefahr von Verbrennungen an heißen Oberflächen.

- Fassen Sie während des Betriebs der Mikrowelle oder unmittelbar danach nicht auf die Oberflächen des Gehäuses.
- Verwenden Sie Küchenshandschuhe.

Auf der Oberseite der Mikrowelle ist ein Hinweisschild mit folgendem Text angebracht:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Übersetzung:

Achtung Mikrowellenenergie-Gehäuseblech nicht entfernen.

Auf der Rückseite der Mikrowelle ist ein Hinweisschild mit folgendem Text angebracht:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER
Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.
Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.
Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Übersetzung:

ACHTUNG HOCHSPANNUNG
ACHTUNG-MIKROWELLENENERGIE
DIESE ABDECKUNG NICHT ENTFERNEN
Im Falle, dass die Tür verbogen, verzogen oder anders beschädigt ist und die Tür nicht richtig zu verschließen ist, das Mikrowellengerät nicht in Betrieb nehmen.
Nicht an den Sicherheitsschlössern der Tür herumhantieren.
Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden.
Vor dem Entfernen dieser Abdeckung den Netzstecker herausziehen und das Mikrowellengerät damit von der Spannungsversorgung abtrennen.

Angaben im Typenschild

Das Typenschild ist auf der Rückseite der Mikrowelle angebracht und enthält folgende Angaben:

- Typenbezeichnung der Mikrowelle
- Bemessungsspannung/-frequenz
- Bemessungsaufnahme
- MW-Ausgangsleistung
- Entsorgungs-Kennzeichen.
- Abmessungen.

Mikrowelle auspacken

- Nehmen Sie die Mikrowelle aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Verpackungskarton.
- Prüfen Sie den Lieferumfang, siehe Seite 7.

Vor dem ersten Gebrauch

Mikrowelle aufstellen



WARNUNG!

Brandgefahr durch falsches Aufstellen.

- Befestigen Sie die Mikrowelle nicht unterhalb eines Schanks.

Achtung!

Schäden an der Mikrowelle oder Geräten in unmittelbarer Umgebung möglich.

- ▶ Verwenden Sie die Mikrowelle nur innerhalb von Gebäuden.
- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle nicht in einen Schrank.
- ▶ Sie dürfen die Mikrowelle ausschließlich als stehendes Gerät aufstellen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass Sie an allen Seiten der Mikrowelle mindestens 20 cm Belüftungsabstand zu Wänden, Schränken usw. einhalten.

Achtung!

Schäden an der Mikrowelle oder Geräten in unmittelbarer Umgebung möglich.

- ▶ Stellen Sie ihre Mikrowelle nicht in unmittelbarer Nähe anderer elektronischer Geräte auf.

- ▶ Entfernen Sie auf dem Gehäuse oder im Garraum haftende Schutzfolien.
- ▶ Entnehmen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und die mitgelieferten Einzelteile aus dem Garraum der Mikrowelle.
- ▶ Kontrollieren Sie die Mikrowelle auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür und ihrer Dichtung.
- ▶ Nehmen Sie eine beschädigte Mikrowelle nicht in Betrieb.
- ❗ Die Mikrowelle wiegt ca. 11,4 kg.
- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle auf eine feste ebene Fläche.

Mikrowelle anschließen



WARNUNG!

Stromschläge möglich.

- ▶ Halten Sie den Netzstecker frei zugänglich, damit Sie die Mikrowelle im Notfall einfach und schnell vom Stromnetz trennen können.

- ▶ Schließen Sie den Netzstecker der Mikrowelle an eine fachgerecht installierte Netz-Steckdose von 230 V ~, 50 Hz an.

Mikrowelle vorbereiten

Auf dem Gehäuse oder dem Heizelement können sich Fertigungs- oder Ölrückstände befinden. Hierdurch kann es nach dem ersten Einschalten zu Rauch- und Geruchsbelästigung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auftreten.

Um Fertigungs- oder Ölrückstände zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
- ▶ Öffnen Sie ein Fenster.
- ▶ Setzen Sie den Drehteller ein.
- ▶ Schließen Sie die Tür der Mikrowelle.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Benutzen Sie die Mikrowelle nur im Grillbetrieb ohne Gargut.

- ▶ Drehen Sie den Programmwahlschalter auf Grill.
 - ▶ Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf eine Minute ein.
- Die Mikrowelle läuft im Grillbetrieb.

Führen Sie die beschriebenen Schritte drei bis vier Mal hintereinander durch. Danach können Sie die Mikrowelle für Gargut benutzen.

Drehteller einsetzen

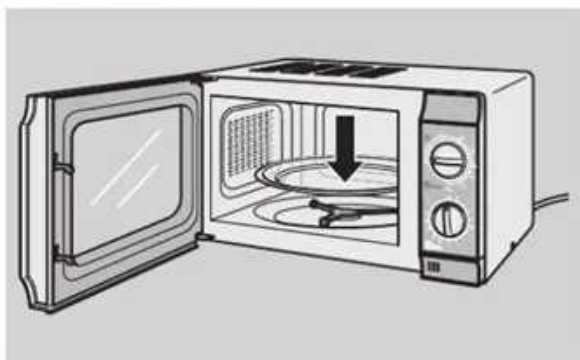
- ▶ Um die Tür der Mikrowelle zu öffnen, drücken Sie auf die Taste unterhalb der Zeitschaltuhr.

Die Tür schwingt auf.

- ▶ Setzen Sie den Rollen-Einsatz unten in den Garraum ein.

Bewegen sie ihn hin und her, bis dieser einrastet.

- ▶ Legen Sie den Drehteller so auf den Rolleneinsatz, dass sich der Drehteller nicht mehr verschieben lässt.



Der Drehteller muss gerade auf dem Rolleneinsatz aufliegen.

- ▶ Wiederholen Sie den Vorgang, wenn der Drehteller nicht gerade auf dem Rolleneinsatz aufliegt.

Hinweise zu Geschirr



VORSICHT!

Brandgefahr durch Pappe oder Papier in der Mikrowelle.

- ▶ Verwenden Sie keine Gefäße aus Papier oder Pappe.
- ▶ Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr.



VORSICHT!

Explosionsgefahr durch dicht verschlossenes Kochgeschirr.

- ▶ Öffnen Sie verschlossene Behälter vor dem Garen oder Erhitzen.
- ▶ Stechen Sie Plastikschutzfolien mehrfach mit einer Gabel durch.

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn
 - Abdeckungen auf der Rückseite fehlen oder nicht ordnungsgemäß montiert sind.
 - Beschädigungen und Dellen, besonders im Bereich der Abdeckungen vorliegen.
 - die Türdichtung beschädigt ist.
 - das Sichtfenster in der Tür beschädigt ist.
 - das Netzkabel beschädigt ist.
 - der Türverschluss nicht einwandfrei schließt.
- ▶ Setzen Sie sich bei Beschädigungen oder einer nicht einwandfrei schließenden Tür mit unserem Service in Verbindung.
- ▶ Entfernen Sie vorhandene Verschmutzungen von der Türdichtung.



WARNUNG!

Stromschläge möglich.

- ▶ Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal.

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill Kombi-	betrieb
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja ja ja		
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein nein	nein	
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja ja ja		
Für Mikrowellen geeigneter Plastikbehälter	ja nein nein		
Metalltablett	nein ja nein		
Grillrost	nein ja nein		
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein ja nein		

Geeignetes Geschirr

- Durchsichtiges Material erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Verwenden Sie runde oder ovale Schalen und Teller. In eckigen Gefäßen können Speisen in den Ecken überkochen.
- Für Mikrowellen geeignetes Geschirr ist häufig durch einen entsprechenden Aufdruck gekennzeichnet. Im Zweifelsfall erkundigen Sie sich beim Hersteller des Geschirrs.

Anzeigen und Signale während des Betriebs

- An der Zeitschaltuhr können Sie die verbleibende Garzeit ablesen.
- Nach dem Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Mikrowelle aus. Sie hören einen kurzen Signalton.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die das Gargut.

Nicht geeignetes Geschirr

- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen. Verwenden Sie deshalb im reinen oder kombinierten Mikrowellenbetrieb kein Geschirr aus Metall oder mit Goldrand.
- Verwenden Sie keine Papier- oder Pappschalen. Dies kann zu Funkenschlag oder Bränden führen.

Hinweise für den Mikrowellenbetrieb

Achtung!

- Schäden an der Mikrowelle möglich.
- Betreiben Sie die Mikrowelle im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.

Grundlegendes zur Bedienung

Programmwahlschalter

Mit dem Programmwahlschalter wählen Sie ein entsprechendes Programm aus.

- Drehen Sie den Programmwahlschalter in die gewünschte Stellung.

Der Schalter rastet in der Programmstellung ein.

Die Mikrowellenstrahlung erhitzt die in den Speisen enthaltenen Wasserteilchen in sehr kurzer Zeit. Es gibt keine Wärmestrahlung und somit keine Bräunung.

- Erwärmen Sie in dieser Mikrowelle nur Lebensmittel.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann die Mikrowelle beschädigen und zu Verbrennungen führen.
- Erhitzen Sie nur ein bis zwei Portionen auf einmal.
- Ein Vorheizen ist nicht notwendig. Mikrowellen arbeiten sofort mit voller Energie.

Zeitschaltuhr

- Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.

Der Garvorgang beginnt.

Garvorgang unter- oder abbrechen

- Um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Tür.

Die Mikrowelle schaltet ab.

- Um den unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Tür.

Die Mikrowelle setzt den Garvorgang fort.

- Um den Garvorgang abzubauen, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf Null.

Die Mikrowelle schaltet ab.

Hinweise für den Grill- und Kombibetrieb



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses.
- Halten Sie die Lüftungsschlitze der Mikrowelle immer frei.

Im Grill- und Kombibetrieb wird Strahlungshitze benutzt. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr.

- Im Kombibetrieb dürfen Sie kein Metall- oder Aluminiumgeschirr verwenden.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr oder den mitgelieferten Grillrost verwenden.

Anwendung	Betriebsart	
Überbacken mit Käse, z. B. Toast, Lasagne, Aufläufe	GRILL, siehe Grillen, Seite 17	
Vorgekochte Speisen erwärmen	Mikrowelle, siehe Mit Mikrowellen arbeiten, Seite 13	

Betriebsarten auswählen und nutzen

Sie können die Mikrowelle in folgenden Betriebsarten nutzen:

- Mikrowelle
- Grill
- Mikrowelle und Grill (Grill-Kombibetrieb).

Nachfolgend sind einige Beispiele für die Betriebsarten aufgelistet:

Anwendung	Betriebsart
Braten mit Kruste	Grill-Kombibetrieb (Combi), siehe Mikrowelle und Grillen (Combi), Seite 17
Dünne Fleischscheiben rösten	GRILL, siehe Grillen, Seite 17
Fisch, Kartoffeln, gratinierte Speisen	Grill-Kombibetrieb (Combi), siehe Mikrowelle und Grillen (Combi), Seite 17
Fischfilets bräunen	GRILL, siehe Grillen, Seite 17
Getränke erwärmen, erhitzen	Mikrowelle, siehe Mit Mikrowellen arbeiten, Seite 13
Speisen garen	Mikrowelle, siehe Mit Mikrowellen arbeiten, Seite 13 Grill-Kombibetrieb (Combi), siehe Mikrowelle und Grillen (Combi), Seite 17
Suppen erwärmen	Mikrowelle, siehe Mit Mikrowellen arbeiten, Seite 13
Tiefgekühlte Fertiggerichte, z. B. Pizza, erwärmen	Mikrowelle, siehe Mit Mikrowellen arbeiten, Seite 13

Mit Mikrowellen arbeiten

In dieser Betriebsart wird das Gargut ausschließlich durch die Mikrowellen erwärmt.

- Geben Sie die zu erheizende Speise in ein für Mikrowellen geeignetes Geschirr.
- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie das Geschirr mittig auf den Drehteller.
- Schließen Sie die Tür.

Je nach Anwendung wählen Sie aus der folgenden Tabelle die gewünschte Leistung aus:

Anwendung	Symbol	Leistung in Watt (ca.)
Schnelles Erhitzen 800	High	
Garen 650	M.High	
Halten der Temperatur 460	Med	
Auftauen von Gefrorenem	Defrost	290
Warmhalten	Low	140

- Drehen Sie den Programmwahlschalter, bis die gewünschte Mikrowellenleistung eingestellt ist.

i Das Garen in der Mikrowelle geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd.

- Stellen Sie die Gardauer eher geringer ein.
- Garen Sie nach, falls die Speise noch nicht heiß genug ist.

**VORSICHT!**

Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug bei Flüssigkeiten.

- ▶ Stellen Sie einen Glasstab oder einen anderen nicht metallischen Gegenstand in das Gefäß.
- ▶ Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Trinken gut um.

- ▶ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Gardauer ein.

Der Gar- oder Erwärmvorgang beginnt.

Erwärmen

Kühlschrankskalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmer- oder Verzehrttemperatur erwärmen.

Die nachfolgenden Tabellen geben nur Richtwerte für die Erhitzungszeiten an.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, eine Tasse	150 g	800 W	0,5–1	nein
Wasser, 0,5 Liter	500 g	800 W	3,5–5	nein
Wasser, 0,75 Liter	750 g	800 W	5–7	nein
Kaffee, eine Tasse	150 g	800 W	0,5–1	nein
Milch, eine Tasse	150 g	800 W	0,5–1	nein

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Tellergerichte				
Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	800 W	2,5–3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	800 W	2–2,5	ja
Fleisch mit Kloß und Soße	450 g	800 W	2,5–3,5	ja

- ▶ Feuchten Sie die Speise vor dem Erwärmen leicht an.
- ▶ Rühren Sie die Speise zwischendurch um.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	800 W	1–2	nein
Vier Frikadellen	500 g	800 W	3–4	nein
Bratenstück	250 g	800 W	2–3	nein

- ▶ Damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht, pinseln Sie die Speise vor dem Erwärmen mit Öl ein.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Geflügel				
Halbes Hähnchen	450 g	800 W	3,5–5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	800 W	3–4,5	ja

- ▶ Damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht, pinseln Sie die Speise vor dem Erwärmen mit Öl ein.
- ▶ Rühren Sie das Hühnerfrikassee zwischendurch um.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Beilagen				
Nudeln, Reis, eine Portion	150 g	800 W	1–2	ja
Nudeln, Reis, zwei Portionen	300 g	800 W	2,5–3,5	ja
Kartoffeln	500 g	800 W	3–4	ja

- ▶ Feuchten Sie die Speise vor dem Erwärmen leicht an.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Suppen und Soßen				
Klare Brühe, ein Teller	250 g	800 W	1–1,5 ja	
Suppe mit Einlage	250 g	800 W	1,5–2 ja	
Soße 250 g	800 W	1–2 ja		

**VORSICHT!**

Verbrennungsgefahr durch zu heiße Speisen. Kleinkinder können sich schon bei geringeren Temperaturen als Erwachsene verbrennen.

- ▶ Rühren Sie die erwärmte Babykost gut um.
- ▶ Prüfen Sie die Temperatur.
- ▶ Lassen Sie zu heiße Kinder-nahrung vor dem Verbrauch abkühlen.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Babykost				
Milch 100 ml	460 W	0,5–1	nein	
Brei 200 g	460 W	1–1,5	nein	

Garen

Nachfolgend erhalten Sie einige Tipps für das Garen im Mikrowellenbetrieb.

- Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Zimmertemperatur.
- Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z. B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge.
- Kochen Sie größere Mengen mit maximaler Leistung an. Garen Sie anschließend gleichmäßig mit mittlerer Leistung.
- Verteilen Sie die Speise möglichst großflächig auf dem Geschirr. Halten Sie Unterschiede in der Höhe gering.
- Legen Sie die dünneren Teile von Lebensmitteln unterschiedlicher Dicke, z. B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet nach innen oder lassen Sie diese überlappen.

- Kleinere Mengen garen schneller als große. Als Faustregel gilt:
 - Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit

- Wenn Sie für ein Gericht keine Zeitangabe kennen, setzen Sie pro 100 g ca. eine Minute Garzeit an.
- Decken Sie alle Speisen in der Mikrowelle ab, die Sie auch am Herd abdecken.

Mit einem Deckel verhindern Sie, dass die Speisen austrocknen.

Zum Abdecken eignen sich:

- Ein umgedrehter Teller
 - Backpapier
 - Mikrowellenfolie.
- Garen Sie Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, ohne Deckel.
 - Halten Sie sich an die Richtwerte in den nachfolgenden Tabellen oder in Rezepten.
 - Beobachten Sie den Garvorgang.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	650 W	7–10 ja	
Blumenkohl	500 g	650 W	8–11 ja	
Brokkoli	500 g	650 W	6–9 ja	
Chicoree	500 g	650 W	6–7 ja	
Erbsen	500 g	650 W	6–7 ja	
Fenchel	500 g	650 W	8–11 ja	
Grüne Bohnen	300 g	650 W	13–15 ja	
Kartoffeln	500 g	650 W	9–12 ja	
Kohlrabi	500 g	650 W	8–10 ja	
Lauch	500 g	650 W	7–9 ja	
Maiskolben	250 g	650 W	7–9 ja	
Möhren	500 g	650 W	8–10 ja	
Paprika	500 g	650 W	6–9 ja	
Rosenkohl	300 g	650 W	7–10 ja	
Spargel	300 g	650 W	6–9 ja	
Tomaten	500 g	650 W	6–7 ja	
Zucchini	500 g	650 W	9–10 ja	

- i** ▶ Schneiden Sie das Gemüse klein und garen Sie es mit zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit.
- ▶ Rühren Sie zwischendurch um.
- ▶ Lassen Sie die Speise ca. drei bis fünf Minuten nachgaren.
- ▶ Würzen Sie die Speise erst vor dem Servieren.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	650 W	5–8 ja	
Pflaumenmus	250 g	650 W	4–6 nein	
Rhabarberkompott	250 g	650 W	5–8 ja	
Bratäpfel, vier Stück	500 g	650 W	7–9 ja	

- i** ▶ Fügen Sie ca. 125 ml Wasser hinzu.
- ▶ Geben Sie Zitronensaft hinzu, dies verhindert, dass sich das Obst verfärbt.
- ▶ Lassen Sie das Obst ca. drei bis fünf Minuten nachgaren.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Fleisch (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Fleisch mit Soße	400 g	650 W	10–12 ja	
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	650 W	10–15 ja	
Rindsrouladen	250 g	650 W	7–8 ja	

- i** ▶ Rühren Sie zwischendurch um.
- ▶ Lassen Sie die Speise nach dem Garen ca. drei bis fünf Minuten ruhen.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Geflügel (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Hühnerfrikassee	250 g	650 W	6–7 ja	
Geflügel-suppe	200 g	650 W	5–6 ja	

- i** ▶ Rühren Sie zwischendurch um.
- ▶ Lassen Sie die Speise nach dem Garen ca. drei bis fünf Minuten ruhen.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Fisch				
Fischfilet	300 g	650 W	7–8 ja	
Fischfilet	400 g	650 W	8–9 ja	

- i** ▶ Wenden Sie die Speise nach der Hälfte der Zeit.
- ▶ Lassen Sie die Speise nach dem Garen ca. drei bis fünf Minuten ruhen.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	650 W	14–16 ja	
Blattspinat	300 g	650 W	11–13 ja	
Blumenkohl	200 g	650 W	7–9 ja	
Brechbohnen	200 g	650 W	8–10 ja	
Brokkoli	300 g	650 W	8–9 ja	
Erbsen	300 g	650 W	7–8 ja	
Kohlrabi	300 g	650 W	13–15 ja	
Lauch	200 g	650 W	10–11 ja	
Mais	200 g	650 W	4–6 ja	
Möhren	200 g	650 W	5–6 ja	
Rosenkohl	300 g	650 W	7–8 ja	
Spinat	450 g	650 W	12–13 ja	
Spinat	600 g	650 W	15–17 ja	

- ❶ Garen Sie die Speise mit ein bis zwei Beispielen:
öffeln Flüssigkeit.

- Rühren Sie zwischendurch um, bzw. zerteilen Sie die Speise vorsichtig.
- Lassen Sie die Speise ca. zwei bis drei Minuten nachgaren.
- Würzen Sie die Speise erst vor dem Servieren.

Lebensmittel	Menge	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein

- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Gardauer ein.

Der Grillvorgang beginnt.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit in Minuten ca.	Abdecken
Suppen/Eintöpfe (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Eintopf	500 g	650 W	13-15 ja	
Suppe mit Einlage	300 g	650 W	7-8 ja	
Crème-suppe	500 g	650 W	13-15 ja	



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heißen Grillrost.

- Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Mikrowelle und Grillen (Combi)

- ❶ Rühren Sie zwischendurch um.
➤ Lassen Sie die Speise ca. zwei bis drei Minuten nachgaren.
- In dieser Betriebsart arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd in einem bestimmten Verhältnis. Es stehen drei Einstellungen zur Verfügung.

Grillen

Sie brauchen den Grill nicht vorzuheizen. Der Infrarotgrill erzeugt sofort nach dem Einschalten Strahlungshitze.

Verwenden Sie im reinen Grillbetrieb den im Lieferumfang enthaltenen Grillrost.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie den Grillrost mit dem Grillgut in die Mikrowelle.



- Schließen Sie die Tür.
- Drehen Sie den Programmwahlschalter auf Grill.

Symbol	Programm
Combi1	Mikrowelle 30 % Leistungsanteil Grill 70 % Leistungsanteil
Combi2	Mikrowelle 49 % Leistungsanteil Grill 51 % Leistungsanteil
Combi3	Mikrowelle 67 % Leistungsanteil Grill 33 % Leistungsanteil

Achtung!

Schäden an der Mikrowelle möglich.

- Verwenden Sie im Kombibetrieb nicht den Grillrost.
- Verwenden Sie im Kombibetrieb keine Kunststoffgefäße.

Für große, dicke Lebensmittel, wie z. B. Schweinebraten, ist die Zeit für das Erhitzen in der Mikrowelle entsprechend länger, als für kleine flache Lebensmittel.

Beim Grill verhält es sich umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Wenn Sie also große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit ggf.

länger als für kleinere Bratenstücke.

- ▶ Stellen Sie den Programmwahlschalter auf den gewünschten Kombibetrieb.
- ▶ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Gardauer ein.

Der Garvorgang beginnt.

Die folgenden Tabellen geben Ihnen Tipps für das Garen unterschiedlicher Gerichte im Kombibetrieb.

Lebensmittel	Menge	Zeit	in Minuten ca.	Abdecken
Fleisch und Wurstwaren				
	500 g	10–12	nein	Rind, Schwein
oder Kalbfleisch im Stück	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	

Lebensmittel	Menge	Zeit	in Minuten ca.	Abdecken
Fisch				
Forelle blau	300 g	5–6	nein	
Fischfilet	300 g	3–4	nein	

- ❗ ▶ Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit.
- ▶ Lassen Sie das Gargut ca. drei bis fünf Minuten nachgaren.

- ❗ ▶ Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
- ▶ Lassen Sie die Speise ca. drei bis fünf Minuten nachgaren.
- ▶ Bestreichen Sie Hackbraten mit Eiklar.
- ▶ Stechen Sie Würstchen mit einer Gabel an.

Lebensmittel	Menge	Zeit	in Minuten ca.	Abdecken
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	13–15	nein	
Hähnchenteile	250 g	4–5	nein	

- ❗ ▶ Lassen Sie das Gargut im eigenen Saft garen.
- ▶ Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit.
- ▶ Lassen Sie die Speise ca. vier bis fünf Minuten nachgaren.

Störungen und Fehler beseitigen

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Mikrowelle arbeitet nicht.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen (Türsicherung).	► Schließen Sie die Tür vollständig.
	Der Netzstecker ist gezogen.	► Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Funkenbildung im Innenraum.	Das Geschirr ist nicht für die Mikrowelle geeignet.	► Verwenden Sie geeignetes Geschirr.
	Die Mikrowelle wird leer betrieben.	► Betreiben Sie die Mikrowelle nie leer im reinen Mikrowellen- oder Kombibetrieb.
	Speisereste im Innenraum.	► Reinigen Sie den Innenraum.
Das Garergebnis ist ungleichmäßig.	Das Geschirr ist nicht für die Mikrowelle geeignet.	► Verwenden Sie geeignetes Geschirr.
	Das Gargut war nicht vollständig aufgetaut.	► Tauen Sie das Gargut vollständig auf.
	Falsche Garzeit und/oder Leistungsstufe gewählt.	► Wählen Sie eine geeignete Garzeit/Leistungsstufe.
	Das Gargut wurde nicht gewendet oder umgerührt.	► Wenden Sie das Gargut bzw. rühren Sie es um.
Das Gargut ist noch nicht gar oder zu kalt.	Das Geschirr ist nicht für die Mikrowelle geeignet.	► Verwenden Sie geeignetes Geschirr.
	Das Gargut war nicht vollständig aufgetaut.	► Tauen Sie das Gargut vollständig auf.
	Falsche Garzeit und/oder Leistungsstufe gewählt.	► Wählen Sie eine geeignete Garzeit/Leistungsstufe.
Das Gargut ist ungleichmäßig aufgetaut.	Das Geschirr ist nicht für die Mikrowelle geeignet.	► Verwenden Sie geeignetes Geschirr.
	Falsche Garzeit und/oder Leistungsstufe gewählt.	► Wählen Sie eine geeignete Garzeit/Leistungsstufe.
	Das Gargut wurde nicht gewendet oder umgerührt.	► Wenden Sie das Gargut bzw. rühren Sie es um.

Reinigen



WARNUNG!

Stromschläge möglich.

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Mikrowelle reinigen.
- ▶ Tauchen Sie die Mikrowelle niemals in Wasser.



VORSICHT!

An der heißen Mikrowelle besteht Verbrennungsgefahr.

- ▶ Lassen Sie die Mikrowelle abkühlen, bevor Sie diese reinigen.

Achtung!

Schäden an der Mikrowelle möglich.

- ▶ Verwenden Sie niemals chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende bzw. scheuernde Mittel.

Gehäuse reinigen

Um ein versehentliches Einschalten der Mikrowelle zu verhindern:

- ▶ Öffnen Sie die Tür.

oder

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Reinigen Sie den Programmwahlschalter und die Zeitschaltuhr mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse der Mikrowelle regelmäßig mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser durch die Gehäuseöffnungen ins Geräteinnere gelangt.

Zubehör reinigen

- ▶ Reinigen Sie den Drehteller aus Glas mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
- ▶ Reinigen Sie den Rollen-Einsatz mit einem milden Reinigungsmittel von Hand.
- ▶ Trocknen Sie den Rollen-Einsatz gut ab.
- ▶ Setzen Sie den Rollen-Einsatz wieder auf den Boden des Innenraums ein.
- ▶ Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Innenraum reinigen

- ▶ Reinigen Sie den Innenraum der Mikrowelle regelmäßig.
- ▶ Entfernen Sie Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten im Innenraum, mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Verwenden Sie bei stärkeren Verschmutzungen ein mildes Reinigungsmittel.
- ▶ Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z. B. Scheuermilch.
- ▶ Reinigen Sie das Sichtfenster von innen mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Reinigen Sie die Dichtung in der Tür regelmäßig mit einem feuchten Tuch.

Unangenehme Gerüche beseitigen

- ▶ Stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte, für Mikrowellen geeignete Schale, in die Mikrowelle.
- ▶ Erhitzen Sie das Wasser mit dem Zitronensaft ca. fünf Minuten.
- ▶ Nehmen Sie die Schale mit dem Wasser und Zitronensaft aus der Mikrowelle.
- ▶ Wischen Sie den Innenraum mit einem weichen Tuch aus.

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 Kassenbon. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette 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 Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Service Anschrift

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

Mikrowelle entsorgen



Gerät

Die umweltgerechte Entsorgung von Betriebsmitteln, Elektronik-Baugruppen, wieder verwertbaren Werkstoffen und weiteren Anlagenbestandteilen wird durch nationale und regionale Gesetze geregelt. Wenden Sie sich an die zuständige lokale Behörde, um genaue Informationen zur Entsorgung zu erhalten.

Bei Fragen zu den verwendeten Werkstoffen sprechen Sie den Hersteller an.

Technische Daten

Modell MWG 763	
Spannungsversorgung	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle:	1.200 W
Grill:	1.000 W
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung	800 W
Garraumvolumen	20 Liter
Gewicht ca.	11,4 kg
Abmessungen (B × H × T)	ca. 452 × 262 × 348 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

Woord vooraf

Deze gebruiksaanwijzing helpt u bij het

- doelmatige
- veilige en
- economische

gebruik van de magnetron met grill MWG 763, onderstaand magnetron genoemd.

Wij veronderstellen dat de gebruiker van de magnetron beschikt over algemene kennis in de omgang met elektrische huishoudapparatuur.

Iedere persoon die deze magnetron

- bedient,
- reinigt of
- afvoert,

moet de volledige inhoud van deze gebruiksaanwijzing gelezen hebben.

De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van het product. Bewaar deze gebruiksaanwijzing altijd in de buurt van de magnetron. Geef de gebruiksaanwijzing door wanneer u de magnetron verkoopt of op andere wijze doorgeeft aan derden.

Vormgevingskenmerken

Verskillende elementen van de gebruiksaanwijzing zijn voorzien van vastgelegde vormgevingskenmerken. Zo kunt u eenvoudig vaststellen of het om

normale tekst,

kruisverwijzingen,

- opsommingen of
- ▶ arbeidsstappen

gaat.

i Deze aanwijzingen bevatten extra informatie, zoals bijv. bijzondere opmerkingen over het economische gebruik van de magnetron.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinstructies.....	24	Met microgolven werken	33
Doelmatig gebruik.....	24	Verwarmen	34
Voor de hand liggend misbruik	24	Garen.....	35
Fundamentele veiligheidsinstructies	24	Grillen	37
Vermijd elektrische schokken.....	24	Magnetron en grillen (combi).....	37
Vermijd gevaar voor verstikking	24	Storingen en fouten verhelpen.....	39
Gevaren door magnetronstraling	25	Reinigen.....	40
Vermijd brandgevaar	25	Binnenruimte reinigen.....	40
Vermijd gevaar voor verbranding	25	Behuizing reinigen	40
Gevaar voor letsel vermijden	25	Toebehoren reinigen.....	40
Vermijd schade.....	25	Onaangename geur verhelpen.....	40
Vormgevingskenmerken van de veiligheidsinstructies.....	26	Garantie	41
Beschrijving van het apparaat.....	27	Technische gegevens	41
Leveringsomvang	27	Magnetron afvoeren.....	41
Bedieningspaneel	28		
Programma's	28		
Functie	28		
Productkenmerken	29		
Aanwijzingsbordjes en symbolen op de magnetron	29		
Gegevens op het typeplaatje.....	29		
Magnetron uitpakken.....	29		
Vóór de eerste ingebruikname	29		
Plaatsen van de magnetron.....	29		
Magnetron aansluiten	30		
Magnetron voorbereiden.....	30		
Draaiplateau plaatsen.....	30		
Voordat u de magnetron gebruikt	31		
Opmerkingen over servies	31		
Geschikt servies	32		
Ongeschikt servies	32		
Principiële aanwijzing over de bediening	32		
Programmakeuzeschakelaar.....	32		
Tijdschakelklok	32		
Onderbreken of beëindigen van het gaarproces.....	32		
Weergaven en signalen tijdens het bedrijf	32		
Aanwijzingen voor het magnetronbedrijf.....	32		
Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf	32		
Bedrijfsmodi selecteren en gebruiken.....	33		

Veiligheidsinstructies

Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door, voordat u de magnetron in gebruik neemt. Neem alle waarschuwingen in acht en volg alle aanwijzingen op de magnetron en in deze handleiding op.

Doelmatig gebruik

De magnetron met grill MWG 763 is bedoeld voor:

- het ontdooien van diepgevroren of bevroren levensmiddelen
- het snelle verwarmen/opwarmen van maaltijden of dranken in voor magnetrons geschikte schalen/bekers
- het garen van gerechten
- het warmhouden
- het gratineren
- het grillen.

Hij is uitsluitend bestemd voor deze doeleinden, mag alléén hiervoor worden gebruikt.

Hij mag alléén op de in de gebruiksaanwijzing beschreven wijze worden gebruikt. De magnetron mag niet voor commerciële doeleinden worden toegepast.

Ieder ander gebruik geldt als ondoelmatig en kan tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel leiden.

Clatronic International GmbH is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door ondoelmatig gebruik.

Voor de hand liggend misbruik

Verwijder nooit de afdekplaten die u tegen de magnetronstraling beschermen.

Gebruik de magnetron niet wanneer de deur en onderdelen aan de deur, in het bijzonder de deurafdichtingen, beschadigd zijn.

Gebruik de magnetron niet voor het drogen van kleding.

Fundamentele veiligheidsinstructies

Vermijd elektrische schokken

- Open nooit de behuizing van de magnetron.
- Sluit de magnetron alléén aan op een vakkundig geïnstalleerde contactdoos van 230 V ~, 50 Hz.
- De netstekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat de stroomtoevoer naar de magnetron in een noodgeval eenvoudig en snel kan worden onderbroken.
- Onderbreek in de onderstaande gevallen de stroomtoevoer naar de magnetron:
 - vóór het reinigen,
 - wanneer u toebehoren aanbrengt,
 - wanneer u de magnetron gedurende een langere periode niet gebruikt of
 - in geval van een storing
- Trek de netstekker uit de contactdoos. Trek daarbij alléén aan de netstekker.
- Kinderen mogen de magnetron alléén onder toezicht van volwassenen gebruiken!
- Stel de magnetron niet bloot aan druppelend of spattend water.
- Plaats géén met vloeistof gevulde voorwerpen zoals bijv. vazen op, naast of boven de magnetron.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van water, zoals bijv. een spoelbak.
- Dompel nooit de magnetron of de netkabel onder water.
- Raak de netkabel en de magnetron nooit met vochtige handen aan.
- Let op dat de netkabel niet geknikt wordt of bekneld raakt.
- Gebruik de magnetron nooit met een beschadigde netkabel, na een storing of wanneer de magnetron beschadigd is. Laat de magnetron door de technische service controleren of repareren voordat u hem opnieuw gebruikt.
- Laat de reparatie- of onderhoudswerkzaamheden altijd door gekwalificeerd vakpersoneel uitvoeren.

Vermijd gevaar voor verstikking

- Laat kinderen niet met folie of andere verpakkingsonderdelen spelen.

Gevaren door magnetronstraling

- Controleer de magnetron regelmatig op schade. Neem nooit een beschadigde magnetron in gebruik.
- Gebruik de magnetron niet wanneer de volgende onderdelen beschadigd zijn:
 - de deur
 - onderdelen aan de deur
 - de deurafdichtingen.
- Verwijder nooit de afdekkingen aan of in de magnetron.

- **Kookvertraging:** tijdens het koken, in het bijzonder bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan de kooktemperatuur bereikt worden, zonder dat de karakteristieke blaasjes opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker tot overkoken leiden. Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen. De magnetron wordt heet tijdens het combi- en grillbedrijf. Raak de oppervlakken de magnetron daarom niet aan wanneer de magnetron in bedrijf is.

Vermijd brandgevaar

- Monteer of plaats de magnetron niet onder een kast. De behuizingsoppervlakken worden heet tijdens het combi- of grillbedrijf.
- Houd toezicht op de magnetron wanneer u gerechten in brandbare materialen zoals bijv. kunststof- of papierschaaftjes verwarmt of kookt. Het materiaal kan in brand raken.
- Schakel de magnetron uit in geval van rookontwikkeling en trek onmiddellijk de netstekker uit de contactdoos. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken.
- Wikkel altijd de complete lengte van de netkabel af. In het andere geval kan de netkabel te worden.
- Houd de netkabel verwijderd van hete apparaatonderdelen.
- Gebruik geen kunststofschaaltjes in het combi- of grillbedrijf.
- Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.a. aan. Plaats uw magnetron niet in een kast.

- Vanwege de optredende temperaturen in het combi- en grillbedrijf mogen kinderen de magnetron alléén onder toezicht van volwassen personen gebruiken.
- Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen om het te garen product om te draaien, te roeren of de schaal/beker te verwijderen.

Gevaar voor letsel vermijden

- Verhit de vloeistoffen of gerechten niet in gesloten schalen of bekens. Hier bestaat een explosiegevaar.
- Gerechten met een schil, schaal of vel, zoals eieren of worstjes enz. mogen niet in de magnetron worden verwarmd. Hier bestaat een explosiegevaar.
- Houd altijd toezicht op een ingeschakelde magnetron. Schakel de magnetron altijd uit resp. onderbreek de stroomtoevoer wanneer u de werkplek verlaat.
- Kinderen en gebrekkige personen mogen de magnetron niet zonder toezicht bedienen.
- Gebruik alléén voor magnetrons geschikt servies zoals glas, porselein, keramiek, hittebestendige kunststof of speciaal magnetronservies. Neem hierbij de aanwijzingen van de serviesfabrikant in acht.

Vermijd gevaar voor verbranding

- U dient de inhoud van babyflesjes en glaasjes met babyvoeding na de verwarming in de magnetron om te roeren of te schudden. Bovendien moet u de temperatuur van de kindervoeding vóór het gebruik controleren en laat ze indien nodig afkoelen.
- Verwarm géén olie in de magnetron.

Vermijd schade

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aanbevolen toebehoren.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer de gaarruimte verontreinigd is, kan het oppervlak beschadigd worden. Een beschadigd oppervlak vermindert de levensduur van de magnetron.
- Gebruik géén metalen voorwerpen bij de reiniging.

Vormgevingskenmerken van de veiligheidsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing vindt u de volgende aanwijzings- en veiligheidscategorieën:

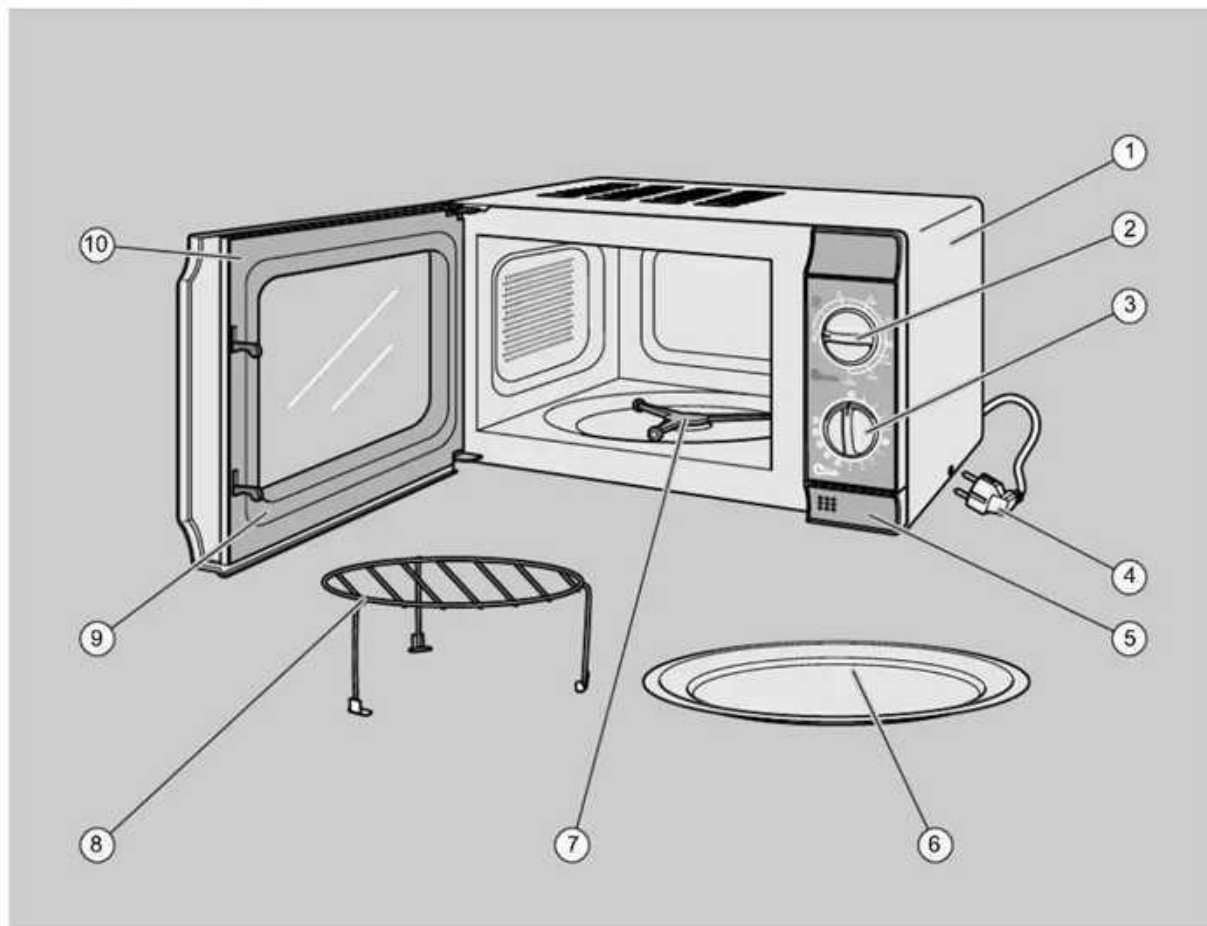
	WAARSCHUWING! Aanwijzingen met het woord WAARSCHUWING waarschuwen u voor een gevaarlijke situatie die mogelijk tot dood of ernstig letsel kan leiden.
---	---

	VOORZICHTIG! Aanwijzingen met het woord VOORZICHTIG waarschuwen u voor een situatie die tot licht of middelzwaar letsel kan leiden.
---	---

Opgelet! Aanwijzingen met het woord OPGELET waarschuwen u voor een situatie die tot materiaal- of milieuschade kan leiden.
--

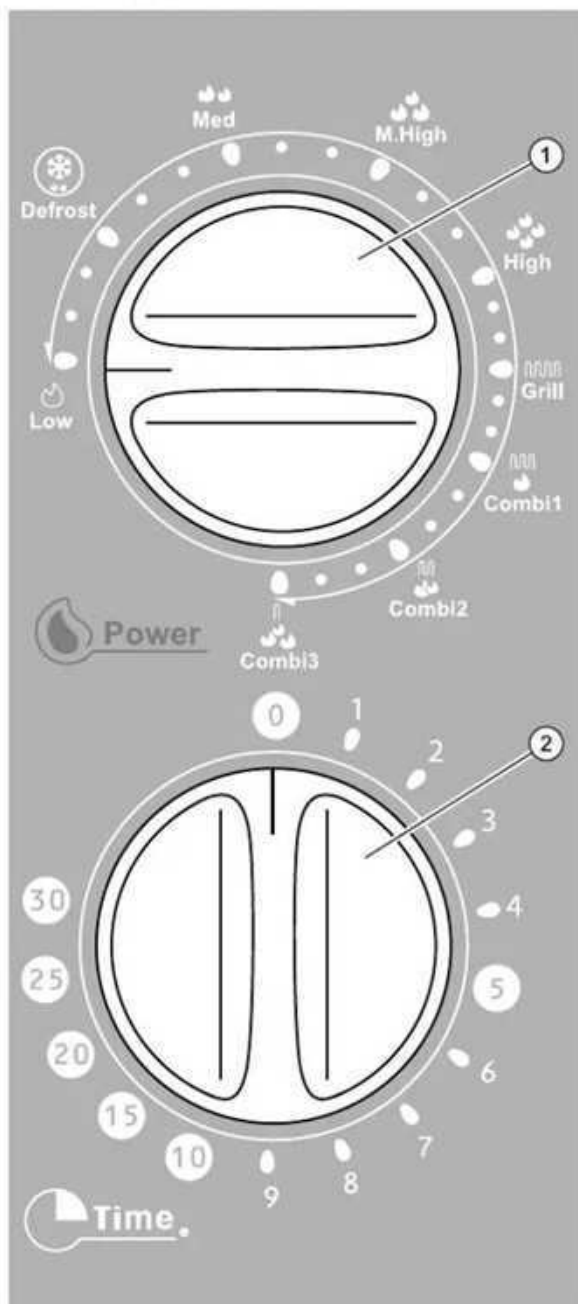
Beschrijving van het apparaat

Leveringsomvang



Positie	Benaming	Positie	Benaming
1	Magnetron	6	Draaiplateau
2	Programmakeuzeschakelaar	7	Rollenkruis
3	Tijdschakelklok	8	Grillrooster
4	Netstekker	9	Deurafdichting
5	Toets voor het openen van de deur	10	Deur met kijkraam

Bedieningspaneel



Positie	Benaming
1	Programmamekuzeschakelaar
2	Tijdschakelklok

Programma's

Symbol	Toelichting
	Vermogen van de magnetron ca. 140 W
	Vermogen van de magnetron ca. 290 W
	Vermogen van de magnetron ca. 460 W
	Vermogen van de magnetron ca. 650 W
	Vermogen van de magnetron ca. 800 W
	Grillen zonder magnetron
	Magnetron 30 % vermogen Grill 70 % vermogen
	Magnetron 49 % vermogen Grill 51 % vermogen
	Magnetron 67 % vermogen Grill 33 % vermogen

Functie

De magnetron kan levensmiddelen in de gaarruimte verhitten. Wanneer u een bedrijfsmodus hebt geselecteerd en een dienovereenkomstige toets hebt ingedrukt, draait het draaiplateau langzaam. Het te garen product wordt verwarmd. Door het kijkraam in de deur kunt u het proces in de gaarruimte volgen. Voor het grillbedrijf is een grillrooster bij de levering inbegrepen.

Met de magnetron kunt u gerechten

- ontdooien,
- snel verwarmen of opwarmen,
- garen,
- grillen,
- gratineren en
- warm houden.

Daarvoor staan de volgende bedrijfsmodi ter beschikking:

- magnetron
- grill
- magnetron en grill (grill-combibebedrijf)

Voor aanwijzingen m.b.t. het gebruik van de afzonderlijke bedrijfsmodi ~~de~~ *bedrijfsmodi selecteren en gebruiken*, op pagina 33.

Productkenmerken

De magnetron beschikt over de volgende kenmerken:

- 20 liter gaarruimte
- 800 W vermogen van de magnetron
- 1.000 W vermogen van de infraroodgrill
- vijf vermogensstanden voor de magnetron
- een grillstand
- drie vermogensstanden voor het combibedrijf grill/magnetron
- 30-minuten-timer met eindsignaal
- behuizing van edelstaal
- verlichte gaarruimte.

Vertaling:

OPGELET- HOOGSPANNING

OPGELET - MAGNETRONENERGIE

DEZE AFDEKKING NIET VERWIJDEREN

Wanneer de deur verbogen, scheefgetrokken of op andere wijze beschadigd is en de deur niet goed kan worden gesloten, mag de magnetron niet in gebruik worden genomen.

Tracht niet, de veiligheidssloten van de deur te repareren.

Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.

Trek de netstekker uit de contactdoos en onderbreek zo de stroomtoevoer naar de magnetron voordat u deze afdekking verwijdert.

Aanwijzingsbordjes en symbolen op de magnetron

- ▶ Volg de instructies op de aanwijzingsbordjes op.
Op de bovenzijde van de magnetron is het volgende gevarensymbool aangebracht:



Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

- ▶ Raak de oppervlakken van de behuizing tijdens het bedrijf van de magnetron en direct daarna niet aan.

- ▶ Gebruik keukenhandschoenen.

Gegevens op het typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van de magnetron en bevat de volgende gegevens:

- typebenaming van de magnetron
- netspanning/-frequentie
- nominaal opgenomen vermogen
- uitgaand vermogen magnetron
- afvalsleutel
- afmetingen.

Op de bovenzijde van de magnetron is een aanwijzingsbord met de volgende tekst aangebracht:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Vertaling:

Let op: magnetronenergie - behuizingsplaat niet verwijderen.

Magnetron uitpakken

- ▶ Neem de magnetron uit de verpakking.
▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal zoals folie, vulmateriaal, kabelhouder en verpakkingskarton.
▶ Controleer de leveringsomvang, zie pagina 27.

Op de achterzijde van de magnetron is een aanwijzingsbord met de volgende tekst aangebracht:

WARNING-HIGH VOLTAGE

WARNING-MICROWAVE ENERGY

DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Vóór de eerste ingebruikname

Plaatsen van de magnetron



WAARSCHUWING!

Brandgevaar door verkeerde plaatsing.

- ▶ Monteer de magnetron niet onder een kast.

Opgelet!

Schade aan de magnetron of apparaten in de directe omgeving mogelijk!

- ▶ Gebruik de magnetron alléén in gebouwen.
- ▶ Plaats uw magnetron niet in een kast.
- ▶ U mag de magnetron uitsluitend als vrijstaand apparaat plaatsen.
- ▶ Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.d. aan.

Opgelet!

Schade aan de magnetron of apparaten in de directe omgeving mogelijk!

- ▶ Plaats uw magnetron niet direct in de buurt van andere elektronische apparaten.

- ▶ Verwijder de op de behuizing of in de gaarruimte aangebrachte beschermfolie.
- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de bijgeleverde onderdelen uit de gaarruimte van de magnetron.
- ▶ Controleer de magnetron op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur en de deurafdichting.
- ▶ Neem nooit een beschadigde magnetron in gebruik.

i De magnetron weegt ca. 11,4 kg.

- ▶ Plaats de magnetron op een vlakke, harde ondergrond.

Magnetron aansluiten



WAARSCHUWING!

Elektrische schokken mogelijk!

- ▶ De netstekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat de stroomtoevoer naar de magnetron in een noodgeval eenvoudig en snel kan worden onderbroken.

- ▶ Sluit de netstekker van de magnetron alléén aan op een vakkundig geïnstalleerde contactdoos van 230 V ~, 50 Hz.

Magnetron voorbereiden

Op de behuizing of het verwarmingselement kunnen zich productie- of olieresten bevinden. Hierdoor kan na het eerste inschakelen rook- en geurbelasting ontstaan. Dit is een normaal proces en zal na enkele malen gebruik niet meer optreden. Ga als volgt te werk om productie- of olieresten te verwijderen:

- ▶ waarborg dat de ruimte goed geventileerd is.
- ▶ open een raam.
- ▶ plaats het draaiplateau in de magnetron.
- ▶ sluit de deur van de magnetron.



OPGELET!

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

- ▶ Gebruik de magnetron alleen in het grillbedrijf zonder te garen product.

- ▶ draai de programmakeuzeschakelaar naar de stand grill.

- ▶ stel de tijdschakelklok in op één minuut.

De magnetron loopt in grillbedrijf.

Voer de beschreven stappen drie tot vier keer achter elkaar uit. Daarna kunt u de magnetron met te garen producten gebruiken.

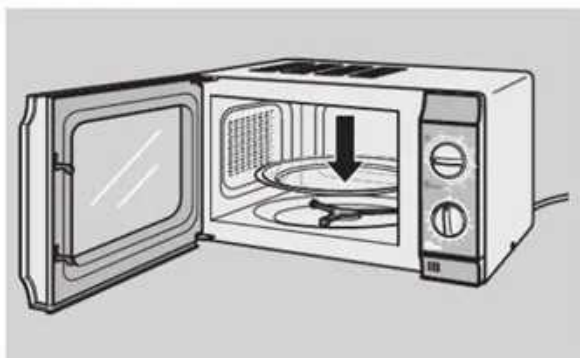
Draaiplateau plaatsen

- ▶ Druk op de toets onder de tijdschakelklok om de deur van de magnetron te openen.

De deur zwenkt open.

- ▶ Plaats het rollenkruis onder in de gaarruimte.
- ▶ Beweeg het heen en weer totdat het vastklikt.

- ▶ Plaats het draaiplateau zodanig op het rollenkruis dat het niet meer kan worden verschoven.



Het draaiplateau moet recht op het rollenkruis liggen.

- ▶ Herhaal het proces wanneer het draaiplateau niet recht op het rollenkruis ligt.

Opmerkingen over servies



OPGELET!

Gevaar voor brand door karton of papier in de magnetron.

- ▶ Gebruik géén schalen of bekere van papier of karton.
- ▶ Gebruik alléén geschikt serviesgoed.



VOORZICHTIG!

Explosiegevaar door dicht afgesloten kookservies.

- ▶ Open eventueel gesloten schalen of bekere vóór het garen of verwarmen.
- ▶ Steek met een vork meerdere gaatjes in de plastic folie.

Voordat u de magnetron gebruikt

- ▶ Neem de magnetron niet in gebruik wanneer
 - afdekkingen op de achterzijde ontbreken of niet correct gemonteerd zijn.
 - de magnetron vooral in het bereik van de afdekkingen beschadigd of ingedeukt is.
 - de deurafdichting beschadigd is.
 - het kijkraam in de deur beschadigd is.
 - de netkabel beschadigd is.
 - de deur niet optimaal sluit.
- ▶ Neem in geval van schade of een niet-optimaal sluitende deur contact op met onze service.
- ▶ Verwijder de voorhanden verontreinigingen van de deurafdichting.



WAARSCHUWING!

Elektrische schokken mogelijk!

- ▶ Laat de reparatie- of onderhoudswerkzaamheden altijd door gekwalificeerd vakpersoneel uitvoeren.

Materiaal	Geschikt voor			
	Magnetron	Grill	Combibedrijf	
Hitte-bestendige schalen, bekere en kommen van glas	ja	ja	ja	
Niet-hittebestendige schalen, bekere en kommen van glas	nee	nee	nee	
Hittebestendige schalen, bekere, kommen, borden van keramiek	ja	ja	ja	
Voor magnetrons geschikte plastic schalen en bekere.	ja	nee	nee	
Metalen blad	nee	ja	nee	
Grillrooster	nee	ja	nee	
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekere	nee	ja	nee	

Geschild servies

- Bij doorzichtig materiaal kan de magnetronstraling de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Gebruik ronde of ovale schalen en borden. In hoekige borden kunnen gerechten in de hoeken overkoken.
- Voor magnetrons geschikt servies is vaak door middel van een dienovereenkomstige opdruk gekenmerkt. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van het servies.

Ongeschild servies

- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen. Gebruik daarom in het magnetron-combidedrijf géén servies van metaal of met gouden rand.
- Gebruik géén papier- of kartonschalen. Hierdoor kan vonkoverslag of brand ontstaan.

Weergaven en signalen tijdens het bedrijf

- U kunt de resterende tijd van de tijdschakelklok aflezen.
- In afloop van de ingestelde gaartijd schakelt de magnetron uit. U hoort een kort signaal.
- Open de deur en verwijder het te garen product.

Aanwijzingen voor het magnetronbedrijf

Opgelet!

- Schade aan de magnetron mogelijk.
- Schakel de magnetron in het magnetron- of combidedrijf nooit in als deze leeg is.

De magnetronstraling verwarmt de in de gerechten voorhanden waterdeeltjes binnen zeer korte tijd. Er ontstaan geen warmtestraling en dus geen bruining.

- Verwarm alléén levensmiddelen met deze magnetron.
- Gebruik deze magnetron niet om te frituren. Hete olie kan de magnetron beschadigen en tot verbrandingen leiden.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer.
- Het is niet nodig om de magnetron voor te verwarmen. Magnetrons werken direct met volle energie.

Principiële aanwijzing over bediening

Programmamekuzeschakelaar

Met de programmamekuzeschakelaar kiest u een dienovereenkomstig programma.

- Draai de programmamekuzeschakelaar naar de gewenste stand.

De schakelaar klikt in de programmapositie vast.

Tijdschakelklok

- Draai de schakelaar met de klok mee naar de gewenste tijd.

Het gaarproces begint.

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

- Open de deur om het gaarproces te beëindigen. De magnetron wordt uitgeschakeld.

- Sluit de deur om het onderbroken gaarproces voort te zetten.

De magnetron zet het gaarproces voort.

- Om het gaarproces af te breken, draait u de tijdschakelklok naar nul.

De magnetron wordt uitgeschakeld.

Aanwijzingen voor het grill-combidedrijf



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing.
- Houd de ventilatieopeningen van de magnetron altijd vrij.

In het grill- en combibedrijf wordt stralingshitte gebruikt. Gebruik alléén hittebestendig serviesgoed.

- In het combibedrijf mag géén metaal- of aluminiumservies worden gebruikt.
- In het grillbedrijf mag ook metaal- of aluminiumservies of het bijgeleverde grillrooster worden gebruikt.

Gebruik	Bedrijfsmodus	
Gratineren met kaas, bijv. toast, lasagne, ovenschotel		GRILL, zie <i>Grillen</i> , op pagina 37
Voorgekookte gerechten verwarmen		Magnetron, zie <i>Met microgolven werken</i> , op pagina 33

Bedrijfsmodi selecteren en gebruiken

U kunt de magnetron in de volgende bedrijfsmodi gebruiken:

- magnetron
- grill
- magnetron en grill (grill-combibedrijf).

Onderstaand worden enkele voorbeelden voor de bedrijfsmodi beschreven.

Gebruik	Bedrijfsmodus
Braden met korst	Grill-combibedrijf (combi), zie <i>Magnetron en grillen (combi)</i> , op pagina 37
Dunne plakjes vlees roosteren	GRILL, zie <i>Grillen</i> , op pagina 37
Vis aardappelen, gegratineerde gerechten	Grill-combibedrijf (combi), zie <i>Magnetron en grillen (combi)</i> , op pagina 37
Visfilets bruinen	GRILL, zie <i>Grillen</i> , op pagina 37
Dranken verwarmen, verhitten	Magnetron, zie <i>Met microgolven werken</i> , op pagina 33
Gerechten garen	Magnetron, zie <i>Met microgolven werken</i> , op pagina 33 Grill-combibedrijf (combi), zie <i>Magnetron en grillen (combi)</i> , op pagina 37
Soep verwarmen	Magnetron, zie <i>Met microgolven werken</i> , op pagina 33
Diepgevroren kant-en-klaar gerechten, bijv. pizza, verwarmen	Magnetron, zie <i>Met microgolven werken</i> , op pagina 33

Met microgolven werken

In deze bedrijfsmodus wordt het te garen product uitsluitend door microgolven verwarmd.

- Plaats het te verwarmen gerecht op een voor gebruik in magnetrons geschikt bord.
- Open de deur.
- Plaats het servies in het midden op het draaiplateau.
- Sluit de deur.

Al naargelang het gebruik kiest u uit de volgende tabel het gewenste vermogen.

Gebruik	Symbool	Vermogen	in Watt (ca)
Snel verhitten		800	
Garen		650	
Instandhouden van de temperatuur			460
Ontdooien van bevroren levensmiddelen			290
Warmhouden			140

- Draai de programmeerwaaier totdat u het gewenste magnetronvermogen hebt ingesteld.

i Het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven.

- Stel daarom eerder een kortere gaartijd in.
- U kunt altijd nagaren als het gerecht nog niet heet genoeg is.

**VOORZICHTIG!**

Gevaar voor verbranding door kookvertraging bij vloeistoffen.

- ▶ Plaats een glasstaaf of een niet-metalen voorwerp in de schaal of beker.
- ▶ Roer de vloeistof goed door voordat u deze drinkt.

- ▶ Stel met de tijdschakelklok de gewenste gaarduur in.

Het gaar- resp. verwarmingsproces begint.

Verwarmen

Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig tot op kamer- of consumptietemperatuur worden verwarmd.

De onderstaande tabel geeft alléén richtwaarden voor de verwarmingstijden aan.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Vloeistoffen				
Water, in een kopje	150 g	800 W	0,5–1	nee
Water, 0,5 liter	500 g	800 W	3,5–5	nee
Water, 0,75 liter	750 g	800 W	5–7	nee
Koffie, een kopje	150 g	800 W	0,5–1	nee
Melk, een kopje	150 g	800 W	0,5–1	nee

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800 W	2,5–3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	800 W	2–2,5	ja
Vlees met knoedels en saus	450 g	800 W	2,5–3,5	ja

- ▶ Maak de gerechten vóór het verwarmen een beetje vochtig.
- ▶ Roer de gerechten tussendoor even om.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800 W	1–2	nee
Vier gehaktballeten	500 g	800 W	3–4	nee
Braadvlees	250 g	800 W	2–3	nee

- ▶ Bestrijk de gerechten vóór het verwarmen met olie, zodat de panade resp. de korst niet zacht wordt.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Gevogelte				
Half haantje	450 g	800 W	3,5–5	nee
Kipfricassee	400 g	800 W	3–4,5	ja

- ▶ Bestrijk de gerechten vóór het verwarmen met olie, zodat de panade resp. de korst niet zacht wordt.
- ▶ Roer het kipfricassee tussendoor even om.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Bijlagen				
Noedels, rijst, een portie	150 g	800 W	1–2	ja
Noedels, rijst, twee porties	300 g	800 W	2,5–3,5	ja
Aardappelen	500 g	800 W	3–4	ja

- ▶ Maak de gerechten vóór het verwarmen een beetje vochtig.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Soepen en sauzen				
Heldere bouillon, een bord	250 g	800 W	1-1,5 ja	
Soep met ingrediënten	250 g	800 W	1,5-2 ja	
Saus 250 g	800 W	1-2 ja		

**VOORZICHTIG!**

Gevaar voor verbranding door te hete gerechten. Kleine kinderen verbranden zich bij lagere temperaturen dan volwassenen.

- ▶ Roer de opgewarmde babyvoeding goed om.
- ▶ Controleer de temperatuur.
- ▶ Laat te hete kindervoeding vóór gebruik afkoelen.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Babyvoeding				
Melk 100 ml	460 W	0,5-1 nee		
Pap 200 g	460 W	1-1,5 nee		

Garen

Onderstaand geven wij u een paar tips voor het garen in het magnetronbedrijf.

- Levensmiddelen op koelkasttemperatuur 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.
- Kook grotere hoeveelheden met maximaal vermogen. Gaar vervolgens gelijkmatig op gemiddeld vermogen.
- Verdeel de gerechten zo mogelijk goed op het servies. Houd de verschillen in hoogte zo gering mogelijk.
- Leg bij levensmiddelen met verschillende dikte, bijv. kippenboutjes of visfilets, de dünnere delen naar binnen of laat deze overlappen.

- Kleine hoeveelheden worden sneller gaar dan grote. Als vuistregel kan worden gesteld:
 - dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer de tijd
 - halve hoeveelheid = helft van de tijd
- Houd, wanneer u voor een gerecht géén tijdaanduiding hebt, per 100 g ca. één minuut gaartijd aan.
- Dek alle gerechten in de magnetron af die u ook op het fornuis zou afdekken. Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. Geschikt voor het afdekken zijn:
 - een omgekeerd bord
 - bakpapier
 - magnetronfolie
- Gaar de gerechten die een korst moeten krijgen zonder deksel.
- Volg de richtwaarden in de navolgende tabel of in de recepten op.
- Observeer het gaarproces.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Groente				
Aubergines	500 g	650 W	7-10 ja	
Bloemkool	500 g	650 W	8-11 ja	
Broccoli	500 g	650 W	6-9 ja	
Witlof	500 g	650 W	6-7 ja	
Erwten	500 g	650 W	6-7 ja	
Venkel	500 g	650 W	8-11 ja	
Boontjes	300 g	650 W	13-15 ja	
Aardappelen	500 g	650 W	9-12 ja	
Koolrabi	500 g	650 W	8-10 ja	
Prei	500 g	650 W	7-9 ja	
Maïskolven	250 g	650 W	7-9 ja	
Wortels	500 g	650 W	8-10 ja	
Paprika	500 g	650 W	6-9 ja	
Spruitjes	300 g	650 W	7-10 ja	
Asperges	300 g	650 W	6-9 ja	
Tomaten	500 g	650 W	6-7 ja	
Courgettes	500 g	650 W	9-10 ja	

- i** ▶ Snijd de groenten klein en gaar deze in twee tot drie eetlepels vloeistof.
- ▶ Roer tussendoor even om.
- ▶ Laat de gerechten ca. drie tot vijf minuten nagaren.
- ▶ Kruid de gerechten pas vóór het serveren.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Gevogelte (reeds voorbereide gerechten)				
Kipfricassee	250 g	650 W	6-7 ja	
Kippensoep	200 g	650 W	5-6 ja	

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Fruit				
Appel-, peren-compote	500 g	650 W	5-8 ja	
Pruimen-moes	250 g	650 W	4-6 nee	
Rabarbercompote	250 g	650 W	5-8 ja	
Gebraden appels, vier stuks	500 g	650 W	7-9 ja	

- i** ▶ Voeg ca. 125 ml water toe.
- ▶ Voeg citroensap toe, hierdoor voorkomt u dat het fruit verkleurt.
- ▶ Laat het fruit ca. drie tot vijf minuten nagaren.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Vlees (reeds voorbereide gerechten)				
Vlees met saus	400 g	650 W	10-12 ja	
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	650 W	10-15 ja	
Runder-rollade	250 g	650 W	7-8 ja	

- i** ▶ Roer tussendoor even om.
- ▶ Laat het gerecht na het garen ca. drie tot vijf minuten rusten.

- i** ▶ Roer tussendoor even om.
- ▶ Laat het gerecht na het garen ca. drie tot vijf minuten rusten.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Vis				
Visfilet 300 g	650 W	7-8 ja		
Visfilet 400 g	650 W	8-9 ja		

- i** ▶ Draai het gerecht na de helft van de tijd om.
- ▶ Laat het gerecht na het garen ca. drie tot vijf minuten rusten.

Levens-middel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	650 W	14-16 ja	
Blad-spinazie	300 g	650 W	11-13 ja	
Bloemkool	200 g	650 W	7-9 ja	
Sperziebonen	200 g	650 W	8-10 ja	
Broccoli	300 g	650 W	8-9 ja	
Erwten	300 g	650 W	7-8 ja	
Koolrabi	300 g	650 W	13-15 ja	
Prei	200 g	650 W	10-11 ja	
Mais	200 g	650 W	4-6 ja	
Wortels	200 g	650 W	5-6 ja	
Spruitjes	300 g	650 W	7-8 ja	
Spinazie	450 g	650 W	12-13 ja	
Spinazie	600 g	650 W	15-17 ja	

- Gaar de gerechten met één tot twee eetlepels vloeistof.
- Roer tussendoor even om resp. maak het gerecht voorzichtig fijn.
- Laat het gerecht ca. twee tot drie minuten nagaren.
- Kruid de gerechten pas vóór het serveren.

Voorbeeld:

Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd in minuten ca.	Afdekken
Roast met kaas gratineren	2-3	3-4	nee

- Stel met de tijdschakelklok de gewenste gaarduur in.

Het grillproces begint.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Ver-mogen	Tijd in minuten ca.	Af-dekken
Soepen/eenpansgerechten (reeds voorbereide gerechten)				
Een-pansgerecht	500 g	650 W	13-15 ja	
Soep met ingrediënten	300 g	650 W	7-8 ja	
Gebonden soep	500 g	650 W	13-15 ja	



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verbranding door heet grillrooster.

- Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen.

- Roer tussendoor even om.
- Laat het gerecht ca. twee tot drie minuten nagaren.

Magnetron en grillen (comb)

In deze bedrijfsmodus werken magnetron en grill afwisselend in een bepaalde verhouding. Hier staan drie instellingen ter beschikking.

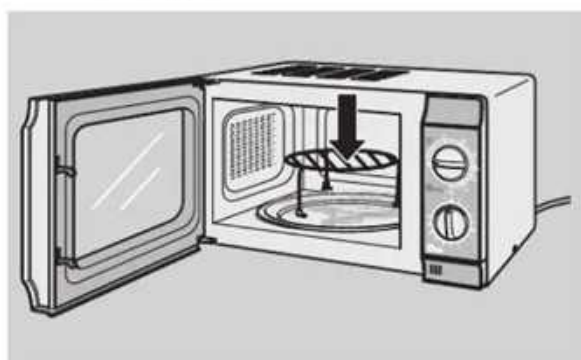
Symbol	Programma
 Combi1	Magnetron 30 % vermogen Grill 70 % vermogen
 Combi2	Magnetron 49 % vermogen Grill 51 % vermogen
 Combi3	Magnetron 67 % vermogen Grill 33 % vermogen

Grillen

U hoeft de grill niet voor te verwarmen. De infraroodgrill genereert direct na het inschakelen stralingshitte.

Gebruik tijdens het grillbedrijf het bij de levering ingegrepen grillrooster.

- Open de deur.
- Plaats het grillrooster met het te grillen product in de magnetron.



- Sluit de deur.
- Draai de programmakeuzeschakelaar naar grill.

Opgelet!

Schade aan de magnetron mogelijk.

- Gebruik het grillrooster niet in het combibedrijf.
- Gebruik géén kunststof schalen of bekertjes in het combibedrijf.

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau is de verwarmingstijd in de magnetron 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. Wanneer u dus grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

- ▶ Zet de programmakeuzeschakelaar op het gewenste combibedrijf.
- ▶ Stel met de tijdschakelklok de gewenste gaarduur in.

Het gaarproces begint.

In de onderstaande tabellen geven wij u tips het garen van verschillende gerechten in het combibedrijf.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd in minuten ca.	Afdekken
Vleeswaren en worst			
of kalfsvlees aan één 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

Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd in minuten ca.	Afdekken
Vis			
Forel, blauw	300 g	5–6	nee
Visfilet voor	300 g	3–4	nee

- ▶ Draai het te garen product na de helft van de tijd om.
- ▶ Laat het product ca. drie tot vijf minuten nagaren.

- ▶ Draai het vlees na de helft van de tijd om.
- ▶ Laat de gerechten ca. drie tot vijf minuten nagaren.
- ▶ Bestrijk het gehakt met eiwit.
- ▶ Steek met een vork gaatjes in de worstjes.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd in minuten ca.	Afdekken
Gevogelte			
Soepkip	1.000 g	13–15	nee
Kipdelen	250 g	4–5	nee

- ▶ Laat het product in eigen vocht garen.
- ▶ Draai het te garen product na de helft van de tijd om.
- ▶ Laat de gerechten ca. vier tot vijf minuten nagaren.

Storingen en fouten verhelpen

Storing	Oorzaak	Oplossing
De magnetron werkt niet.	De deur is niet volledig gesloten (deurbeveiliging).	► Sluit de deur volledig.
	De netstekker steekt niet in de contactdoos.	► Steek de netstekker in de contactdoos.
Vonkenvorming in de binnenruimte.	Het servies is niet geschikt voor magnetron.	► Gebruik geschikt serviesgoed.
	De magnetron wordt leeg gebruikt.	► Schakel de magnetron in het magnetron- of combibedrijf nooit in als deze leeg is.
	Voedingsresten in de binnenruimte.	► Reinig de binnenruimte.
Het gaarresultaat is ongelijkmatig.	Het servies is niet geschikt voor magnetron.	► Gebruik geschikt serviesgoed.
	Het te garen product was niet volledig ontdooid.	► Ontdooi het te garen product volledig.
	Verkeerde gaartijd en/of vermogensstand gekozen.	► Kies een geschikte gaartijd/vermogensstand.
	Het te garen product werd niet omgedraaid of doorgeroerd.	► Draai het te garen product om resp. roer het door.
Het te garen product is nog niet helemaal gaar of nog te koud.	Het servies is niet geschikt voor magnetron.	► Gebruik geschikt serviesgoed.
	Het te garen product was niet volledig ontdooid.	► Ontdooi het te garen product volledig.
	Verkeerde gaartijd en/of vermogensstand gekozen.	► Kies een geschikte gaartijd/vermogensstand.
Het te garen product is ongelijkmatig ontdooid.	Het servies is niet geschikt voor magnetron.	► Gebruik geschikt serviesgoed.
	Verkeerde gaartijd en/of vermogensstand gekozen.	► Kies een geschikte gaartijd/vermogensstand.
	Het te garen product werd niet omgedraaid of doorgeroerd.	► Draai het te garen product om resp. roer het door.

Reinigen



WAARSCHUWING!

Elektrische schokken mogelijk!

- ▶ Trek altijd de netstekker uit de contactdoos voordat u de magnetron reinigt.
- ▶ Dompel de magnetron nooit onder water.



VOORZICHTIG!

Aan de hete magnetron bestaat gevaar voor verbranding.

- ▶ Laat de magnetron afkoelen voordat u hem reinigt.

Opgelet!

Schade aan de magnetron mogelijk.

- ▶ Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen, benzine, bakovenspray of krassende resp. schurende reinigingsmiddelen.

Behuizing reinigen

Vermijd abusievelijk inschakelen van de magnetron en:

- ▶ open de deur
- of
- ▶ trek de netstekker uit de contactdoos.
- ▶ Reinig de programmeer-/schakelaar en de tijdschakelklok met een vochtige doek.
- ▶ Reinig de behuizing van de magnetron regelmatig na gebruik met een vochtige doek.
- ▶ Waarborg dat geen water door de behuizingsopeningen naar binnen kan dringen.

Toebehoren reinigen

- ▶ Reinig het glazen draaiplateau met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig het rollenkruis handmatig met een mild reinigingsmiddel.
- ▶ Droog het rollenkruis daarna goed af.
- ▶ Plaats het rollenkruis weer op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ Reinig het grillrooster al naargelang het gebruik met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Binnenruimte reinigen

- ▶ Reinig de binnenruimte van de magnetron regelmatig.
- ▶ Verwijder eerst de spatten en overgekookte vloeistoffen in de binnenruimte met een vochtige doek.
- ▶ Gebruik bij sterkere verontreinigingen een mild reinigingsmiddel.
- ▶ Voorkom beschadigingen aan de oppervlakken en reinig de magnetron niet met scherpe reinigingsmiddelen, zoals bijv. schuurmelk.
- ▶ Reinig het kijkraam van binnen met een vochtige doek.
- ▶ Reinig de afdichting in de deur regelmatig met een vochtige doek.

Onaangename geur verhelpen

- ▶ Zet een met water en citroensap gevuld, voor magnetrons geschikt schaaltje in de magnetron.
- ▶ Verwarm het water met het citroensap gedurende ca. vijf minuten.
- ▶ Neem het schaaltje met water en citroensap uit de magnetron.
- ▶ Veeg daarna de binnenruimte van de magnetron uit met een zachte doek.

Garantie

Wij verlenen voor het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).



Binnen deze garantieperiode verhelpen wij kosteloos de gebreken van het apparaat en het toebehoren, indien deze terug te voeren zijn op materiaal- of productiefouten. Dit geschiedt door middel van reparatie of, naar onze eigen beoordeling, door omruilen. Garantieverleningen betekenen noch een verlenging van de garantieperiode noch begint daardoor een aanspraak op een nieuwe garantie.

De kassabon geldt als garantiebewijs. Zonder of met bewijs kan géén kosteloze ruil plaatsvinden of een reparatie worden uitgevoerd.

Geef in geval van een garantieaanspraak a.u.b. het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Zowel het herstel van defecten aan verbruikstoebehoren resp. slijtageonderdelen als de reiniging, het onderhoud of de ruil van slijtagedelen vallen niet onder de garantieverlening en moeten daarom worden betaald!

De garantieverlening komt te vervallen bij ingrepen door derden.

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen betaling worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.

Magnetron afvoeren

De milieuvriendelijke afvoer van bedrijfsmiddelen, elektronische modules, recyclebare materialen en andere installatieonderdelen wordt door nationale en regionale wetten geregeld. Neem contact op met de verantwoordelijke gemeente-instantie om exacte informatie over de afvoer te verkrijgen.

Wanneer u vragen mocht hebben m.b.t. de gebruikte materialen, kunt u contact opnemen met de fabrikant.

Technische gegevens

Model	MWG 763
Spanningsvoorzorging	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen	
Magnetron:	1.200 W
Grill:	1.000 W
Gemeten uitgangsvermogen magnetron	800 W
Volume gaarruimte	20 liter
Gewicht	ca. 11,4 kg.
Afmetingen (B × H × D)	ca. 452 × 262 × 348 mm

Technische wijzigingen voorbehouden!

Avant-propos

Ce mode d'emploi permet

- une utilisation conforme
- sûre et
- économique

du micro-onde avec gril MWG 763, ci-après désigné micro-onde.

Les utilisateurs du micro-onde sont supposés disposer de connaissances techniques générales sur l'utilisation des appareils ménagers électriques.

Toute personne qui

- utilise,
- nettoie ou
- se charge de l'élimination du micro-onde lorsqu'il est usagé

doit avoir lu et compris l'intégralité de ce mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est partie intégrante du micro-onde. Conservez toujours ce mode d'emploi à proximité du micro-onde. Remettez le mode d'emploi avec le micro-onde si vous le vendez ou si vous le donnez à un tiers.

Repères dans le texte

Certains passages de ce mode d'emploi sont signalés par des repères. Ainsi, vous pouvez facilement reconnaître s'il s'agit

de texte normal,

de renvois

- d'énumérations ou
- ▶ des étapes d'une opération.

i Les indications précédées de ce symbole vous donnent des informations supplémentaires pour une utilisation économique de votre micro-onde.

Sommaire

Consignes de sécurité de base.....	44	Instructions pour le mode micro-onde	53
Utilisation conforme	44	Instructions pour le mode gril et	
Mauvaise utilisation	44	le mode combiné	53
Consignes de sécurité de base	44	Choisir et utiliser les différentes modes	
Éviter les électrocutions	44	de fonctionnement	53
Éviter tout risque d'étouffement	44	Travailler avec le micro-onde.....	54
Risques dus au rayonnement		Réchauffer	54
des micro-ondes.....	45	Cuire	56
Éviter les risques d'incendie.....	45	Griller	58
Éviter les risques de brûlure.....	45	Micro-onde et gril (mode combiné)	58
Éviter les risques de blessures	46	Solutionner les pannes et les problèmes.....	60
Pour ne pas abîmer le micro-onde.....	46	Nettoyer	61
Explications concernant les consignes		Nettoyer la cavité du micro-onde.....	61
de sécurité	46	Nettoyer le corps du micro-onde	61
Description du micro-onde.....	47	Nettoyer les accessoires	61
Contenu de la livraison.....	47	Éliminer des odeurs désagréables	61
Boutons de commande.....	48	Garantie	62
Programmes	48	Caractéristiques techniques	62
Fonctionnement du micro-onde.....	48	Éliminer le micro-onde lorsqu'il est usagé ...	
Caractéristiques du produit.....	49		
Étiquettes de signalement et symboles sur			
le micro-onde.....	49		
Indications sur la plaque signalétique	49		
Déballer le micro-onde	49		
Avant la première utilisation.....	50		
Mettre le micro-onde en place.....	50		
Brancher le micro-onde	50		
Préparer le micro-onde.....	50		
Mettre en place le plateau tournant.....	51		
Avant d'utiliser le micro-onde.....	51		
Indications concernant la vaisselle			
utilisée	51		
Vaisselle adaptée	52		
Vaisselle inadaptée	52		
Principes d'utilisation.....	52		
Programmeur.....	52		
Minuterie.....	52		
Interrompre ou arrêter le processus			
de cuisson.....	52		
Affichage et signaux pendant			
le fonctionnement	52		

Consignes de sécurité de base

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser le micro-ondes. Veillez prendre connaissance de tous les avertissements et de toutes les instructions figurant sur l'appareil et dans ce mode d'emploi.

Utilisation conforme

Le micro-ondes avec gril et air chaud MWG 763 à

- décongeler des produits congelés ou surgelés
- réchauffer/chauffer rapidement des aliments ou des boissons dans des récipients adaptés pour les micro-ondes.
- cuire des aliments
- maintenir chauds des aliments
- cuire de la pâtisserie et gratiner
- griller.

Il est exclusivement conçu pour l'usage désigné ci-dessus et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Il doit être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi. Vous ne devez pas utiliser le micro-ondes à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée non conforme et peut entraîner des détériorations matérielles, voire des blessures corporelles.

La société CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH ne pourra nullement être tenue responsable de dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Mauvaise utilisation

Ne retirez jamais les tôles de protection qui protègent contre le rayonnement des micro-ondes.

N'utilisez pas le micro-ondes si la porte et des composants de la porte, notamment les joints d'étanchéité, sont abîmés.

N'utilisez pas le micro-ondes pour sécher des vêtements.

Consignes de sécurité de base

Éviter les électrocutions

- N'ouvrez jamais le corps du micro-ondes.
- Branchez le micro-ondes exclusivement sur une prise de courant de secteur de 230 V, 50 Hz, qui est correctement installée
- La prise mâle de secteur doit être aisément accessible pour que vous puissiez débrancher facilement et rapidement le micro-ondes de la prise de courant en cas d'urgence.
- Débranchez le micro-ondes dans les cas suivants :
 - avant de le nettoyer,
 - si vous rajoutez des accessoires,
 - si vous n'utilisez pas le micro-ondes pendant une période prolongée ou
 - en cas de panne.
- Débranchez la prise mâle secteur de la prise de courant. Débranchez uniquement en tirant sur la prise mâle secteur (et non sur le câble).
- Les enfants ne peuvent utiliser le micro-ondes que sous la surveillance d'un adulte.
- Vous ne devez pas exposer le micro-ondes à des projections d'eau ni à des gouttes d'eau.
- Ne mettez pas d'objets remplis d'un liquide, tel qu'un vase, à côté ou sur le micro-ondes.
- Ne mettez pas le micro-ondes à proximité d'eau, par exemple d'un évier.
- Ne plongez jamais le micro-ondes ni le câble dans l'eau.
- Ne touchez pas au câble de secteur ni au micro-ondes si vous avez les mains mouillées.
- Ne pliez pas et ne coincez pas le câble de secteur.
- N'utilisez pas le micro-ondes si le câble de secteur est abîmé, si le micro-ondes présente un dysfonctionnement ou s'il est abîmé. Faites vérifier ou réparer le micro-ondes par le service après-vente avant de l'utiliser de nouveau.
- Confiez toujours les réparations et la maintenance à un technicien professionnel qualifié.

Éviter tout risque d'étouffement

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les films ou autres éléments d'emballage.

Risques dus au rayonnement des micro-ondes

- Vérifiez régulièrement que le micro-onde n'est pas abîmé. Ne mettez pas le micro-onde en marche s'il est abîmé.
- N'utilisez pas le micro-onde si les pièces suivantes sont abîmées :
 - La porte
 - Composants de la porte
 - Les joints d'étanchéité de la porte.
- Ne retirez jamais les caches de protection qui sont sur ou dans le micro-onde.

Report d'ébullition : Lors de la cuisson, notamment pour réchauffer des liquides (eau), la température d'ébullition peut être atteinte sans qu'apparaissent les bulles de vapeur typiques. Le liquide ne boue pas de façon homogène. C report d'ébullition peut entraîner une cuisson excessive lorsque vous retirez le récipient. Pour obtenir une ébullition homogène, mettez une tige en verre ou quelque chose de ce genre non métallique dans le récipient.

En mode combiné, gril, le micro-onde devient très chaud. Vous ne devez donc pas toucher les surfaces du micro-onde pendant son fonctionnement.

Éviter les risques d'incendie

- Ne montez pas et ne posez pas le micro-onde sous un placard. En mode combiné, gril ou air chaud, les surfaces du corps du micro-onde deviennent chaudes.
- Surveillez le micro-onde si vous chauffez ou cuisez des aliments dans des matériaux inflammables tels que des récipients en plastique ou en papier. Ces matériaux peuvent s'enflammer.
- Éteignez immédiatement le micro-onde si de la fumée apparaît et débranchez la prise mâle de secteur de la prise de courant murale. Pour étouffer les éventuelles flammes, maintenir la porte fermée.
- Déroulez toujours toute la longueur de câble de secteur. Sinon le câble pourrait chauffer.
- Veillez à ce que le câble de secteur reste éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- En mode gril ou air chaud simple ou combiné, n'utilisez pas de récipient en plastique.
- Assurez-vous que de tous les côtés du micro-onde, il y a un espace de ventilation d'au moins 20 cm par rapport aux murs, aux placards, etc. Ne mettez pas le micro-onde dans un placard.

- Du fait des températures occasionnées en mode combiné, gril ou air chaud, les enfants ne peuvent utiliser le micro-onde que sous la surveillance d'un adulte.
- Utilisez un gant de cuisine ou un torchon pour retourner ou remuer les aliments ou pour retirer le récipient du micro-onde.

Éviter les risques de blessures

- Ne réchauffez pas des liquides ou des aliments dans des récipients fermés. Il y a un risque d'explosion.
- Ne réchauffez pas dans le micro-onde des aliments comportant une peau ou une coquille, tels que des œufs ou des saucisses. Il y a un risque d'explosion.
- Ne laissez pas fonctionner le micro-onde sans surveillance. Éteignez toujours le micro-onde ou débranchez la prise mâle de secteur si vous quittez la pièce.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes intellectuellement fragiles utiliser le micro-onde sans surveillance.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée pour le micro-onde, par exemple du verre, de la porcelaine, de la céramique, de la vaisselle spéciale micro-onde ou de la vaisselle en plastique résistante à la chaleur. Suivez les indications du fabricant de la vaisselle.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée pour le micro-onde, par exemple du verre, de la porcelaine, de la céramique, de la vaisselle spéciale micro-onde ou de la vaisselle en plastique résistante à la chaleur. Suivez les indications du fabricant de la vaisselle.

Éviter les risques de brûlure

- Vous devez remuer ou agiter le contenu des biberons et des verres contenant un aliment ou une boisson pour enfant après l'avoir chauffé dans le micro-onde. Vous devez en outre vérifier la température de l'aliment ou de la boisson pour enfant et le/la laisser refroidir avant de le/la lui donner.
- N'utilisez pas le micro-onde pour chauffer de l'huile.

Pour ne pas abîmer le micro-onde

- Utilisez uniquement des accessoires qui ont été conseillés par le fabricant.
- Nettoyez le micro-onde régulièrement et retirez les restes d'aliments dans la cavité intérieure.
- Si la cavité intérieure du micro-onde est sale, sa surface peut être abîmée. Si la surface de la cavité du micro-onde est abîmée, la durée de vie de ce dernier est réduite.
- N'utilisez aucun objet métallique pour le nettoyage.

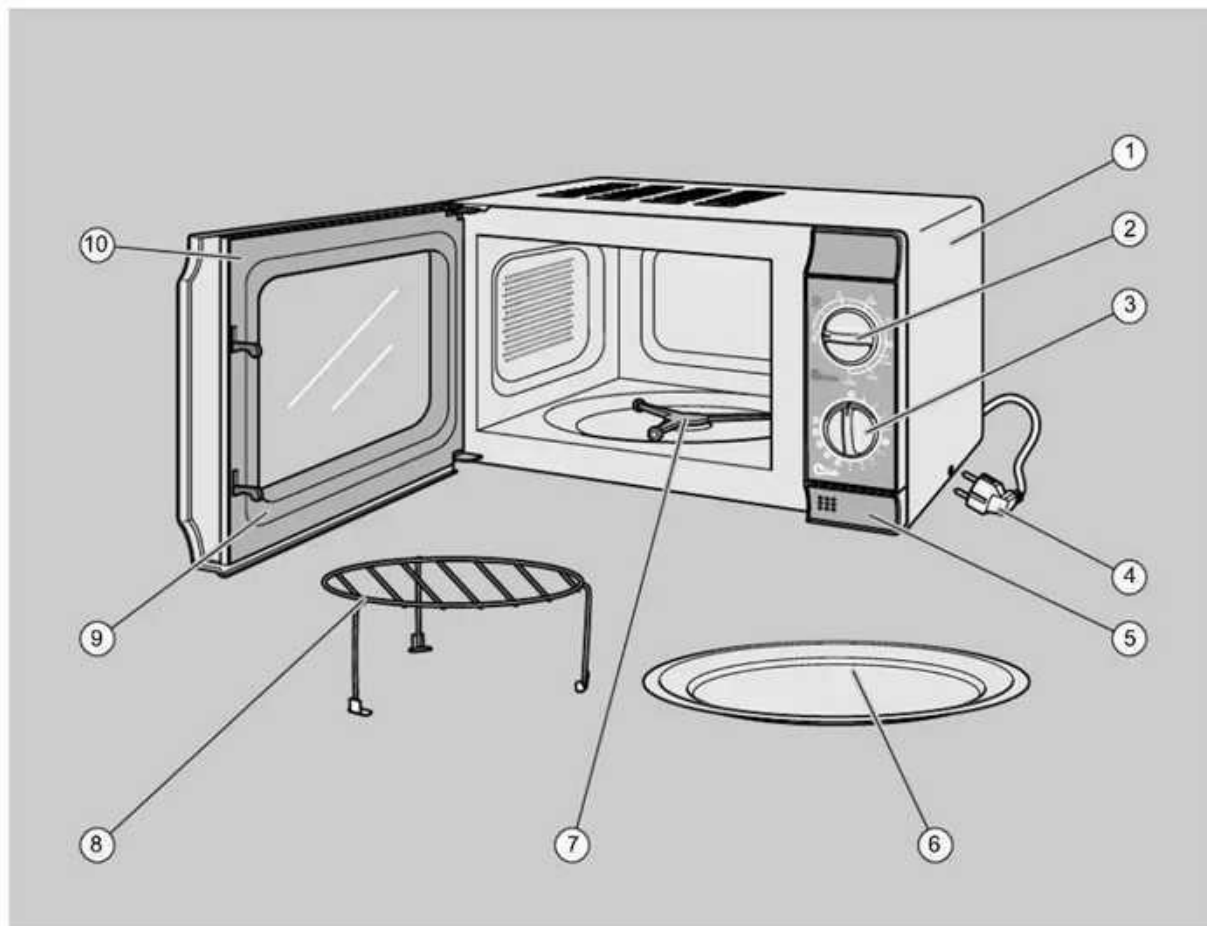
Explications concernant les consignes de sécurité

Ce mode d'emploi comporte différents types de consignes de sécurité et de remarques :

	AVERTISSEMENT ! Les indications précédées du mot AVERTISSEMENT vous signalent une situation dangereuse pouvant provoquer de graves blessures ou entraîner la mort.
	PRUDENCE ! Les indications précédées du mot PRUDENCE vous signalent une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures légères ou moyennement graves.
Attention ! Les indications précédées du mot ATTENTION vous signalent une situation pouvant entraîner des dégâts matériels ou présenter un danger pour l'environnement.	

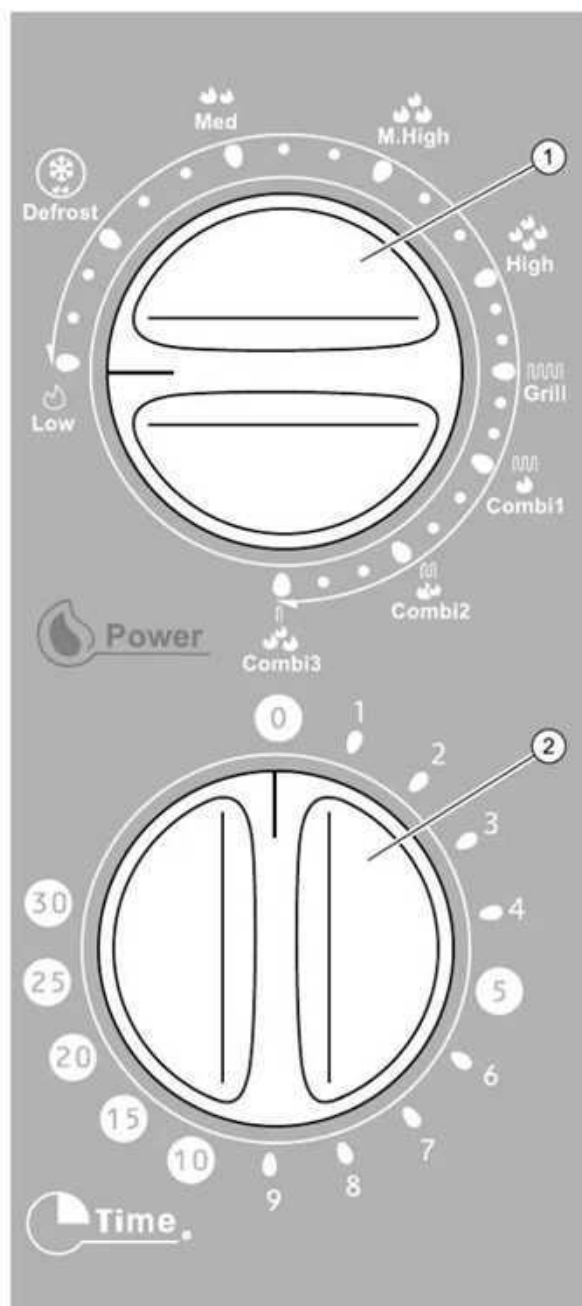
Description du micro-onde

Contenu de la livraison



Position	Désignation	Position	Désignation
1	Micro-onde	6	Plateau tournant
2	Programmeur	7	Support à rouleaux
3	Minuterie	8	Grille pour le gril
4	Prise mâle de secteur	9	Joint d'étanchéité de la porte
5	Bouton pour ouvrir la porte	10	Porte avec fenêtre de visibilité

Boutons de commande



Position	Désignation
1	Programmateur
2	Minuterie

Programmes

Symbole	Explication
Low	Puissance micro-onde env. 140 W
Defrost	Puissance micro-onde env. 290 W
Med	Puissance micro-onde env. 460 W
M.High	Puissance micro-onde env. 650 W
High	Puissance micro-onde env. 800 W
Grill	Griller sans micro-onde
Combi1	Part puissance micro-onde 30 % Part puissance gril 70 %
Combi2	Part puissance micro-onde 49 % Part puissance gril 51 %
Combi3	Part puissance micro-onde 67 % Part puissance gril 33 %

Fonctionnement du micro-onde

Le micro-onde sert à chauffer des aliments dans sa cavité. Lorsque vous avez choisi un mode et que vous avez appuyé sur la touche correspondante, le plateau tournant se met à tourner lentement. L'aliment est chauffé. Vous pouvez voir par la fenêtre de la porte le processus en cours à l'intérieur du micro-onde qui est éclairé. Pour le mode gril, une grille est fournie avec le micro-onde.

Le micro-onde vous permet de :

- décongeler,
- réchauffer ou chauffer rapidement,
- cuire,
- griller,
- gratiner et
- de maintenir au chaud.

Vous disposez pour cela des modes de fonctionnement suivants:

- Micro-onde (MICRO.)
- Gril (GRILL)
- Micro-onde et gril (mode combiné gril MICRO.+GRILL)

Remarques sur l'utilisation des différents modes voir *Choisir et utiliser les différentes modes de fonctionnement*, page 53.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques du micro-onde :

- Capacité de la cavité : 20 litres
- Puissance du micro-onde : 800 W
- Puissance du gril à infrarouge : 1.000 W
- Cinq niveaux de puissance de micro-onde
- Un niveau pour le gril
- Trois niveaux de puissance pour la combinaison gril/micro-onde
- Minuterie 30 min avec signal final
- Corps en acier inoxydable
- Cavité éclairée.

Traduction :

ATTENTION HAUTE TENSION

ATTENTION ENERGIE DE MICRO-ONDES

NE PAS RETIRER CETTE PROTECTION

Si la porte est tordue, arrachée ou abîmée d'une quelconque manière et qu'elle ne ferme plus correctement, ne pas allumer le micro-onde.

Ne pas modifier les serrures de sécurité de la porte.

Confier toujours les opérations de réparation et de maintenance à un technicien professionnel qualifié.

Avant de retirer cette protection, débrancher la prise mâle secteur et débrancher le micro-onde de l'alimentation électrique.

Étiquettes de signalement et symboles sur le micro-onde

- Respectez les indications figurant sur les étiquettes de signalement.

Sur le dessus du micro-onde figure le symbole de danger suivant :



Risque de brûlures sur les surfaces très chaudes.

- Pendant le fonctionnement du micro-onde ou aussitôt après, ne touchez pas les surfaces du corps du micro-onde.

- Utilisez un gant de cuisine.

Indications sur la plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve au dos du micro-onde et comporte les indications suivantes :

- Désignation du micro-onde
- Tension / fréquence
- Puissance consommée
- Puissance restituée du micro-onde
- Marquage élimination des déchets
- Dimensions

Le dessus du micro-onde comporte une plaque signalétique indiquant :

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Traduction :

Attention : Ne pas retirer la tôle du carter du micro-onde.

Déballer le micro-onde

- Retirez le micro-onde de son emballage.

- Retirez tous les matériaux d'emballage tels que les films, le matériau de bourrage, le support, le câble et le carton.

► Vérifiez le contenu de la livraison, voir page 47.

L'arrière du micro-onde comporte une plaque signalétique indiquant :

WARNING-HIGH VOLTAGE

WARNING-MICROWAVE ENERGY

DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Avant la première utilisation

Mettre le micro-onde en place



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie en cas de mauvaise mise en place.

- ▶ Ne mettez pas le micro-onde un placard.

Attention !

Le micro-onde ou les appareils à proximité directe risquent d'être abîmés.

- ▶ Utilisez le micro-onde uniquement à l'intérieur.
- ▶ Ne mettez pas le micro-onde dans un placard. Vous devez impérativement installer le micro-onde de manière à ce qu'il reste dégagé.
- ▶ Vous devez impérativement installer le micro-onde comme appareil seul et indépendant.
- ▶ Assurez-vous que de tous les côtés du micro-onde, il y a un espace de ventilation d'au moins 20 cm par rapport aux murs, aux placards, etc.

Attention !

Le micro-onde ou les appareils à proximité directe risquent d'être abîmés.

- ▶ Ne mettez pas votre micro-onde à proximité directe d'autres appareils électroniques.

- ▶ Retirez les films de protection adhésifs sur le corps du micro-onde ou dans la cavité.
- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage et les différentes pièces fournies de la cavité du micro-onde.
- ▶ Vérifiez que le micro-onde n'est pas abîmé, notamment au niveau de la porte et de son joint d'étanchéité.
- ▶ Ne faites pas fonctionner le micro-onde s'il est abîmé.

i Le micro-onde pèse environ 11,4 kg.

- ▶ Placez le micro-onde sur une surface fixe et plane.

Brancher le micro-onde



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.

- ▶ Veillez à ce que la prise mâle secteur soit accessible pour pouvoir débrancher le micro-onde aisément et rapidement en cas d'urgence.

- ▶ Branchez le micro-onde exclusivement sur une prise de courant de secteur de 230 V, 50 Hz, qui est correctement installée.

Préparer le micro-onde

Le corps du micro-onde ou l'élément de chauffe peuvent comporter des résidus de fabrication ou d'huile. Ce qui peut entraîner à la première mise en marche le dégagement de fumée et d'odeur. Il s'agit d'un processus normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.

Pour éliminer les résidus de fabrication ou d'huile, procédez de la manière suivante :

- ▶ Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.
- ▶ Ouvrez une fenêtre.
- ▶ Mettez le plateau tournant en place.
- ▶ Fermez la porte du micro-onde.



PRUDENCE !

Risque de brûlure avec les surfaces très chaudes.

- ▶ Faites fonctionner le micro-onde uniquement en mode air chaud sans mettre d'aliments.

- ▶ Tournez le programmateur sur gril.
 - ▶ Réglez la minuterie sur une minute.
- Le micro-onde fonctionne en mode gril.

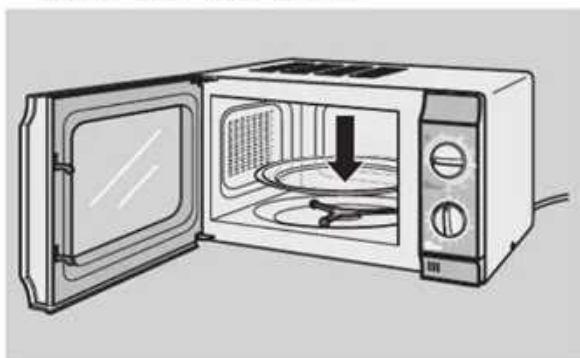
Exécutez cette opération trois à quatre fois de suite. Vous pouvez ensuite utiliser le micro-onde pour les aliments.

Mettre en place le plateau tournant

- Pour ouvrir la porte du micro-onde, appuyez sur la touche située sous la minuterie.

La porte s'ouvre.

- Mettez le support à roulettes dans le fond de la cavité du micro-onde.
- Bougez-le dans un sens puis dans l'autre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez le plateau tournant sur le support à roulettes de sorte que le plateau tournant ne puisse plus être décalé.



Le plateau tournant doit être bien droit sur le support à roulettes.

- Répétez l'opération si le plateau tournant n'est pas bien en place sur le support à roulettes.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.

- Confier toujours les opérations de réparation et de maintenance à un technicien professionnel qualifié.

Indications concernant la vaisselle utilisée



PRUDENCE !

Dans le micro-onde, le papier et le carton peuvent prendre feu.

- N'utilisez aucun récipient en papier ou en carton.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée.



PRUDENCE !

Risque d'explosion si vous utilisez un récipient fermé.

- Ouvrez le récipient avant de cuire ou de réchauffer les aliments.
- Piquez les films de protection en plastique en de nombreux endroits avec une fourchette.

Avant d'utiliser le micro-onde

- Ne mettez pas le micro-onde en marche
 - Si les protections au dos du micro-onde ne sont pas en place ou ne sont pas correctement montées.
 - S'il y a des détériorations ou des bosses notamment au niveau des protections.
 - Si le joint d'étanchéité de la porte est abîmé.
 - Si la fenêtre de visibilité de la porte est abîmée.
 - Si le câble de secteur est abîmé.
 - Si la fermeture de la porte ne ferme pas correctement.
- Contactez notre service après-vente si le micro-onde est abîmé ou si la porte ne ferme pas correctement.
- Éliminez les saletés du joint d'étanchéité de la porte.

Matériau	Convient pour			
	Micro-onde	Gril	Mode combiné	
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 adapté au micro-onde	Oui	Non	Non	
Plateau métallique	Non	Oui	Non	
Grille pour le gril	Non	Oui	Non	
Récipient avec film et feuille d'aluminium	Non	Oui	Non	

Vaisselle adaptée

- Les matériaux translucides permettent aux rayons micro-ondes de chauffer les aliments de façon homogène.
- Utilisez des plats ou des assiettes ovales ou ronds. Dans les récipients rectangulaires, les aliments peuvent trop cuire dans les coins.
- La vaisselle adaptée aux micro-ondes porte souvent une inscription à ce sujet. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant de la vaisselle.

Vaisselle inadaptée

- Les rayons micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal. C'est pourquoi, vous ne devez utiliser aucune vaisselle en métal ou à bordures dorées en mode purement micro-onde ou combiné micro-onde.
- N'utilisez pas de plats en papier ni en carton. Ces matériaux pourraient provoquer des étincelles ou prendre feu.

Principes d'utilisation

Programmateur

Le programmeur vous permet de choisir le programme que vous souhaitez.

- ▶ Tournez le programmeur dans la position souhaitée.

Le bouton s'enclenche sur la position de programme souhaitée.

Minuterie

- ▶ Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson souhaité.

La cuisson commence.

Interrompre ou arrêter le processus de cuisson

- ▶ Pour interrompre le processus de cuisson, ouvrez la porte.

Le micro-onde s'arrête.

- ▶ Pour reprendre le processus de cuisson interrompu, fermez la porte.

Le micro-onde poursuit le processus de cuisson.

- ▶ Pour arrêter le processus de cuisson, tournez la minuterie sur zéro.

Le micro-onde s'arrête.

Affichage et signaux pendant le fonctionnement

La minuterie vous indique le temps de cuisson restant.

Une fois que le temps de cuisson que vous avez réglé est écoulé, le micro-onde s'arrête. Vous entendez un bref signal sonore.

- ▶ Ouvrez la porte et retirez les aliments.

Instructions pour le mode micro-onde

Attention !

Risque de détérioration du micro-onde.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner le micro-onde à vide en mode micro-onde ni en mode combiné.

Les rayons micro-ondes chauffent très rapidement les particules d'eau contenues dans les aliments. Il n'y a pas de rayonnement de chaleur et donc pas de brunissement.

- Vous ne devez chauffer dans le micro-onde des aliments.
- N'essayez pas de faire des fritures dans le micro-onde. L'huile chaude peut abîmer le micro-onde et provoquer des brûlures.
- Ne chauffez qu'une ou deux portions à la fois.
- Inutile de préchauffer. Les micro-ondes fonctionnent immédiatement à pleine puissance.

Choisir et utiliser les différents modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser le micro-onde selon les modes de fonctionnement suivants:

- Micro-onde (MICRO.)
- Gril (GRILL)
- Micro-onde et gril (mode combiné gril MICRO.+GRILL)

Voici quelques exemples des modes de fonctionnement :

Application	Mode
Rôtir avec dessus croustillant	Mode combiné gril, voir <i>Micro-onde et gril (mode combiné)</i> , Page 58
Griller de fines tranches de viande	GRILL, voir <i>Griller</i> , Page 58
Poisson, pommes de terre, plats gratinés	Mode combiné gril, voir <i>Micro-onde et gril (mode combiné)</i> , Page 58
Griller des filets de poisson	GRILL, voir <i>Griller</i> , Page 58
Chauffer et réchauffer une boisson	Micro-onde, voir <i>Travailler avec le micro-onde</i> , Page 54
Cuire des aliments	Micro-onde, voir <i>Travailler avec le micro-onde</i> , Page 54 Mode combiné gril, voir <i>Micro-onde et gril (mode combiné)</i> , Page 58
Réchauffer la soupe	Micro-onde voir <i>Travailler avec le micro-onde</i> , Page 54
Décongeler des plats surgelés, par exemple une pizza	Micro-onde voir <i>Travailler avec le micro-onde</i> , Page 54
Gratiner avec du fromage, par ex. des toasts, des lasagnes, des gratins	GRILL voir <i>Griller</i> , Page 58
Réchauffer des plats déjà grillés	Micro-onde voir <i>Travailler avec le micro-onde</i> , Page 54

Instructions pour le mode et le mode combiné



PRUDENCE !

Risque de brûlure avec la surface très chaude.

- ▶ Ne mettez rien sur le dessus du corps du micro-onde.
- ▶ Veillez à ce que les fentes de ventilation restent toujours dégagées.

Le mode gril et le mode combiné (MICRO.+GRILL) ont recours à des rayons de chaleur. Utilisez uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

- En mode combiné (MICRO.+GRILL), vous ne devez pas utiliser de vaisselle métallique ni d'aluminium.
- En mode gril seul, vous pouvez utiliser de la vaisselle en métal ou en aluminium ou la grille qui est fournie.

Travailler avec le micro-onde

Avec ce mode, l'aliment est chauffé exclusivement par les micro-ondes.

- ▶ Mettez les aliments devant être réchauffés dans un plat adapté aux micro-ondes.
- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez le plat au milieu du plateau tournant.
- ▶ Fermez la porte.

Je na Selon l'application, choisissez la puissance souhaitée d'après le tableau suivant :

Application	Symbole	Puissance	en watts (env.)
Réchauffage rapide	800		
Cuire	650		
Maintenir la température	460		
Décongeler des plats congelés		290	
Tiédir sur un temps déterminé		140	

- ▶ Tournez le programmateur jusqu'à avoir la puissance de micro-onde souhaitée.

- i** La cuisson dans le micro-onde est beaucoup plus rapide que dans un four classique.
- ▶ Réglez la durée de cuisson plutôt inférieure à l'estimation.
 - ▶ Remettez un peu à chauffer si les aliments ne sont pas suffisamment chauds.

PRUDENCE !

Risque de brûlure du fait du report d'ébullition des liquides.

- ▶ Mettez une tige en verre ou un autre objet non métallique dans le récipient.
- ▶ Remuez bien le liquide avant de le boire.

- ▶ Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide de la minuterie.

Le processus de cuisson ou de réchauffage commence.

Réchauffer

Les liquides et les aliments congelés décongèlent très facilement à température ambiante.

Le tableau suivant donne uniquement des valeurs indicatives sur les temps de chauffe.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Liquides				
Eau, une tasse	150 g	800 W	0,5-1	non
Eau, 0,5 litres	500 g	800 W	3,5-5	non
Eau, 0,75 litres	750 g	800 W	5-7	non
Café, une tasse	150 g	800 W	0,5-1	non
Lait, une tasse	150 g	800 W	0,5-1	non

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Plats cuisinés				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800 W	2,5-3,5	oui
Goulasch avec des pâtes	450 g	800 W	2-2,5	oui
Viande en boulettes avec de la sauce	450 g	800 W	2,5-3,5	oui

- i** ▶ Humectez légèrement les aliments avant de les réchauffer.
- ▶ Remuez les aliments de temps en temps.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Viande				
Escalopes panées	200 g	800 W	1-2	non
Quatre boulettes de viande hachée	500 g	800 W	3-4	non
Viande rôtie	250 g	800 W	2-3	non

- ❗ Pour que la panure ou la croûte ne se ramollisse pas, mettez de l'huile à l'aide d'un pinceau sur les aliments avant de les réchauffer.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Volaille				
Demi poulet	450 g	800 W	3,5-5	non
Fricassé de poulet	400 g	800 W	3-4,5	oui

- ❗ Pour que la panure ou la croûte ne se ramollisse pas, mettez de l'huile à l'aide d'un pinceau sur les aliments avant de les réchauffer.
- Remuez le fricassé de poulet de temps en temps.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Accompagnements				
Pâtes, riz, une portion	150 g	800 W	1-2	oui
Pâtes, riz, deux portions	300 g	800 W	2,5-3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800 W	3-4	oui

- ❗ Humectez légèrement les aliments avant de les réchauffer.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Soupes et sauces				
Bouillon, un assiette	250 g	800 W	1-1,5	oui
Soupe avec des morceaux	250 g	800 W	1,5-2	oui
Sauce	250 g	800 W	1-2	oui



PRUDENCE !

Risque de brûlure par les aliments très chauds. Les petits enfants peuvent se brûler à des températures plus faibles que les adultes.

- Bien remuez les aliments pour bébé qui ont été réchauffés.
- Vérifiez la température.
- Laissez refroidir les aliments très chauds destinés aux enfants avant de les leur donner.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Aliments bébé				
Lait	100 ml	460 W	0,5-1	non
Bouillie	200 g	460 W	1-1,5	non

Cuire

Voici quelques astuces pour la cuisson en mode micro-onde.

- Les aliments à température de congélateur doivent être chauffés un plus longtemps que ceux à température ambiante.
- Plus un aliment est compact, plus il est long à réchauffer. Par exemple, un morceau de viande relativement gros est plus long à chauffer que la même quantité de viande coupée en tranches.
- Cuisez les morceaux relativement gros à puissance maximale au début, puis poursuivez la cuisson régulière à puissance moyenne.
- Répartissez les aliments le plus possible sur le plat. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de différence de hauteur entre les aliments/morceaux d'aliments.
- Posez vers l'intérieur les morceaux les plus minces, par exemple une cuisse de poulet ou un filet de poisson, ou faites les se chevaucher.
- Les quantités plus petites cuisent/chauffent plus vite que les grosses. En principe :
 - Double quantité = presque double temps de chauffe
 - Demie quantité = demi temps de chauffe
- Si vous n'avez pas d'indication sur le temps pour un plat, comptez environ une minute de temps de cuisson pour 100 g.
- Couvrez dans le micro-onde tous les plats que vous couvririez dans un four classique.

Le couvercle évite que les aliments se dessèchent.

- Pour couvrir, vous pouvez utiliser :
 - Une assiette posée à l'envers
 - Du papier de cuisson
 - Un film à micro-onde.
- Cuisez sans les couvrir les plats qui doivent avoir une croûte.
- Reportez-vous aux tableaux ci-dessous ou à des recettes.

Respectez le processus de cuisson.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée	approx. en mn	Couvrir
Légumes					
Aubergine	500 g	650 W	7-10	oui	
Chou-fleur	500 g	650 W	8-11	oui	
Broccoli	500 g	650 W	6-9	oui	
Endive	500 g	650 W	6-7	oui	
Petits pois	500 g	650 W	6-7	oui	
Fenouil	500 g	650 W	8-11	oui	
Haricots verts	300 g	650 W	13-15	oui	
Pommes de terre	500 g	650 W	9-12	oui	
Chou rave	500 g	650 W	8-10	oui	
Poireau	500 g	650 W	7-9	oui	
Epi de maïs	250 g	650 W	7-9	oui	
Carotte	500 g	650 W	8-10	oui	
Poivron	500 g	650 W	6-9	oui	
Choux de Bruxelle	300 g	650 W	7-10	oui	
Asperge	300 g	650 W	6-9	oui	
Tomate	500 g	650 W	6-7	oui	
Courgette	500 g	650 W	9-10	oui	

- i** ▶ Coupez les légumes en petits morceaux et cuisez-les avec deux ou trois cuillères à soupe d'eau.
- ▶ Remuer de temps en temps.
 - ▶ Laissez les plats reposer en fin de cuisson encore 3 à 5 minutes.
 - ▶ Assaisonnez les aliments juste avant de servir.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Fruits				
Compote pommes poires	500 g	650 W	5-8 oui	
Compote de prunes	250 g	650 W	4-6 non	
Compote de rhubarbe	250 g	650 W	5-8 oui	
Pomme dorée, 4 morceaux	500 g	650 W	7-9 oui	

- ❗
- ▶ Ajoutez environ 125 ml d'eau.
 - ▶ Ajoutez du jus de citron pour éviter que le fruit décolore.
 - ▶ Laissez les fruits reposer en fin de cuisson encore 3 à 5 minutes.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Viande (plats achetés cuisinés)				
Viande en sauce	400 g	650 W	10-12 oui	
Goulasch	500 g	650 W	10-15 oui	
Paupiettes de bœuf	250 g	650 W	7-8 oui	

- ❗
- ▶ Remuer de temps en temps.
 - ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson environ 3 à 5 minutes.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Volaille (plats achetés cuisinés)				
Fricassé de poulet	250 g	650 W	6-7 oui	
Soupe de volaille	200 g	650 W	5-6 oui	

- ❗
- ▶ Remuer de temps en temps.
 - ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson environ 3 à 5 minutes.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Poisson				
Filet de poisson	300 g	650 W	7-8 oui	
Filet de poisson	400 g	650 W	8-9 oui	

- ❗
- ▶ Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.
 - ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson environ 3 à 5 minutes.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Décongeler et cuire les légumes				
Chou rouge	450 g	650 W	14-16 oui	
Epinards en branches	300 g	650 W	11-13 oui	
Chou fleur	200 g	650 W	7-9 oui	
Haricots verts	200 g	650 W	8-10 oui	
Broccoli	300 g	650 W	8-9 oui	
Petits pois	300 g	650 W	7-8 oui	
Chou-rave	300 g	650 W	13-15 oui	
Poireau	200 g	650 W	10-11 oui	
Maïs	200 g	650 W	4-6 oui	
Carotte	200 g	650 W	5-6 oui	
Choux de Bruxelles	300 g	650 W	7-8 oui	
Epinards	450 g	650 W	12-13 oui	
Epinards	600 g	650 W	15-17 oui	

- ❗
- ▶ Cuisez les aliments avec une ou deux cuillères à soupe d'eau.
 - ▶ Remuer de temps en temps ou répartissez les aliments avec soins.
 - ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson environ 2 ou 3 minutes.
 - ▶ Assaisonnez les aliments juste avant de servir.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée approx. en mn	Couvrir
Soupes / potages (plats achetés cuisinés)				
Potage	500 g	650 W	13-15	oui
Soupe avec morceaux	300 g	650 W	7-8	oui
Soupe crémeuse	500 g	650 W	13-15	oui

- i** ▶ Remuer de temps en temps.
 ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson environ 2 ou 3 minutes.

Griller

Vous n'avez pas besoin de préchauffer le gril. Le gril infrarouge produit une chaleur rayonnante dès qu'on l'allume.

En mode gril seul, utilisez la grille fournie avec le micro-onde.

- ▶ Ouvrez la porte.
 ▶ Mettez la grille avec les aliments dans le micro-onde.



- ▶ Fermez la porte.
 ▶ Tournez le programmeur sur gril.

Exemple :

Aliments	Quantité	Durée	approx. en mn	Couvrir
Gratiner des toasts avec du fromage		2-3 3-4	non	

- ▶ Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

La cuisson au gril commence.



PRUDENCE !

Risque de brûlure avec la grille très chaude.

- ▶ Utilisez un gant de cuisine ou un chiffon.

Micro-onde et gril (mode combiné)

Avec ce mode, le micro-onde et le gril fonctionnent alternativement. Trois réglages possibles.

Symbole	Programme
Combi1	Part de puissance micro-onde 30 % Part de puissance gril 70 %
Combi2	Part de puissance micro-onde 49 % Part de puissance gril 51 %
Combi3	Part de puissance micro-onde 67 % Part de puissance gril 33 %

Attention !

Risque de détérioration du micro-onde.

- ▶ N'utilisez pas la grille en mode combiné.
 ▶ N'utilisez pas de récipients en plastique en mode combiné.

Pour les gros aliments ou les aliments épais, tels qu'un rôti de porc, le temps de chauffe dans le micro-onde est plus long que pour un aliment plat et petit.

Pour griller, c'est le contraire. Plus l'aliment est proche du gril, plus il grille rapidement. Si vous préparez de gros morceaux à rôtir en mode combiné, le temps de cuisson au gril est éventuellement plus court que pour des morceaux plus petits.

- ▶ Réglez le programmeur sur le combinaison cuisson souhaitée.
- ▶ Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

La cuisson commence.

Les tableaux suivants vous donnent des astuces pour la cuisson de différents plats en mode combiné.

Aliments	Quantité	Durée	approx. en mn	Couvrir
Poisson				
Truite	300 g	5	-6 non	
Filet de poisson	300 g	3-4	non	
Viande et saucisses				
veau en morceaux	500 g	10-12	non	Boeuf, porc ou
	750 g	12-15	non	
Cotelettes de porc	500 g	12-14	non	
Rôti de viande hachée	500 g	13-15	non	
Saucisses viennoises	200 g	2-3	non	
Saucisse de Francfort	200 g	2-3	non	

- ❗ ▶ Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.
- ▶ Laissez les aliments reposer en fin de cuisson encore 3 à 5 minutes.

- ❗ ▶ Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
- ▶ Laissez les plats reposer en fin de cuisson encore 3 à 5 minutes.
- ▶ Badigeonner le rôti de viande hachée avec du blanc d'œuf.
- ▶ Piquez les saucisses avec une fourchette.

Aliments	Quantité	Durée	approx. en mn	Couvrir
Volaille				
Poule à bouillir	1000 g	13-15	non	
Morceaux de poulet	250 g	4-5	non	

- ❗ ▶ Faites cuire les aliments dans leur jus.
- ▶ Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.
- ▶ Laissez les plats reposer en fin de cuisson encore 4 à 5 minutes.

Solutionner les pannes et les problèmes

Problèmes	Cause	Solution	
Le micro-onde ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée (sécurité de la porte).	▶ Fermez la porte complètement.	
	La prise mâle de secteur est débranchée.	▶ Branchez la prise mâle de secteur sur la prise de courant murale.	
Formation d'étincelles dans la cavité.	La vaisselle utilisée ne convient pas pour les micro-ondes.	▶ Utilisez de la vaisselle adaptée.	
	Le micro-onde tourne à vide.	▶ Ne faites jamais fonctionner le micro-onde à vide en mode micro-onde seul ni en mode combiné.	
	Résidus d'aliments à l'intérieur du micro-onde.	▶ Nettoyez l'intérieur du micro-onde.	
L'aliment est irrégulièrement cuit.	La vaisselle utilisée ne convient pas pour les micro-ondes.	▶ Utilisez de la vaisselle adaptée.	
	Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.	▶ Faites complètement dégeler les aliments.	
	Le temps de cuisson et/ou la puissance choisis sont inadaptés.	▶ Choisissez une puissance ou un temps de cuisson adapté(e).	temps
	Les aliments n'ont pas été retournés/remués.	▶ Retournez ou remuez les aliments.	
L'aliment n'est pas cuit ou est encore froid.	La vaisselle utilisée ne convient pas pour les micro-ondes.	▶ Utilisez de la vaisselle adaptée.	
	Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.	▶ Faites complètement dégeler les aliments.	
	Le temps de cuisson et/ou la puissance choisis sont inadaptés.	▶ Choisissez une puissance ou un temps de cuisson adapté(e).	temps
Les aliments sont irrégulièrement décongelés.	La vaisselle utilisée ne convient pas pour les micro-ondes.	▶ Utilisez de la vaisselle adaptée.	
	Le temps de cuisson et/ou la puissance choisis sont inadaptés.	▶ Choisissez une puissance ou un temps de cuisson adapté(e).	temps
	Les aliments n'ont pas été retournés/remués.	▶ Retournez ou remuez les aliments.	

Nettoyer



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- ▶ Débranchez toujours la prise mâle secteur de la prise de courant murale avant de nettoyer le micro-onde.
- ▶ Ne plongez jamais le micro-onde dans l'eau.



PRUDENCE !

Risque de brûlure avec le micro-onde lorsqu'il est très chaud.

- ▶ Laissez refroidir le micro-onde avant de le nettoyer.

Attention !

Vous risquez d'abîmer le micro-onde.

- ▶ N'utilisez jamais de produits chimiques, ni d'essence, ni de produit à four, ni de produit corrosif.

Nettoyer le corps du micro-onde

Pour éviter de mettre en marche le micro-onde par inadvertance :

- ▶ Ouvrez la porte.

ou

- ▶ Débranchez la prise de secteur.
- ▶ Nettoyez le programmateur et la minuterie avec un chiffon humide.
- ▶ Nettoyez le corps du micro-onde régulièrement avec un chiffon humide.
- ▶ Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre l'intérieur du micro-onde par les orifices du corps.

Nettoyer les accessoires

- ▶ Nettoyez le plateau tournant en verre avec du produit à vaisselle ou du produit à lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez à la main le support à roulettes avec produit nettoyant doux.
- ▶ Séchez bien le support à roulettes.
- ▶ Remettez le support à roulettes sur le fond de cavité du micro-onde.
- ▶ Nettoyez la grille après chaque utilisation avec du produit à vaisselle ou du produit à lave-vaisselle.

Nettoyer la cavité du micro-onde

- ▶ Nettoyez régulièrement la cavité du micro-onde.
- ▶ Éliminez les projections et les liquides qui ont débordé à l'intérieur avec un chiffon humide.
- ▶ Pour les saletés plus tenaces, vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux.
- ▶ Pour ne pas abîmer les surfaces, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif tel qu'un produit récurer.
- ▶ Nettoyez le côté intérieur de la fenêtre de visibilité avec un chiffon humide.
- ▶ Nettoyez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte avec un chiffon humide.

Éliminer des odeurs désagréables

- ▶ Mettez dans le micro-onde un saladier adapté pour les micro-ondes après l'avoir rempli d'eau et de jus de citron.
- ▶ Faites chauffer cette eau avec le jus de citron pendant 5 minutes environ.
- ▶ Retirez le saladier du micro-onde.
- ▶ Essuyez l'intérieur du micro-onde avec un chiffon doux.

Garantie

Nous accordons une garantie sur l'appareil que nous commercialisons pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat (ticket de caisse).

Au cours de la période de garantie, nous apportons réparation gratuitement aux défauts de l'appareil ou de ses accessoires reposant sur des vices de

matériaux ou de fabrication, et ce en procédant à une réparation ou à un remplacement selon notre appréciation. Les prestations de garantie ne prolongent nullement la période de garantie initiale et ne donnent nullement droit à une nouvelle garantie. L'élimination non polluante des équipements, des composants électroniques, des matériaux recyclables et autres composants est réglementée par des lois nationales et régionales. Veuillez vous adresser à votre mairie pour connaître les modalités exactes d'élimination des déchets.

Le ticket de caisse vaut pour justificatif de garantie. Sans ce justificatif, aucun échange gratuit et aucune réparation gratuite ne peuvent se faire. Contactez le fabricant pour toute question sur les matériaux recyclables.

Dans un cas de droit de garantie, veuillez remettre à votre revendeur l'appareil complet dans son emballage d'origine avec le ticket de caisse.

Les défauts sur les accessoires consommables ou sur les pièces d'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des pièces d'usure n'entrent pas dans le champ de la garantie et font alors l'objet d'une facturation !

La garantie s'annule en cas d'intervention arbitraire effectuée sur le micro-onde.

Après échéance de la période de garantie, les réparations peuvent être effectuées moyennant facturation par le revendeur spécialisé ou le service de réparation.

Éliminer le micro-onde lorsqu'il est usagé



Caractéristiques techniques

Modèle	MWG 763
Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz
Puissance	
Micro-onde :	1.200 W
Gril :	1.000 W
Puissance restituée du micro-onde	800 W
Capacité du micro-onde	20 litres
Poids env.	11,4 kg
Dimensions	env.
(larg. x haut. x prof.)	452 x 262 x 348 mm

Sous réserve de modifications techniques !

Introducción

Este manual de instrucciones le será de gran ayuda para un uso

- según su finalidad
- seguro y
- beneficioso

del aparato de microondas con grill MWG 763, abreviado como microondas.

Suponemos que los usuarios disponen de los conocimientos generales necesarios para la uso de electrodomésticos.

Todas aquellas personas que

- utilicen,
- limpien o
- eliminen

este microondas, deberán conocer el contenido completo de este manual de instrucciones.

Este manual de instrucciones forma parte del producto. Guarde este manual de instrucciones cerca del microondas. Entregue el manual de instrucciones junto con el microondas en caso de venderlo o cederlo de otra forma.

Características de diseño

Algunos elementos del manual de instrucciones tienen características de diseño definidas. De este modo, podrá distinguir fácilmente si se trata de texto normal,

referencias cruzadas,

- enumeraciones o
- ▶ pasos de actuación.

i Estas notas incluyen información adicional, como por ejemplo indicaciones especiales para un uso rentable del microondas.

Índice

Instrucciones de seguridad.....	65	Trabajar con microondas	74
Uso según su finalidad	65	Calentar.....	75
Uso indebido evidente	65	Socer.....	76
Instrucciones de seguridad fundamentales	65	Asar.....	78
Cómo evitar electrocuciones	65	Microondas y grill (Combi)	79
Cómo evitar el peligro de asfixia	65	Solución de anomalías y averías.....	80
Peligro debido a la radiación del microondas	66	Limpieza	81
Cómo evitar el peligro de incendio	66	Limpieza del interior.....	81
Cómo evitar el peligro de quemaduras	66	Limpieza de la carcasa	81
Cómo evitar los peligros de lesiones.....	66	Limpieza del accesorio	81
Cómo evitar daños materiales.....	66	Eliminación de olores molestos	81
Características de diseño de las instrucciones de seguridad	67	Garantía.....	82
Descripción del aparato.....	68	Datos técnicos.....	82
Volumen de suministro	68	Eliminación del microondas.....	82
Campo de mando	68		
Programas	69		
Funcionamiento	69		
Características del producto.....	70		
Rótulos indicadores en el microondas.....	70		
Indicaciones en la placa indicadora de tipo.....	70		
Desembalaje del microondas.....	70		
Antes del primer uso	70		
Colocación del microondas.....	70		
Conexión del microondas	71		
Preparación del microondas	71		
Colocación del plato giratorio	71		
Antes de utilizar el microondas	72		
Notas sobre la vajilla	72		
Vajilla apta	73		
Vajillas no aptas.....	73		
Aspectos fundamentales del manejo.....	73		
Selector de programa	73		
Reloj programador	73		
Cómo interrumpir o cancelar el proceso de cocción.....	73		
Indicaciones y señales durante el servicio	73		
Notas para el modo de funcionamiento de microondas	73		
Notas para el modo de funcionamiento grill y combi	74		
Selección y uso de los modos de funcionamiento	74		

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de poner en funcionamiento el microondas. Respete todas las advertencias e indicaciones del microondas y del manual de instrucciones.

Uso según su finalidad

El microondas con grill MWG 763 sirve para

- descongelar productos helados o ultracongelados
- calentar rápidamente alimentos o bebidas en recipientes aptos para microondas
- cocer comidas
- mantener caliente
- gratinar
- asar.

Este microondas está destinado exclusivamente para estos fines y sólo deberá utilizarse para mismos.

Sólo debe utilizarse en la forma descrita en el manual de instrucciones. Asimismo, no deberá utilizarse para fines comerciales.

Cualquier uso distinto es contrario a su finalidad y puede provocar daños materiales e incluso personales.

Clatronic International GmbH no asumirá ningún tipo de responsabilidad por los daños ocasionados debido al uso contrario a su finalidad.

Uso indebido evidente

Nunca elimine las chapas protectoras que protegen contra la radiación del microondas.

No ponga en funcionamiento el microondas con la puerta abierta o partes de la misma deterioradas, en especial la junta de la puerta.

No seque ropa en el microondas.

Instrucciones de seguridad fundamentales

Cómo evitar electrocuciones

- Nunca abra la carcasa del microondas.
- Conecte el microondas sólo a enchufes de 230 V ~, 50 Hz correctamente instalados.
- El enchufe de red debe ser accesible, es decir no debe haber obstáculos, para poder desconectar el microondas de la red en caso de emergencia.
- En los siguientes supuestos desconecte el microondas de la red:
 - antes de la limpieza,
 - en caso de montar accesorios,
 - cuando no utilice el microondas durante un tiempo prolongado o
 - en caso de avería.
- Desconecte el enchufe de la red. Para ello, simplemente debe tirarse del enchufe.
- Los niños sólo podrán utilizar el microondas bajo supervisión de personas adultas.
- No se debe someter el microondas a gotas o salpicaduras de agua.
- No coloque objetos llenos de agua, por ejemplo jarras, encima o al lado del microondas.
- No coloque el microondas cerca de agua, como por ejemplo el fregadero.
- Nunca sumerja el microondas o el cable de red en el agua.
- No toque el cable de red ni el microondas con las manos mojadas.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- Nunca utilice el microondas con un cable de red deteriorado, después de fallos de funcionamiento o si está dañado. Acuda al servicio posventa para inspeccionar y/o reparar el microondas antes de volver a utilizarlo.
- Encargue los trabajos de reparación o mantenimiento sólo a personal técnico cualificado.

Cómo evitar el peligro de asfixia

- No permita que los niños jueguen con los plásticos u otros materiales de embalaje.

Peligro debido a la radiación del microondas

- Compruebe periódicamente si hay desperfectos en el microondas. Nunca ponga en funcionamiento un microondas deteriorado.
- No utilice el microondas con las siguientes piezas dañadas:
 - la puerta
 - partes constructivas de la puerta
 - las juntas de la puerta.
- Nunca elimine las protecciones instaladas en exterior e interior del microondas.

Cómo evitar el peligro de incendio

- No monte ni instale el microondas debajo de un armario. En el modo de funcionamiento combinado o de grill, las superficies de la carcasa se calientan.
- Controle el microondas en caso de calentar o cocer alimentos en materiales inflamables como plástico o papel, ya que el material se podría inflamar.
- En caso de formación de humo, desconecte el enchufe de la red. Para apagar posibles llamaradas mantenga la puerta cerrada.
- Desenrolle siempre todo el cable de red. En caso contrario, el cable puede calentarse de forma excesiva.
- Mantenga el cable de red alejado de las piezas calientes.
- No utilice recipientes de plástico en el modo de funcionamiento combinado o de grill.
- Asegúrese de mantener un espacio de ventilación de 20 cm entre el microondas y las paredes, armarios etc. No coloque el microondas en un armario.

Cómo evitar el peligro de quemaduras

- Remueva o agite el contenido de biberones o tarros para bebé después de calentarlos en el microondas. Asimismo, compruebe la temperatura de los alimentos infantiles antes de su consumo y, dado el caso, enfrielos.
- No caliente aceite en el microondas.

Retardo de ebullición: Al cocinar y, especialmente, en caso de calentamiento posterior de líquidos (agua) es posible que se alcance la temperatura de ebullición sin que se produzcan las típicas burbujas de vapor. El líquido no tiene una ebullición uniforme. A causa de este retardo de ebullición, es posible que el líquido rebose hirviendo en el momento de sacar el recipiente.

Para conseguir una ebullición equilibrada coloque una varilla de vidrio o un utensilio similar, no metálico, en el recipiente.

- El microondas se calienta durante el modo de funcionamiento combinado o de grill. Debido a ello, no toque la superficie durante el servicio.
- Debido a las temperaturas generadas durante el modo de funcionamiento combinado o de grill, los niños sólo deberán utilizar el microondas bajo supervisión de personas adultas.
- Utilice un paño o guantes de cocina para girar o remover el bien de cocción o sacar los recipientes.

Cómo evitar los peligros de lesiones

- Los líquidos o alimentos en recipientes cerrados. Existe peligro de explosión.
- Los alimentos con cáscara o piel, como huevos o salchichas, no deben calentarse en el microondas. Existe peligro de explosión.
- No ponga en funcionamiento el microondas sin vigilancia. Cuando se ausente del lugar de trabajo, apague siempre el microondas o desconecte el enchufe de red.
- No permita que los niños o personas de edad avanzada utilicen el microondas sin supervisión.
- Utilice únicamente vajillas aptas para microondas como vajillas de vidrio, porcelana, cerámica, plástico resistente al calor o vajillas especiales para microondas. Respete las instrucciones del fabricante de la vajilla.

Cómo evitar daños materiales

- Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
- Limpie periódicamente los restos de alimentos que se hallen en el interior del microondas.
- La suciedad en el interior del horno puede ocasionar daños en la superficie. Una superficie deteriorada reduce la vida útil del microondas.
- No utilice objetos de metal para la limpieza.

Características de diseño de las instrucciones de seguridad

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes categorías de instrucciones de seguridad e indicaciones:

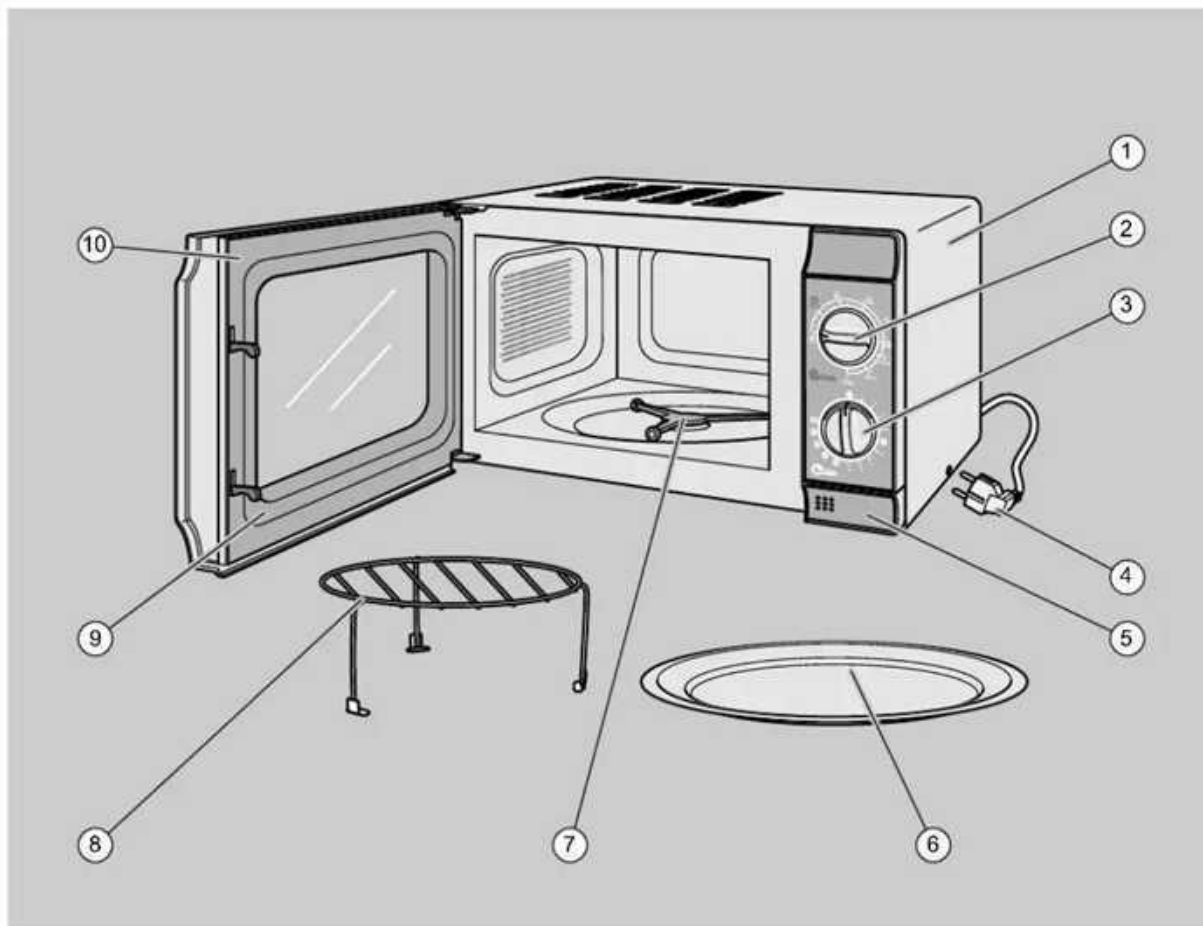
	¡ADVERTENCIA! Las indicaciones con la palabra ADVERTENCIA advierten de una situación de peligro que podría provocar la muerte o lesiones de gravedad.
---	--

	¡ATENCIÓN! Las indicaciones con la palabra ATENCIÓN advierten de una situación que podría provocar lesiones leves o moderadas.
---	---

¡Cuidado! Las indicaciones con la palabra CUIDADO advierten de una situación que podría provocar daños materiales o medioambientales.
--

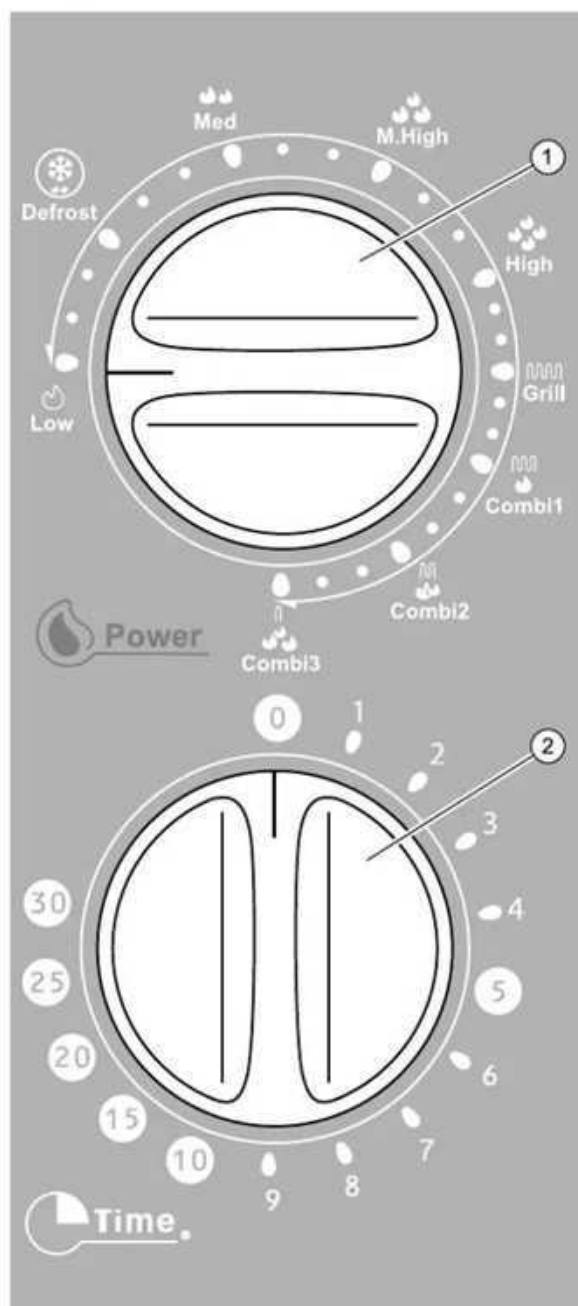
Descripción del aparato

Volumen de suministro



Posición	Denominación	Posición	Denominación
1	Microondas	6	Plato giratorio
2	Selector de programa	7	Pieza giratoria
3	Reloj programador	8	Parrilla
4	Enchufe de red	9	Junta de la puerta
5	Pulsador para abrir la puerta	10	Puerta con ventanilla

Campo de mando



Posición	Denominación
1	Selector de programa
2	Reloj programador

Programas

Símbolo	Explicación
	Potencia del microondas aprox. 140 W
	Potencia del microondas aprox. 290 W
	Potencia del microondas aprox. 460 W
	Potencia del microondas aprox. 650 W
	Potencia del microondas aprox. 800 W
	Asar sin microondas
	Microondas 30 % de la potencia Grill 70 % de la potencia
	Microondas 49 % de la potencia Grill 51 % de la potencia
	Microondas 67 % de la potencia Parrilla 33 % de la potencia

Funcionamiento

El microondas puede calentar alimentos en el interior del horno. Después de seleccionar un modo de funcionamiento y accionar la tecla correspondiente, el plato giratorio empieza a girar lentamente. El bien de cocción se calienta. A través de la ventanilla de la puerta podrá observar el proceso en el interior del horno iluminado. Para el modo de funcionamiento grill se dispone de una parrilla incluida en el volumen de suministro.

Con el microondas podrá:

- descongelar,
- calentar rápidamente o despacio,
- cocer,
- asar,
- gratinar y
- mantener calientes los alimentos.

Para ello dispone de los siguientes modos de funcionamiento:

- Microondas
- Grill
- Microondas y grill (modo de funcionamiento grill combinado)

Para más información sobre el uso de los diferentes modos de funcionamiento, selección y uso de los modos de funcionamiento, véase la página 74.

Características del producto

El microondas tiene las siguientes características:

- Interior del horno de 20 litros
- Potencia del microondas 800 W
- Potencia del grill infrarrojo 1000 W
- 5 niveles de potencia del microondas
- Un nivel de grill
- Tres niveles de potencia combinada grill/microondas
- Temporizador de 30 minutos con señal de finalización
- Carcasa de acero fino
- Cámara de cocción iluminada.

Traducción:

ATENCIÓN ALTA TENSIÓN

ATENCIÓN ENERGÍA DE MICROONDAS

NO RETIRE ESTA CHAPA PROTECTORA

En caso de que la puerta esté torcida, deformada o dañada de cualquier forma y no cierre bien no se debe poner en servicio el microondas.

No manipule las cerraduras de seguridad de la puerta.

Sólo el personal técnico cualificado podrá realizar los trabajos de reparación y/o mantenimiento.

Antes de retirar esta chapa protectora, desconecte el enchufe de red, separando así el microondas de la alimentación de tensión.

Rótulos indicadores en el microondas

- Respete las instrucciones de los rótulos indicadores.

En la parte superior del microondas se encuentra el símbolo de peligro siguiente:



Peligro de quemaduras en superficies calientes.

- No toque las superficies de la carcasa durante el servicio del microondas o inmediatamente después.

- Utilice guantes de cocina.

Indicaciones en la placa indicadora de tipo

La placa indicadora de tipo, situada en la parte trasera del microondas, contiene las indicaciones siguientes:

- Denominación de tipo del microondas
- Tensión/frecuencia de asignación
- Potencia de entrada asignada
- Potencia de salida MW
- Símbolo de eliminación.
- Dimensiones

En la parte superior del microondas se encuentra un rótulo indicador con el siguiente texto:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Traducción:

Cuidado, no retire la chapa de la carcasa de energía del microondas.

Desembalaje del microondas

- Saque el microondas del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje como plásticos, material de relleno, soportes de cables y cartón.
- Compruebe el volumen de suministro, véase la página 68.

En la parte trasera del microondas se encuentra un rótulo indicador con el siguiente texto:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Antes del primer uso

Colocación del microondas



¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio debido a una colocación incorrecta.

- No instale el microondas debajo de un armario.

¡Cuidado!

Posibilidad de daños en el microondas o aparatos situados en el entorno inmediato.

- ▶ Utilice exclusivamente el microondas en el interior de edificios.
- ▶ No coloque el microondas en un armario.
- ▶ El microondas sólo debe instalarse como aparato autoestable.
- ▶ Asegúrese de mantener un espacio de ventilación de 20 cm entre el microondas y paredes, armarios etc.

¡Cuidado!

Posibilidad de daños en el microondas o aparatos situados en el entorno inmediato.

- ▶ No coloque el microondas cerca de otros aparatos electrónicos.

- ▶ Retire los plásticos de protección de la carcasa y del interior del horno.
- ▶ Retire todo el material de embalaje y las piezas sueltas suministradas que se hallen en el interior del horno del microondas.
- ▶ Compruebe si el microondas presenta daños visibles, especialmente en la zona de la puerta y su junta.
- ▶ Nunca ponga en funcionamiento un microondas deteriorado.
- ❗ El microondas pesa aprox. 11,4 kg.
- ▶ Coloque el microondas sobre una superficie estable y plana.

Conexión del microondas**¡ADVERTENCIA!**

Posibilidad de electrocuciones.

- ▶ Mantenga el enchufe de red accesible, es decir, sin obstáculos para poder desconectar el microondas de la red en caso de emergencia.

- ▶ Conecte el microondas a un enchufe de 230 V ~, 50 Hz correctamente instalado.

Preparación del microondas

En la carcasa o el elemento calefactor pueden encontrarse restos de aceite y de fabricación. Debido a ello pueden producirse, después de la primera puesta en servicio, molestias por humo u olores. Se trata de un proceso normal que, después de varios usos, no volverá a producirse.

Para eliminar restos de aceite o fabricación siga siguientes pasos:

- ▶ Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- ▶ Abra una ventana.
- ▶ Inserte el plato giratorio.
- ▶ Cierre la puerta del microondas.

**¡ATENCIÓN!**

Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

- ▶ Utilice el microondas sólo en el modo de funcionamiento grill y sin bien de cocción.

- ▶ Cierre el selector de programa a grill.
 - ▶ Posicione el reloj programador a un minuto.
- El microondas funciona en el modo de funcionamiento grill.

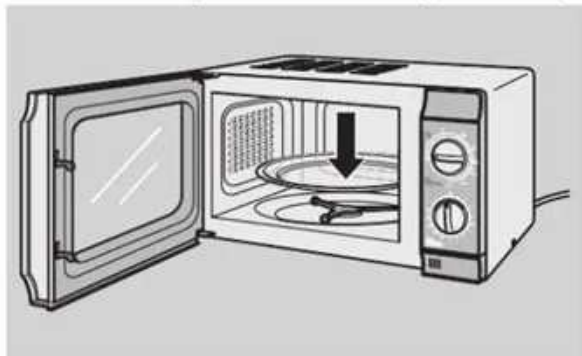
Repita los pasos anteriores tres o cuatro veces. En continuación, podrá utilizar el microondas para bienes de cocción.

Colocación del plato giratorio

- ▶ Para abrir la puerta del microondas pulse la tecla situada debajo del reloj programador.
- La puerta se abrirá.

- ▶ Inserte la pieza giratoria en el fondo del interior del horno.
- ▶ Muévela en ambas direcciones hasta que se enclave.

- Coloque el plato giratorio sobre la pieza giratoria de forma que este no se puede desplazar.



El plato giratorio debe colocarse de forma recta sobre la pieza giratoria.

- En caso contrario repita el procedimiento.

Notas sobre la vajilla



¡ATENCIÓN!

Peligro de incendio debido a cartón o papel en el microondas.

- No utilice recipientes de papel o cartón.
- Utilice sólo vajilla apta.



¡ATENCIÓN!

Peligro de explosión debido a envases de cocción cerrados herméticamente.

- Antes de la cocción o del calentamiento, abra los recipientes cerrados.
- Perfore los folios de protección de plástico varias veces con un tenedor.

Antes de utilizar el microondas

- No ponga en funcionamiento el microondas en caso de que
 - falten las chapas protectoras en la parte trasera, o que no estén correctamente montadas,
 - existan daños o abolladuras en la zona de las chapas protectoras,
 - la junta de la puerta presente daños,
 - la ventanilla presente daños,
 - el cable de red esté dañado,
 - el cierre de la puerta no funcione correctamente.
- En caso de daños en la puerta o de que no cierre bien, póngase en contacto con nuestro servicio posventa.
- Elimine la suciedad de la junta de la puerta.



¡ADVERTENCIA!

Posibilidad de electrocuciones.

- Encargue los trabajos de reparación o mantenimiento sólo a personal técnico cualificado.

Material	Apto para			funciona- miento combinado
	Microondas	Grill	Modo de	
Recipiente de vidrio resistente al calor	sí	sí	sí	
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no	
Recipiente/ plato de cerámica resistente al calor	sí	sí	sí	
Recipiente de plástico apto para microondas	sí	no	no	
Bandeja de metal	no	sí	no	
Parrilla	no	sí	no	
Papel de aluminio y recipientes de plástico	no	sí	no	

Vajilla apta

- El material transparente permite que la radiación del microondas caliente uniformemente los alimentos.
- Utilice cuencos o platos redondos u ovales. En los recipientes angulares puede producirse una cocción excesiva de los alimentos en los bordes.
- Las vajillas aptas para microondas suelen estar marcadas con la indicación correspondiente. En caso de duda consúltelo al fabricante de la vajilla.

Cómo interrumpir o cancelar el proceso de cocción

- ▶ Abra la puerta para interrumpir el proceso de cocción. En microondas se apagará.
- ▶ Cierre la puerta para continuar el proceso de cocción. En microondas continuará el proceso de cocción.
- ▶ Gire el reloj programador a la posición cero para interrumpir el proceso de cocción. El microondas se apagará.

Vajillas no aptas

- La radiación del microondas no puede penetrar en los metales. Por ello, no utilice vajilla metal o con bordes dorados en el modo de funcionamiento microondas o combinado.
- No utilice cuencos de papel o cartón, ya que pueden provocar chispas o incendios.

Indicaciones y señales durante el servicio

- ▶ En el reloj programador podrá consultar el tiempo restante. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado el microondas se apagará. Oirá un breve tono de señal.
- ▶ Abra la puerta y retire el bien de cocción.

Aspectos fundamentales del manejo

Selector de programa

Seleccione con el selector de programa el programa correspondiente.

- ▶ Gire el selector de programa a la posición deseada.

El selector se enclava en la posición de programa.

Reloj programador

Gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj al tiempo deseado.

El proceso de cocción empezará.

Notas para el modo de funcionamiento de microondas

¡Cuidado!

Posibilidad de daños en el microondas.

- ▶ No utilice el microondas en modo de funcionamiento de microondas o combinado en estado vacío.

La radiación del microondas calienta las partículas de agua en los alimentos muy rápidamente. No existe radiación de calor y por lo tanto no se producen ningún proceso de tostado.

- Caliente en el microondas sólo alimentos.
- No fría en el microondas. El aceite caliente puede dañar el microondas y provocar quemaduras.
- No caliente más de una a dos raciones a la vez.
- No se requiere ningún precalentamiento. Los microondas trabajan inmediatamente con plena energía.

Notas para el modo de funcionamiento grill y combi



¡ATENCIÓN!

Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

- ▶ No coloque nada en la parte superior de la carcasa del aparato.
- ▶ Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

En el modo de funcionamiento grill y combinado, se utiliza calor de radiación. Utilice sólo vajilla resistente al calor.

- En el modo de funcionamiento combinado no debe utilizar vajilla de metal o aluminio.
- En el modo de funcionamiento grill sólo puede utilizarse vajilla de metal o aluminio o la suministrada con el producto.

Aplicación	Modo de funcionamiento
Cocer alimentos	Microondas, véase <i>Trabajar con microondas</i> , página 74 Modo de funcionamiento grill combinado (Combi), véase <i>Microondas y grill (Combi)</i> , página 79
Calentar sopas	Microondas, véase <i>Trabajar con microondas</i> , página 74
Calentar comidas precocinadas congeladas, como por ejemplo pizza	Microondas, véase <i>Trabajar con microondas</i> , página 74
Gratinar con queso, por ejemplo tostadas, lasañas	GRILL, véase <i>Asar</i> , página 78
Calentar comidas precocinadas	Microondas, véase <i>Trabajar con microondas</i> , página 74

Selección y uso de los modos de funcionamiento

Podrá utilizar el microondas en los siguientes modos de funcionamiento:

- Microondas
- Grill
- Microondas y grill (modo func. grill combinado)

A continuación, encontrará una lista de ejemplos para los modos de funcionamiento:

Aplicación	Modo de funcionamiento
Asar con corteza	Modo func. grill combi (Combi), véase <i>Microondas y grill (Combi)</i> , página 79
Asar lonchas de carne finas	GRILL, véase <i>Asar</i> , página 78
Pescado, patatas, platos gratinados	Modo func. grill combi (Combi), véase <i>Microondas y grill (Combi)</i> , página 79
Dorar filetes de pescado	GRILL, véase <i>Asar</i> , página 78
Calentar bebidas	Microondas, véase <i>Trabajar con microondas</i> , página 74

Trabajar con microondas

En este modo de funcionamiento el bien de cocción se calienta exclusivamente mediante las microondas.

- ▶ Introduzca el plato a calentar en un recipiente apto para microondas.
- ▶ Abra la puerta.

Coloque el recipiente de forma centrada sobre el plato giratorio.

- ▶ Cierre la puerta.

Dependiendo de la aplicación, seleccione la potencia deseada de la siguiente tabla:

Aplicación	Símbolo	Potencia en vatios (aprox.)
Calentamiento rápido	800 	High
Cocer	650 	M.High
Mantener la temperatura		Med
Descongelar congelados		Defrost
Mantener caliente		Low

- Gire el selector de programa hasta ajustar potencia de microondas deseada.

❗ La cocción en el microondas se realiza más deprisa que en un horno.

- Ajuste la duración de cocción más bien baja.
- En caso de que los alimentos no estén suficientemente calientes, realice otra cocción.



¡ATENCIÓN!

Peligro de quemaduras debido al retardo de ebullición de los líquidos.

- Coloque una varilla de vidrio u otro objeto metálico en el recipiente.
- Antes de beber remueva bien el líquido.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Platos combinados				
Lomo, patatas y verdura	450 g	800 W	2,5-3,5	si
Gulasch (estofado húngaro) con pasta	450 g	800 W	2-2,5	si
Carne con albóndigas (cereales) y salsa	450 g	800 W	2,5-3,5	si

- ❗ ► Humedezca las comidas un poco antes de calentarlas.
- Remueva las comidas de vez en cuando.

- Ajuste mediante el reloj programador la duración de cocción deseada.

El proceso de cocción o calentamiento empieza

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Carne				
Lomo reboz	200 g	800 W	1-2	no
4o albóndigas carne	500 g	800 W	3-4	no
Trozo carne	250 g	800 W	2-3	no

Calentar

Los líquidos y comidas a temperatura de nevera son fáciles de calentar a temperatura ambiente consumo.

Las siguientes tablas sólo indican valores orientativos para los tiempos de calentamiento.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Líquidos				
Agua, una taza	150 g	800 W	0,5-1	no
Agua, 0,5 litros	500 g	800 W	3,5-5	no
Agua, 0,75 l	750 g	800 W	5-7	no
Café, una taza	150 g	800 W	0,5-1	no
Leche, una taza	150 g	800 W	0,5-1	no

- ❗ ► Para evitar que el rebozado o la costra se ablanden, úntelos con aceite mediante un pincel antes de calentarlos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Aves				
Medio pollo	450 g	800 W	3,5-5	no
Fricandó de pollo	400 g	800 W	3-4,5	si

- ❗ ► Para evitar que el rebozado o la costra se ablanden, úntelos con aceite mediante un pincel antes de calentarlos.
- Remueva el fricandó de pollo de vez en cuando.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Guarnición				
Pasta, arroz, una ración	150 g	800 W	1-2	sí
Pasta, arroz, dos raciones	300 g	800 W	2,5-3,5	sí
Patatas	500 g	800 W	3-4	sí

i ▶ Humedezca las comidas un poco antes de calentarlas.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Sopas y salsas				
Caldo, un plato	250 g	800 W	1-1,5	sí
Sopa con ingredientes	250 g	800 W	1,5-2	sí
Salsa	250 g	800 W	1-2	sí



¡ATENCIÓN!

Peligro de quemaduras debido a alimentos demasiado calientes. Los niños pequeños pueden quemarse a temperaturas mucho más bajas que los adultos.

- ▶ Remueva bien los alimentos para bebés.
- ▶ Compruebe la temperatura.
- ▶ Deje enfriar los alimentos para niños antes del consumo.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Alimentos para bebés				
Leche	100 ml	460 W	0,5-1	no
Papilla	200 g	460 W	1-1,5	no

Cocer

A continuación encontrará algunas recomendaciones para la cocción en el modo de funcionamiento microondas.

- Los alimentos a temperatura de nevera necesitan un tiempo de cocción ligeramente más largo que los que están a temperatura ambiente.
- Las comidas más compactas necesitan un tiempo de cocción más largo. Por ejemplo, una gran pieza de carne necesita un tiempo de cocción más largo que la misma cantidad de carne cortada en trocitos.
- Para grandes cantidades realice una cocción inicial a alta potencia. A continuación, cueza uniformemente a potencia media.
- Reparta la comida uniformemente en el recipiente. Mantenga bajas las diferencias de altura.
- En caso de alimentos con un grosor diferente, como por ejemplo muslos de pollo o filetes de pescado, colóquelos con la parte delgada hacia dentro o de forma que se solapen.
- Las cantidades pequeñas se cuecen más rápidamente que las grandes. Como regla general prevalecerá lo siguiente:
 - Cantidad doble = casi el doble de tiempo
 - Cantidad media = tiempo medio
- En caso de no conocer la indicación de tiempo para un plato, ajuste aproximadamente 1 minuto de cocción para cada 100 gramos.
- En el microondas tape todas las comidas que también tapa en el horno.
- Al taparlas evitará que las comidas se sequen.
- Para tapar puede utilizar:
 - Un plato girado
 - Papel de hornear
 - Plástico para microondas.
- Cueza sin tapa las comidas que deben presentar una corteza.
- Respete los valores orientativos de la siguiente tabla o indicadores en la receta.
- Observe el proceso de cocción.

Alimento	Canti- dad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Verdura				
Berenjenas	500 g	650 W	7-10 sí	
Coliflor	500 g	650 W	8-11 sí	
Brócoli	500 g	650 W	6-9 sí	
Endivias	500 g	650 W	6-7 sí	
Guisantes	500 g	650 W	6-7 sí	
Hinojo	500 g	650 W	8-11 sí	
Judías verdes	300 g	650 W	13-15 sí	
Patatas	500 g	650 W	9-12 sí	
Colinabo	500 g	650 W	8-10 sí	
Puerros	500 g	650 W	7-9 sí	
Mazorcas de maíz	250 g	650 W	7-9 sí	
Zanahorias	500 g	650 W	8-10 sí	
Pimientos	500 g	650 W	6-9 sí	
Col de Bruselas	300 g	650 W	7-10 sí	
Espárragos	300 g	650 W	6-9 sí	
Tomates	500 g	650 W	6-7 sí	
Calabacín	500 g	650 W	9-10 sí	

- i** ▶ Corte la verdura en trozos y póngala a cocer con dos o tres cucharas de líquido.
- ▶ Remueva de vez en cuando.
 - ▶ Deje reposar los alimentos aproximadamente de 3 a 5 minutos.
 - ▶ Sazone justo antes de servir.

Alimento	Canti- dad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Fruta				
Compota de manzana o pera	500 g	650 W	5-8 sí	
Dulce de ciruela	250 g	650 W	4-6 no	
Compota de ruibarbo	250 g	650 W	5-8 sí	
Manzanas al horno, cuatro unidades	500 g	650 W	7-9 sí	

- i** ▶ Añada aprox. 125 ml de agua.

- ▶ Añada zumo de limón para evitar que la fruta cambie de color.
- ▶ Deje reposar la fruta aproximadamente de 3 a 5 minutos.

Alimento	Canti- dad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Carne (platos precocinados)				
Carne con salsa	400 g	650 W	10-12 sí	
Gulasch (estofado húngaro), fricandó	500 g	650 W	10-15 sí	
Redondo de ternera	250 g	650 W	7-8 sí	

- i** ▶ Remueva de vez en cuando.
- ▶ Deje reposar las comidas después de la cocción de tres a cinco minutos.

Alimento	Canti- dad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Aves (platos precocinados)				
Fricandó de pollo	250 g	650 W	6-7 sí	
Sopa de pollo	200 g	650 W	5-6 sí	

- i** ▶ Remueva de vez en cuando.
- ▶ Deje reposar las comidas después de la cocción de tres a cinco minutos.

Alimento	Canti- dad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Pescado				
Filete de pescado	300 g	650 W	7-8 sí	
Filete de pescado	400 g	650 W	8-9 sí	

- i** ▶ Gire las comidas una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- ▶ Deje reposar las comidas después de la cocción de tres a cinco minutos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Descongelar y cocinar verduras				
Col lombarda c/ manzana	450 g	650 W	14-16 sí	
Espinacas en hojas	300 g	650 W	11-13 sí	
Coliflor	200 g	650 W	7-9 sí	
Judías verdes (tiernas)	200 g	650 W	8-10 sí	
Brócoli	300 g	650 W	8-9 sí	
Guisantes	300 g	650 W	7-8 sí	
Colinabo	300 g	650 W	13-15 sí	
Puerros	200 g	650 W	10-11 sí	
Maíz	200 g	650 W	4-6 sí	
Zanahorias	200 g	650 W	5-6 sí	
Col de Bruselas	300 g	650 W	7-8 sí	
Espinacas	450 g	650 W	12-13 sí	
Espinacas	600 g	650 W	15-17 sí	

- i** ▶ Cueza las comidas con una o dos cucharas de líquido.
- ▶ Remueva de vez en cuando o divida la comida cuidadosamente.
- ▶ Deje reposar los alimentos aproximadamente de 3 a 5 minutos.
- ▶ Sazone justo antes de servir.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Sopas/cazuelas (platos precocinados)				
Cazuela	500 g	650 W	13-15 sí	
Sopa con ingredientes	300 g	650 W	7-8 sí	
Crema	500 g	650 W	13-15 sí	

- i** ▶ Remueva de vez en cuando.
- ▶ Deje reposar los alimentos aproximadamente de 3 a 5 minutos.

Asar

No es necesario precalentar el grill. El grill de infrarrojos genera calor de radiación inmediatamente después de la conexión.

En el modo de funcionamiento de sólo grill utilice la parrilla suministrada con el producto.

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Introduzca la parrilla con el producto a asar en el microondas.



- ▶ Cierre la puerta.
- ▶ Gire el selector de programa a grill.

Ejemplo:

Alimento	Cantidad	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Tostada gratinada con queso	2-3	3-4	no

- ▶ Ajuste mediante el reloj programador la duración de cocción deseada.

El proceso de tostado empezará.



¡ATENCIÓN!

Peligro de quemaduras debido a la parrilla.

- ▶ Utilice un paño o guantes de cocina.

Microondas y grill (Combi)

En este modo de funcionamiento las microondas y el grill trabajan de forma alternada con una potencia definida. En este caso, dispone de tres programas:

Símbolo	Programa
	Microondas 30 % de la potencia Grill 70 % de la potencia
	Microondas 49 % de la potencia Grill 51 % de la potencia
	Microondas 67 % de la potencia Grill 33 % de la potencia

¡Cuidado!

Posibilidad de daños en el microondas.

- ▶ No utilice la parrilla en el modo combinado.
- ▶ No utilice recipientes de plástico en el modo combinado.

Para alimentos grandes y gruesos, como por ejemplo asado de cerdo, el tiempo de calentamiento en el microondas es proporcionalmente más largo que para alimentos planos.

En caso del grill es al revés. Cuanto más cerca está el alimento del grill, más deprisa se cuece. Es decir, al preparar trozos de asado grandes en el modo combi el tiempo de cocción puede ser más corto que para piezas pequeñas.

- ▶ Posicione el selector de programa en el modo de funcionamiento combinado deseado.
- ▶ Ajuste mediante el reloj programador la duración de cocción deseada.

El proceso de cocción empezará.

En la siguiente tabla encontrará recomendaciones para la cocción de diferentes platos en el modo funcionamiento combinado.

Alimento	Cantidad	Tiempo	en minutos aprox.	Tapar
Carne y embutidos				
o cordero en piezas	500 g	10-12	no	Temera, cerdo
	750 g	12-15	no	
Chuleta de cerdo ahumada	500 g	12-14	no	

Alimento	Cantidad	Tiempo	en minutos aprox.	Tapar
Carne y embutidos				
Asado de carne picada	500 g	13-15	no	
Salchichas de Viena	200 g	2-3	no	
Salchichas de Francfort	200 g	2-3	no	

- ▶ Gire la carne una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- ▶ Deje reposar los alimentos aproximadamente de 3 a 5 minutos.
- ▶ Unte el asado de carne picada con clara de huevo.
- ▶ Pinche las salchichas con un tenedor.

Alimento	Cantidad	Tiempo	en minutos aprox.	Tapar
Aves				
Gallina para caldo	1000 g	13-15	no	
Piezas de pollo	250 g	4-5	no	

- ▶ Deje que el bien de cocción cueza en su propio jugo.
- ▶ Gire el bien de cocción una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- ▶ Deje reposar los alimentos aproximadamente de 4 a 5 minutos.

Alimento	Cantidad	Tiempo en min. aprox.	Tapar
Pescado			
Trucha cocida	300 g	5-6	no
Filete de pescado	300 g	3-4	no

- ▶ Gire el bien de cocción una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- ▶ Deje reposar el bien de cocción aproximadamente de 3 a 5 minutos.

Solución de anomalías y averías

Avería	Causa	Solución
El microondas no funciona.	La puerta no está bien cerrada (protección de la puerta).	► Cierre la puerta completamente.
	El enchufe de red está desconectado.	► Conecte el enchufe a la red.
Chispas en el interior del horno.	La vajilla no es apta para microondas.	► Utilice vajilla apta.
	El microondas se está utilizando en estado vacío.	► No utilice el microondas en modo de funcionamiento de microondas o combinado en estado vacío.
	Restos de comida en el interior del horno.	► Limpie el interior.
El resultado de cocción es irregular.	La vajilla no es apta para microondas.	► Utilice vajilla apta.
	El bien de cocción no estaba completamente descongelado.	► Descongele el bien de cocción completamente.
	Tiempo de cocción y/o nivel de potencia seleccionados de forma incorrecta.	► Seleccione el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto.
	No se ha girado o removido el bien de cocción.	► Gire o remueva el bien de cocción.
El bien de cocción aún no está hecho o está frío.	La vajilla no es apta para microondas.	► Utilice vajilla apta.
	El bien de cocción no estaba completamente descongelado.	► Descongele el bien de cocción completamente.
	Tiempo de cocción y/o nivel de potencia seleccionados de forma incorrecta.	► Seleccione el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto.
El bien de cocción no se ha descongelado de forma uniforme.	La vajilla no es apta para microondas.	► Utilice vajilla apta.
	Tiempo de cocción y/o nivel de potencia seleccionados de forma incorrecta.	► Seleccione el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto.
	No se ha girado o removido el bien de cocción.	► Gire o remueva el bien de cocción.

Limpieza



¡ADVERTENCIA!

Posibilidad de electrocuciones.

- ▶ Desconecte siempre el enchufe de red antes de limpiar el microondas.
- ▶ Nunca sumerja el microondas en agua.



¡ATENCIÓN!

Si microondas está caliente existe peligro de quemaduras.

- ▶ Deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

¡Cuidado!

Posibilidad de daños en el microondas.

- ▶ Nunca utilice limpiadores químicos, gasolina, limpiadores de hornos ni detergentes abrasivos.

Limpieza de la carcasa

Para evitar la conexión accidental del microondas:

- ▶ Abra la puerta.
- o
- ▶ desconecte el enchufe de red.
- ▶ Limpie el selector de programa y el reloj programador con un paño húmedo.
- ▶ Limpie periódicamente la carcasa del microondas con un paño húmedo.
- ▶ Asegúrese de que no entre agua en el interior del aparato a través de las aberturas de la carcasa.

Limpieza del accesorio

- ▶ Limpie el plato giratorio de cristal con un líquido lavavajillas o en el lavaplatos.
- ▶ Limpie la pieza giratoria manualmente con un detergente suave.
- ▶ Seque bien la pieza giratoria.
- ▶ Vuelva a colocar la pieza giratoria en la base interior.
- ▶ Limpie la parrilla después de cada uso con un líquido lavavajillas o en el lavaplatos.

Limpieza del interior

- ▶ Limpie periódicamente el interior del microondas.
- ▶ Elimine las salpicaduras y líquidos derramados en el interior mediante un paño húmedo.
- ▶ En caso de mucha suciedad utilice un detergente suave.
- ▶ No utilice detergentes agresivos como detergente gel líquido (Cif) para evitar daños en la superficie.
- ▶ Limpie la ventanilla con un paño húmedo desde dentro.
- ▶ Limpie periódicamente la junta de la puerta con un paño húmedo.

Eliminación de olores molestos

- ▶ Coloque un cuenco apto para microondas con agua y zumo de limón en el microondas.
- ▶ Caliente el agua con el zumo de limón durante aprox. cinco minutos.
- ▶ Retire el cuenco con el agua y el zumo de del microondas.
- ▶ Limpie el interior con un paño húmedo.

Garantía

El aparato suministrado por nosotros tiene una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (comprobante de compra).

Durante el período de garantía, nos comprometemos a solucionar de forma gratuita los desperfectos del aparato o del accesorio debidos a errores de material o errores de fabricación mediante la reparación o, según creamos conveniente, cambio del aparato. Las prestaciones de garantía no incluyen ni la prolongación del tiempo de garantía ni el derecho a una nueva garantía.

Como comprobante de garantía será válido el comprobante de compra. Sin este comprobante se realizará ningún recambio ni reparación gratuitos.

En caso de garantía entregue el aparato completo con el embalaje original y el ticket de compra a su comerciante.

Tanto los desperfectos del accesorio consumible (piezas de desgaste como la limpieza, el mantenimiento y el recambio de las piezas de desgaste) no están incluidos en la garantía y por lo tanto se cobrarán.

La garantía se extinguirá en caso de intervenciones ajenas.

Una vez transcurrido el tiempo de garantía, las reparaciones podrán realizarse a través del comercio especializado o servicios de reparación siempre que se paguen los correspondientes gastos.

Datos técnicos

Modelo	MWG 763
Alimentación de tensión	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	
Microondas:	1.200 W
Grill:	1.000 W
Potencia de salida asig. del microondas	800 W
Volumen del interior del horno	40 litros
Peso aprox.	11,4 kg
Dimensiones (a × A × l)	aprox. 452 × 262 × 348 mm

Reservado el derecho de realizar modificaciones técnicas

Eliminación del microondas



Las leyes nacionales y regionales regulan la eliminación respetuosa con el medio ambiente de los medios de producción, componentes electrónicos, materiales reciclables y otros elementos de las instalaciones. Para información más detallada sobre la eliminación póngase en contacto con las autoridades locales competentes. En caso de preguntas sobre los materiales utilizados póngase en contacto con el fabricante.

Prefácio

Este manual de serviço serve de ajuda para a utilização

- conforme às especificações
- seguro e
- vantajoso

do aparelho de microondas com grelhador MWG 763, designado brevemente de microondas.

Partimos do princípio de que os utentes do microondas dispõem de conhecimentos gerais ao lidar com electrodomésticos.

Cada pessoa que

- opere,
- limpe ou
- neutralize

o microondas, deve ter tomado conhecimento do conteúdo completo deste manual de serviço.

Este manual de serviço é parte integrante do produto. Guarde este manual sempre perto do microondas. Junte também o manual, ao vender o microondas ou ao entregá-lo doutra forma.

Características de configuração

Diferentes elementos do manual de serviço são assinalados com características de configuração definidas. Assim pode diferenciar com facilidade, se se trata de

texto normal,

referências cruzadas,

- enumerações, ou
- ▶ passos de acção.

❗ Estas indicações contêm informações adicionais, como por exemplo dados especiais sobre o emprego económico do microondas.

Índice

Avisos de segurança.....	85	Avisos para o serviço de microondas	93
Uso conforme as especificações.....	85	Avisos para o serviço de grelhar e combinado.....	93
Uso indevido evidente	85	Seleccionar e utilizar os modos de operação	94
Avisos de segurança básicos	85	Trabalhar com microondas.....	94
Evitar choques eléctricos.....	85	Aquecer.....	95
Evitar risco de asfixia.....	85	Cozer.....	96
Riscos devido à radiação de microondas.....	86	Grelhar.....	98
Evitar o risco de incêndio	86	Microondas e grelhar (combinado)	99
Evitar o risco de queimaduras.....	86	Eliminar falhas e erros	100
Evitar o risco de lesões	86	Limpar.....	101
Evitar danificações	86	Limpar o espaço interior	101
Características de configuração dos avisos de segurança	87	Limpar a carcaça	101
Descrição do aparelho	88	Limpar os acessórios	101
Volume do fornecimento.....	88	Eliminar cheiros desagradáveis.....	101
Painel de comando	89	Garantia.....	102
Programas	89	Características técnicas.....	102
Função	89	Eliminar o microondas	102
Características do produto.....	90		
Letreiros e símbolos no microondas.....	90		
Dados na chapa de especificações.....	90		
Desempacotar o microondas.....	90		
Antes do primeiro uso	90		
Colocar o microondas.....	90		
Conectar o microondas.....	91		
Preparar o microondas.....	91		
Inserir o prato rotativo.....	91		
Antes de usar o microondas	92		
Indicações sobre louça.....	92		
Louça adequada	93		
Louça não adequada	93		
Dados básicos sobre o manejo.....	93		
Selector de programas	93		
Temporizador.....	93		
Interromper ou cancelar o cozimento	93		
Visualizações e sinais durante o serviço.....	93		

Avisos de segurança

Leia com atenção estes avisos de segurança, antes de colocar o microondas em serviço. Tenha em conta todas as advertências e siga todos os avisos no microondas e neste manual de serviço.

Uso conforme as especificações

O microondas com grelhador MWG 763

- para descongelar produtos ultracongelados ou congelados
- para o aquecimento rápido de alimentos e bebidas dentro de recipientes adequados para microondas
- para cozer alimentos
- para manter quente
- para gratinar
- para grelhar.

O microondas destina-se exclusivamente para estes fins e só pode ser usado de forma correspondente.

Só pode ser usado na forma descrita neste manual de serviço. O microondas não pode ser usado para fins comerciais.

Qualquer outro uso é tido como não conforme as especificações e pode levar a danos materiais e mesmo a danos em pessoas.

A Clatronic International GmbH não assume responsabilidade por danos em consequência de uso não conforme às especificações.

Uso indevido evidente

Nunca remova as chapas de cobertura que protegem contra a radiação de microondas.

Não se sirva do microondas, se a porta ou componentes da porta, nomeadamente as juntas de vedação da porta, estejam danificadas.

Não seque roupa dentro do microondas.

Avisos de segurança básicos

Evitar choques eléctricos

- Nunca abra a carcaça do microondas.
- Ligue o microondas apenas a uma tomada da rede eléctrica 230 V ~, 50 Hz correctamente instalada.
- A ficha tem de ficar livremente acessível, para que em caso de emergência possa separar o microondas rápida e facilmente da corrente.
- Separe o microondas da corrente nos seguintes casos:
 - antes da limpeza,
 - ao montar acessórios,
 - se não usar o microondas durante um período mais prolongado ou
 - em caso de falha.
- Puxe a ficha de rede da tomada eléctrica. Puxe apenas pela ficha.
- Crianças só podem usar o microondas sob supervisão de pessoas adultas.
- O microondas não pode estar exposto a pingos ou salpicos de água.
- Não coloque quaisquer objectos cheios de líquido, p.ex. jarros, ao lado ou por cima do microondas.
- Não coloque o microondas perto de água, como p.ex. da pia.
- Nunca deve submergir o microondas ou o cabo eléctrico dentro de água.
- Nunca toque no cabo eléctrico ou no microondas com as mãos húmidas.
- Não dobre nem aperte o cabo eléctrico.
- Nunca use o microondas com um cabo eléctrico danificado, após avarias ou se o microondas tiver um dano. Mandar verificar ou reparar o microondas pela assistência técnica, antes de o voltar a usar.
- Os trabalhos de reparação ou manutenção devem ser sempre realizados por pessoal técnico qualificado.

Evitar risco de asfixia

- Não deixa crianças brincarem com película ou outras partes da embalagem.

Riscos devido à radiação de microondas

- Controle o microondas periodicamente quanto a danos. Não coloque um microondas danificado em funcionamento.
- Não opere o microondas se os seguintes componentes estiverem danificados:
 - a porta
 - componentes na porta
 - as juntas de vedação da porta.
- Nunca remova as coberturas no interior ou exterior do microondas.

Evitar o risco de incêndio

- Não monte nem coloque o microondas por de um armário. As superfícies da carcaça aquecem-se em serviço combinado ou de grelhar.
- Tome atenção ao microondas, ao aquecer ou cozer alimentos em materiais combustíveis tais como recipientes plásticos ou de papel. O material pode incendiar-se.
- Desligue de imediato o microondas no caso de se gerar fumo e tire a ficha da tomada. Mantenha a porta fechada, para abafar eventuais chamas.
- Desenrole sempre o cabo eléctrico em todo o seu comprimento. Caso contrário o cabo pode sobreaquecer.
- Mantenha o cabo eléctrico afastado de partes quentes do aparelho.
- Não use recipientes de plástico no serviço de grelhar simples ou combinado.
- Certifique-se de que haja uma distância de arejamento de pelo menos 20 cm a paredes, armários etc., de todos os lados do microondas. Não coloque o microondas dentro de um armário.

- Atraso de ebulição: Ao cozer, nomeadamente ao reaquecer líquidos (água), pode ter sido atingida a temperatura de ebulição, sem que surjam as típicas bolhas de vapor. O líquido não ferve homogeneamente. Este atraso de ebulição pode levar o líquido a derramar ao retirar-se o recipiente.
Para obter uma ebulição homogénea, coloque uma vareta de vidro ou algo semelhante, não metálico, dentro do recipiente.
- Durante o serviço combinado ou de grelhar, o microondas fica quente. Por isso não toque nas superfícies do microondas durante o serviço.
- Devido às temperaturas que ocorrem no serviço combinado ou de grelhar, crianças só podem usar o microondas sob supervisão de pessoas adultas.
- Use pegas ou luvas de cozinha para virar ou mexer os alimentos e para retirar recipientes.

Evitar o risco de lesões

- Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados. Existe risco de explosão.
- Não podem ser aquecidos no microondas alimentos com casca ou com pele, como ovos ou salsichas entre outros. Existe risco de explosão.
- Não opere o microondas sem vigilância. Desligue sempre o microondas ou tire a ficha da tomada, antes de abandonar a divisão.
- Não deixe crianças ou pessoas enfermas usarem o microondas sem supervisão.
- Utilize apenas louça adequada para microondas, tal como vidro, porcelana, cerâmica ou louça de plástico resistente ao calor ou especial para microondas. Siga nisto as instruções do fabricante da louça.

Evitar danificações

Evitar o risco de queimaduras

- Depois do aquecimento no microondas tem de mexer ou agitar o conteúdo de biberões e frascos com comida para bebés. Além disso de controlar a temperatura da comida para bebés antes do uso e deixá-la arrefecer se necessário.
- Não aqueça óleo ou azeite dentro do microondas.

- Empregue apenas acessórios que tenham sido recomendados pelo fabricante.
- Limpe o microondas regularmente e remova restos de alimentos do espaço interior.
Se o espaço de cozimento estiver sujo, podem ocorrer danificações da superfície. Uma superfície danificada reduz a vida útil do microondas.
- Não use quaisquer objectos de metal durante a limpeza.

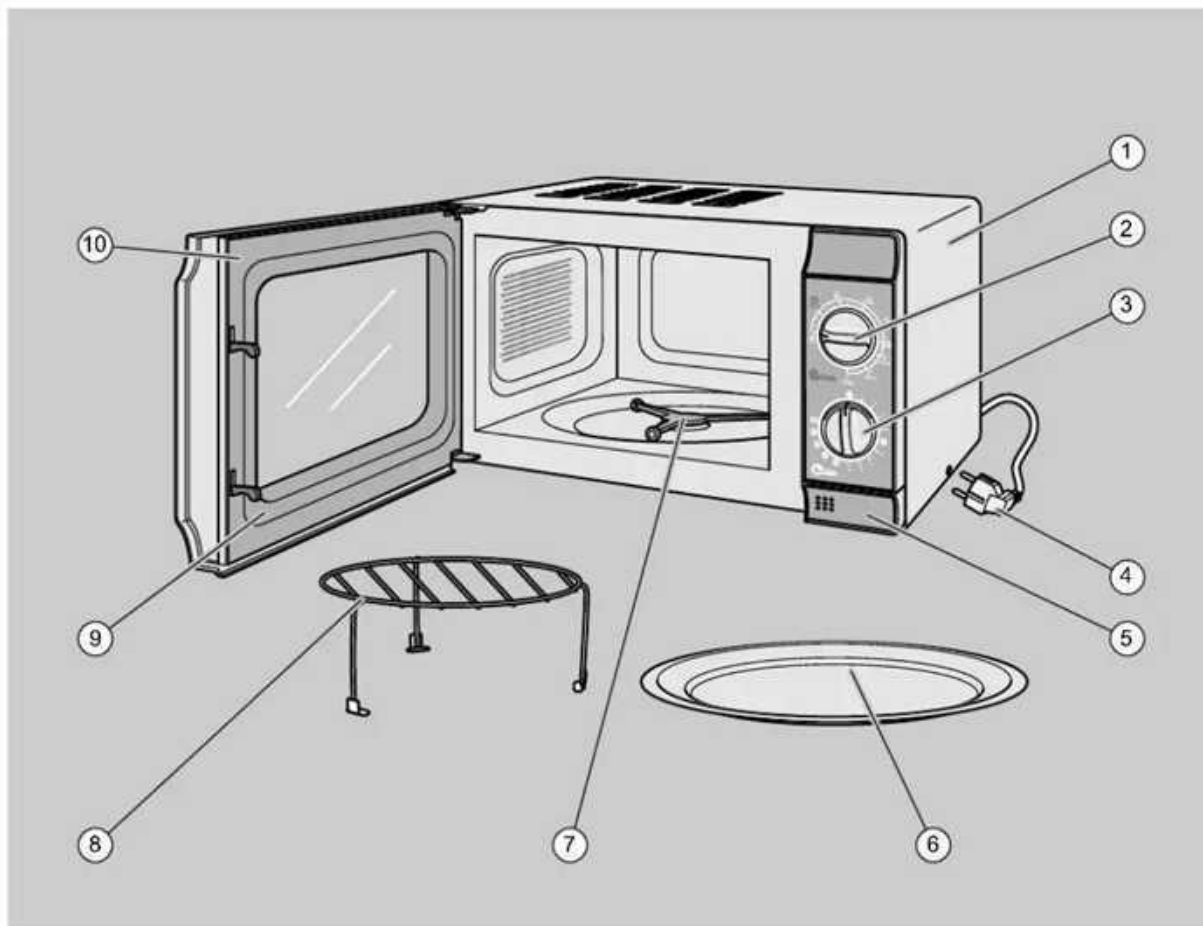
Características de configuração dos avisos de segurança

Neste manual de serviço encontra as seguintes categorias de avisos de segurança e indicações:

	ADVERTÊNCIA! Avisos com a palavra ADVERTÊNCIA advertem de uma situação perigosa, que possivelmente pode levar à morte ou a lesões graves.
	CUIDADO! Avisos com a palavra CUIDADO advertem de uma situação que pode levar a lesões de pequena ou média gravidade.
Atenção! Avisos com a palavra Atenção advertem de uma situação que pode levar a danos materiais ou ambientais.	

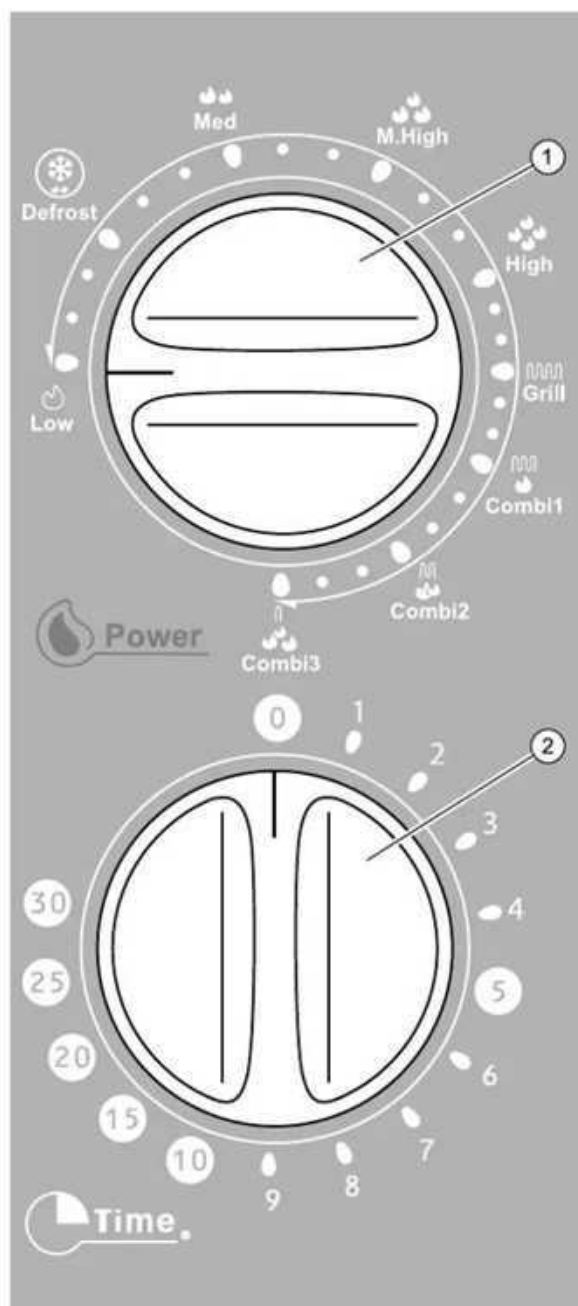
Descrição do aparelho

Volume do fornecimento



Posição	Designação	Posição	Designação
1	Microondas	6	Prato rotativo
2	Selector de programas	7	Apoio com roletes
3	Temporizador	8	Grelha
4	Ficha de rede	9	Vedação da porta
5	Tecla para Abrir porta	10	Porta com janela de vigia

Painel de comando



Posição	Designação
1	Selector de programas
2	Temporizador

Programas

Símbolo	Explicação
	Potência do microondas cerca de 140 W
	Potência do microondas cerca de 290 W
	Potência do microondas cerca de 460 W
	Potência do microondas cerca de 650 W
	Potência do microondas cerca de 800 W
	Grelhar sem microondas
	Microondas 30% cota da potência Grelhador 70 % cota da potência
	Microondas 49 % cota da potência Grelhador 51 % cota da potência
	Microondas 67 % cota da potência Grelhador 33 % cota da potência

Função

O microondas pode aquecer os alimentos no espaço de cozimento. Se tiver seleccionado um modo de operação e tiver premido a tecla correspondente, o prato rotativo gira lentamente. A comida é aquecida. Através da janela de vigia na porta pode seguir o processo no espaço de cozimento iluminado. Para o serviço de grelhar está incluído uma grelha no volume de fornecimento.

No microondas pode fazer o seguinte com alimentos:

- Descongelar,
- aquecer lenta- ou rapidamente,
- cozer,
- grelhar,
- gratinar e
- manter quente.

Para tal tem à sua disposição os seguintes modos de operação:

- Microondas
- Grelhador
- Microondas e grelhador (serviço combinado com grelhador)

Indicações sobre o uso dos diferentes modos de operação vide Seleccionar e utilizar os modos de operação, página 94.

Características do produto

O microondas dispõe das seguintes características:

- 20 litros de espaço de cozimento
- 800 W de potência do microondas
- 1.000 W de potência do grelhador de infravermelhos
- cinco níveis de potência do microondas
- um nível do grelhador
- três níveis de potência combinados grelhador/microondase
- timer de 30 minutos com sinal final
- carcaça em aço inox
- espaço de cozimento iluminado.

Tradução:

ATENÇÃO ALTA TENSÃO

ATENÇÃO-ENERGIA DE MICROONDAS NÃO REMOVA ESTA COBERTURA

Na eventualidade da porta estar deformada, empenada ou danificada de alguma outra forma e não for possível fechar a porta correctamente, não se deve ligar o forno de microondas. Não mexa nos fechos de segurança da porta. Trabalhos de manutenção e/ou reparação só podem ser realizados por pessoal técnico qualificado.

Antes de remover esta cobertura, tire a ficha da tomada, desconectando dessa forma o forno microondas da alimentação de tensão.

Letreiros e símbolos no microondas

► Siga as instruções nos letreiros.

Do lado superior do microondas está colocado seguinte símbolo de perigo:



Risco de queimaduras em superfícies quentes.

- Não toque nas superfícies da carcaça durante o serviço do microondas ou logo após.
- Use luvas de cozinha.

Na parte superior do microondas encontra-se um letreiro com o seguinte texto em inglês:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Tradução:

Atenção energia de microondas – Não remova esta chapa da carcaça.

Do lado posterior do microondas encontra-se um letreiro com o seguinte texto:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Dados na chapa de especificações

A chapa de especificações está colocada no lado posterior do microondas e contém os seguintes dados:

- Designação do tipo do microondas
- Tensão e frequência nominal
- Potência nominal
- Potência de saída do microondas
- Distintivo de eliminação
- Dimensões

Desempacotar o microondas

- Retire o microondas da embalagem.
- Remova todo o material de empacotar, como películas, material de enchimento, fixador do cabo e a caixa de cartão.
- Verifique o volume do fornecimento, vide página 88.

Antes do primeiro uso

Colocar o microondas



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio devido a colocação errada.

- Não coloque o microondas por baixo de um armário.

Atenção!

Podem ocorrer danos no microondas ou em aparelhos nas proximidades.

- ▶ Utilize o microondas apenas dentro de edifícios.
- ▶ Não coloque o microondas dentro de um armário.
- ▶ O microondas só pode ser instalado como aparelho em posição destacada de outros aparelhos.
- ▶ Certifique-se de que haja uma distância de arejamento de pelo menos 20 cm a paredes, armários etc., de todos os lados do microondas.

Atenção!

Podem ocorrer danos no microondas ou em aparelhos nas proximidades.

- ▶ Não coloque o seu forno microondas perto de outros aparelhos electrónicos.

- ▶ Remova as películas de protecção pegadas à carcaça ou ao espaço interior.
 - ▶ Remova todo o material de embalagem e os componentes juntamente fornecidos do espaço interior do microondas.
 - ▶ Verifique o microondas quanto a danos visíveis, em especial na área da porta e da sua vedação.
 - ▶ Não coloque em serviço um forno microondas danificado.
- ❗ O forno microondas pesa cerca de 11,4 kg.
- ▶ Coloque o forno microondas sobre uma superfície firme e plana.

Conectar o microondas**ADVERTÊNCIA!**

Podem ocorrer choques eléctricos.

- ▶ Mantenha a ficha eléctrica livremente acessível, para poder separar o microondas rapidamente e facilmente da corrente em caso de emergência.

- ▶ Conecte a ficha do microondas a uma tomada eléctrica de 230 V ~, 50 Hz correctamente instalada.

Preparar o microondas

Na carcaça ou sobre a resistência podem encontrar-se resíduos do fabrico ou de óleo. Devido a isso pode ocorrer a formação de fumo ou mau cheiro ao ligar o forno pela primeira vez. Isto é normal e deixa de ocorrer após vários usos.

Para remover resíduos do fabrico ou de óleo, é favor proceder da seguinte forma:

- ▶ Certifique-se de que a divisão se encontra bem arejada.
- ▶ Abra uma janela.
- ▶ Coloque o prato rotativo.
- ▶ Feche a porta do microondas.

**CUIDADO!**

Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

- ▶ Utilize o microondas sem alimentos para cozer apenas em serviço de grelhar.

- ▶ Rode o selector de programas para Grelhar.
- ▶ Ajuste o temporizador para um minuto.

O microondas opera em serviço de grelhar.

Realize os passos descritos três a quatro vezes seguidas. Depois já pode usar o microondas para alimentos para cozer.

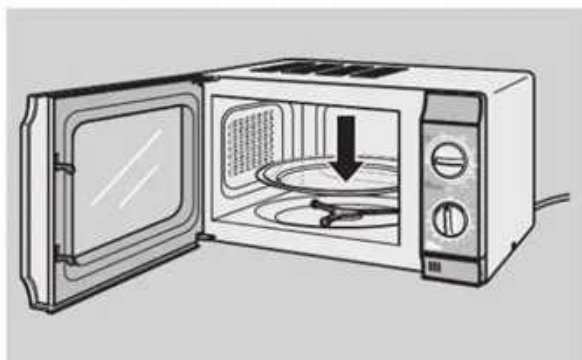
Inserir o prato rotativo

- ▶ Para abrir a porta do microondas, carregue na tecla por baixo do temporizador.

A porta abre-se.

- ▶ Coloque o apoio com roletes na parte inferior espaço interior.
- ▶ Movimente o apoio de um lado para o outro, encaixar.

- ▶ Coloque o prato rotativo de tal forma sobre o apoio com roletes, de forma a que o prato rotativo não se deixe deslocar mais.



O prato rotativo tem de assentar a direito sobre o apoio com roletes.

- ▶ Repita o procedimento, se o prato rotativo não assentar a direito sobre o apoio com roletes.

Indicações sobre louça



CAUIDADO!

Risco de incêndio devido a cartão ou papel no microondas.

- ▶ Não use recipientes de cartão ou papel.
- ▶ Use apenas louça adequada.



CAUIDADO!

Risco de explosão devido a louça firmemente fechada.

- ▶ Abra recipientes fechados antes de aquecer ou cozer.
- ▶ Películas protectoras de plástico devem ser várias vezes picadas com um garfo.

Antes de usar o microondas

- ▶ Não coloque o microondas em serviço, se
 - faltarem coberturas na parte posterior ou estas não estiverem correctamente montadas.
 - houver danos ou amolgadelas, em especial na parte das coberturas.
 - a vedação da porta estiver danificada.
 - a janela de vigia na porta estiver danificada.
 - o cabo eléctrico estiver danificado.
 - o trinco da porta não fechar devidamente.
- ▶ Contacte a nossa assistência técnica em caso de danos ou se a porta não fechar devidamente.
- ▶ Remova sujidades existentes na vedação da porta.



ADVERTÊNCIA!

Podem ocorrer choques eléctricos.

- ▶ Trabalhos de reparação ou manutenção devem ser sempre realizados por pessoal técnico qualificado.

Material Micro-	Adequado para			Serviço combi-
	ondas	Grelhador		
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim	
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não	
Recipiente/prato de cerâmica resistente ao calor	sim	sim	sim	
Recipiente em plástico adequado para microondas	sim	não	não	
Tabuleiro de metal	não	sim	não	
Grelha	não	sim	não	
Película de alumínio e recipiente com película	não	sim	não	

Louça adequada

- Material transparente permite à radiação de microondas aquecer os alimentos de forma homogênea.
- Utilize de preferência pratos e vasilhas redondos ou ovais. Em recipientes angulares os alimentos podem cozer em demasia nos cantos.
- Louça adequada para microondas está frequentemente identificado com uma etiqueta correspondente. Em caso de dúvida, informe-se junto do fabricante da louça.

Louça não adequada

- A radiação de microondas não passa através de metal. Por isso em serviço de microondas ou serviço combinado não deve usar louça em metal ou com borda dourada.
- Não use recipientes em papel ou cartão. Isso pode levar à formação de faíscas ou incêndio.

Dados básicos sobre o manejo

Selector de programas

Escolha um programa correspondente com o selector de programas.

- ▶ Rode o selector de programas para a posição desejada.

O selector engata na posição de programa.

Temporizador

Rode o selector em sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado.

O cozimento é iniciado.

Interromper ou cancelar o cozimento

- ▶ Abra a porta para interromper o cozimento. O microondas desliga-se.

- ▶ Feche a porta para continuar o cozimento interrompido.

O microondas continua o cozimento.

- ▶ Rode o temporizador para zero, para cancelar o cozimento.

O microondas desliga-se.

Visualizações e sinais durante o serviço

- No temporizador pode ler o tempo de cozimento que falta.

Depois de decorrido o tempo de cozimento, o microondas desliga-se. Ouve-se um breve sinal acústico.

- ▶ Abra a porta e retire a comida preparada.

Avisos para o serviço de microondas

Atenção!

Podem ocorrer danos no microondas.

- ▶ Nunca opere o microondas em serviço de microondas ou combinado em estado vazio.

A radiação de microondas aquece rapidamente as partículas de água contidas dentro dos alimentos. Não existe radiação de calor e por isso a comida não é corada ou tostada.

- Aqueça apenas alimentos neste forno microondas.
- Não se pode fritar dentro do microondas. Óleo quente pode danificar o microondas e levar a queimaduras.
- Aqueça apenas uma a duas porções de uma vez.
- Não é necessário pré-aquecer. Microondas trabalham logo com a máxima energia.

Avisos para o serviço de grelhar e combinado



CUIDADO!

Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

- ▶ Não coloque nada em cima do lado superior da carcaça.
- ▶ Mantenha as ranhuras de ventilação do microondas sempre livres.

Em o serviço de grelhador e combinado é usado calor irradiante. Use apenas louça resistente a altas temperaturas.

- Em serviço combinado não pode ser usada louça de metal ou alumínio.
- Em serviço de grelhador pode usar também louça em metal ou alumínio ou a grelha juntamente fornecida.

Aplicação	Modo de operação
Gratinar com queijo, p.ex. tosta, lasanha, empadão	GRILL, vide <i>Grelhar</i> , página 98
Aquecer comidas já cozinhadas	Microondas, vide <i>Trabalhar com microondas</i> , página 94

Seleccionar e utilizar os modos de operação

Você pode utilizar o microondas nos seguintes modos de operação:

- Microondas
- Grelhador
- Microondas e grelhador (serviço combinado com grelhador)

De seguida estão listados alguns exemplos para os modos de operação:

Aplicação	Modo de operação
Carne assada com crosta	Serviço de grelhador e combinado (Combi), vide <i>Microondas e grelhar (combinado)</i> , página 99
Grelhar finas fatias de carne	GRILL, vide <i>Grelhar</i> , página 98
Peixe, batatas, pratos gratinados	Serviço de grelhador e combinado (Combi), vide <i>Microondas e grelhar (combinado)</i> , página 99
Corar filetes de peixe	GRILL, vide <i>Grelhar</i> , página 98
Aquecer bebidas	Microondas, vide <i>Trabalhar com microondas</i> , página 94
Cozer comidas	Microondas, vide <i>Trabalhar com microondas</i> , página 94 Serviço de grelhador e combinado (Combi), vide <i>Microondas e grelhar (combinado)</i> , página 99
Aquecer sopas	Microondas, vide <i>Trabalhar com microondas</i> , página 94
Aquecer comidas congeladas, p.ex. pizza	Microondas, vide <i>Trabalhar com microondas</i> , página 94

Trabalhar com microondas

Neste modo de operação a comida a ser preparada é exclusivamente aquecida pelas microondas.

- ▶ Coloque a comida a ser aquecida num recipiente adequado para o microondas.
- ▶ Abra a porta.
- ▶ Coloque o recipiente ao centro do prato rotativo.
- ▶ Feche a porta.

Consoante a aplicação, seleccione a potência desejada da seguinte tabela:

Aplicação	Símbolo	Potência em	Watt (aprox.)
Aquecimento rápido	800	 High	
Cozer	650	 M.High	
Manter a temperatura	460	 Med	
Descongela		 Defrost	290
Manter quente		 Low	140

- ▶ Rode o selector de programas, até que esteja ajustada a potência de microondas desejada.

i O cozimento no microondas ocorre muito mais rapidamente que num fogão.

- ▶ É preferível calcular um tempo de cozimento mais breve.
- ▶ Se a comida ainda não estiver suficientemente quente, coza mais um bocadinho.

**CUIDADO!**

Perigo de queimadura devido a atraso de ebulição no caso de líquidos.

- ▶ Coloque uma vareta de vidro ou outro objecto não metálico dentro do recipiente.
- ▶ O líquido deve ser bem mexido antes de beber.

- ▶ Ajuste o tempo de cozimento pretendido com o temporizador.

O cozimento ou o aquecimento é iniciado.

Aquecer

Líquidos e comidas que vêm do frigorífico podem ser facilmente aquecidas à temperatura ambiente ou pronto para consumo.

As seguintes tabelas são apenas valores de referência para os tempos de aquecimento.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Líquidos					
Água, uma chávena	150 g	800 W	0,5–1	não	
Água, 0,5 litros	500 g	800 W	3,5–5	não	
Água, 0,75 litros	750 g	800 W	5–7	não	
Café, uma chávena	150 g	800 W	0,5–1	não	
Leite, uma chávena	150 g	800 W	0,5–1	não	

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Pratos preparados					
Escalope, batatas e legumes	450 g	800 W	2,5–3,5	sim	
Guisado com massa	450 g	800 W	2–2,5	sim	
Carne com guarnição e molho	450 g	800 W	2,5–3,5	sim	

- ▶ Humedeça ligeiramente a comida antes de a aquecer.
- ▶ Mexa a comida entretanto.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Carne					
Escalope, panado	200 g	800 W	1–2	não	
Quatro almôndegas	500 g	800 W	3–4	não	
Carne assada	250 g	800 W	2–3	não	

- ▶ Para que o panado ou a crosta não fique mole, aplique óleo com um pincel antes de aquecer a comida.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Aves					
Meio frango	450 g	800 W	3,5–5	não	
Fricassé de galinha	400 g	800 W	3–4,5	sim	

- ▶ Para que o panado ou a crosta não fique mole, aplique óleo com um pincel antes de aquecer a comida.
- ▶ Mexa o fricassé de galinha entretanto.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Acompanhamento					
Massa, arroz, uma porção	150 g	800 W	1–2	sim	
Massa, arroz, duas porções	300 g	800 W	2,5–3,5	sim	
Batatas	500 g	800 W	3–4	sim	

- i** ▶ Humedeça ligeiramente a comida antes de a aquecer.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Sopas e molhos					
Caldo claro, um prato	250 g	800 W	1–1,5	sim	
Sopa com pedaços	250 g	800 W	1,5–2	sim	
Molho	250 g	800 W	1–2	sim	



CUIDADO!

Risco de queimaduras devido a comidas demasiado quentes. Crianças pequenas podem queimar-se com temperaturas inferiores a adultos.

- ▶ Mexa bem a comida aquecida para o bebé.
- ▶ Verifique a temperatura.
- ▶ Deixe arrefecer a comida demasiado quente antes de a dar à sua criança.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Comida para bebé					
Leite	100 ml	460 W	0,5–1	não	
Papa	200 g	460 W	1–1,5	não	

Cozer

De seguida damos alguns conselhos sobre o cozimento em serviço de microondas.

- Alimentos à temperatura do frigorífico necessitam de um tempo de cozimento mais prolongado que os guardados à temperatura ambiente.
- Quanto mais compacto for um alimento, tanto mais longo é o tempo de cozimento. Por exemplo um pedaço maior de carne precisa mais tempo para cozer do que a mesma quantidade iscas de carne.
- Quantidades maiores devem ser inicialmente cozidas à máxima potência. Coza depois à potência média.

- Distribua bem a comida sobre a louça, para evitar amontoá-la.
- Coloque as partes mais finas de alimentos de espessura variável, como p.ex. pernas de frango ou filetes de peixe, para dentro ou em posição sobreposta.
- Quantidades mais pequenas cozem mais rapidamente que as grandes. Como regra geral vale:
 - Dupla quantidade = quase o dobro do tempo
 - Meia quantidade = metade do tempo
- Se não conhece a indicação de tempo para uma comida, aplique um minuto de tempo de cozimento por cada 100 g.
- No microondas deve tapar aquelas comidas, nas quais colocaria também uma tampa ao cozinhá-las no fogão.
- Com uma tampa evita que a comida fique seca.
- Para tapar serve:
 - um prato virado ao contrário
 - papel de forno
 - película para microondas.
- Coza as comidas que devem formar crosta sem as tapar.
- Siga os valores de referência nas seguintes tabelas ou nas receitas.
- Observe o processo de cozimento.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Legumes					
Beringelas	500 g	650 W	7–10	sim	
Couve-flor	500 g	650 W	8–11	sim	
Brócolos	500 g	650 W	6–9	sim	
Chicória	500 g	650 W	6–7	sim	
Ervilhas	500 g	650 W	6–7	sim	
Funcho	500 g	650 W	8–11	sim	
Feijão verde	300 g	650 W	13–15	sim	
Batatas	500 g	650 W	9–12	sim	
Rábano	500 g	650 W	8–10	sim	
Alho-porro	500 g	650 W	7–9	sim	
Espiga de milho	250 g	650 W	7–9	sim	
Cenouras	500 g	650 W	8–10	sim	
Pimento	500 g	650 W	6–9	sim	
Couve-de-bruxelas	300 g	650 W	7–10	sim	

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Legumes					
Espargo	300 g	650 W	6-9	sim	
Tomates	500 g	650 W	6-7	sim	
Courgetes	500 g	650 W	9-10	sim	

- i** ▶ Corte os legumes em pedaços pequenos, cozendo-os com duas a três colheres de sopa de líquido.
- ▶ Mexa entretanto.
- ▶ Depois de cozer, deixe a comida dentro do microondas durante três a cinco minutos.
- ▶ Condimente a comida apenas antes de servir.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Carne (pratos já preparados)					
Carne com molho	400 g	650 W	10-12	sim	
Guisado, iscas de carne	500 g	650 W	10-15	sim	
Rolo de carne de vaca	250 g	650 W	7-8	sim	

- i** ▶ Mexa entretanto.
- ▶ Depois de cozer, deixe a comida dentro do microondas durante três a cinco minutos.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Frutas					
Compota de maçã, de pêra	500 g	650 W	5-8	sim	
Compota de ameixa	250 g	650 W	4-6	não	
Compota de ruibarbo	250 g	650 W	5-8	sim	
Quatro maçãs assadas	500 g	650 W	7-9	sim	

- i** ▶ Junte aprox. 125 ml de água.
- ▶ Junte sumo de limão, isto previne que fruta descore.
- ▶ Depois de cozer, deixe a fruta dentro do microondas durante três a cinco minutos.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Aves (pratos já preparados)					
Fricassé de galinha	250 g	650 W	6-7	sim	
Sopa de aves	200 g	650 W	5-6	sim	

- i** ▶ Mexa entretanto.
- ▶ Depois de cozer, deixe a comida dentro do microondas durante três a cinco minutos.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Peixe					
Filete de peixe	300 g	650 W	7-8	sim	
Filete de peixe	400 g	650 W	8-9	sim	

- i** ▶ Vire o filete após ter passado metade do tempo.
- ▶ Depois de cozer, deixe a comida dentro do microondas durante três a cinco minutos.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Descongelar e cozer legumes					
Couve rouxa com maçã	450 g	650 W	14-16	sim	
Espinafre em folhas	300 g	650 W	11-13	sim	
Couve-flor	200 g	650 W	7-9	sim	
Feijão verde	200 g	650 W	8-10	sim	
Brócolos	300 g	650 W	8-9	sim	
Ervilhas	300 g	650 W	7-8	sim	
Rábano	300 g	650 W	13-15	sim	
Alho-porro	200 g	650 W	10-11	sim	
Milho	200 g	650 W	4-6	sim	
Cenouras	200 g	650 W	5-6	sim	
Couve-de-bruxelas	300 g	650 W	7-8	sim	
Espinafres	450 g	650 W	12-13	sim	
Espinafres	600 g	650 W	15-17	sim	

- i** ▶ Coza a comida com uma a duas colheres de sopa de líquido.
- ▶ Mexa entretanto a comida, ou repartindo cuidadosamente.
- ▶ Deixe a comida dentro do microondas durante dois a três minutos.
- ▶ Condimente a comida apenas antes de servir.

Alimento	Qtd.	Potência	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Sopas/ensopados (pratos já preparados)					
Ensopado	500 g	650 W	13-15	sim	
Sopa com pedaços	300 g	650 W	7-8	sim	
Sopa cremosa	500 g	650 W	13-15	sim	

- i** ▶ Mexa entretanto.
- ▶ Depois de cozer, deixe a comida dentro do microondas durante dois a três minutos.

Grelhar

O grelhador não precisa de ser pré-aquecido. O grelhador de infravermelhos produz calor irradiante logo após ser ligado.

Use a grelha juntamente fornecida para o serviço de grelhar.

- ▶ Abra a porta.
- ▶ Coloque a grelha com a comida a ser grelhada dentro do microondas.



- ▶ Feche a porta.
 - ▶ Rode o selector de programas para Grill.
- Exemplo:

Alimento	Qtd.	Tempo	em minutos aprox.	Cobrir
Gratinar tosta com queijo		2-3	3-4	não

- ▶ Ajuste a duração desejada no temporizador.
- O processo de grelhar é iniciado.



CUIDADO!

Risco de queimadura devido à grelha quente.

▶ Use pegas ou luvas de cozinha.

Microondas e grelhar (combinado)

Neste modo de operação o microondas e o grelhador funcionam alternadamente numa relação determinada. Tem três ajustes à disposição.

Símbolo	Programa
 Combi1	Microondas 30 % da potência Grelhador 70 % da potência
 Combi2	Microondas 49 % da potência Grelhador 51 % da potência
 Combi3	Microondas 67 % da potência Grelhador 33 % da potência

Atenção!

Podem ocorrer danos no microondas.

- ▶ Não use a grelha em serviço combinado.
- ▶ Não use recipientes de plástico em serviço combinado.

Para alimentos grandes e grossos, como p.ex. carne de porco assada, a duração para ser aquecida no microondas é naturalmente maior para alimentos mais pequenos e finos.

No grelhador é precisamente ao contrário. Quanto mais perto a comida estiver do grelhador, mais depressa fica tostado. Portanto se preparar grandes pedaços de carne em serviço combinado a duração de grelhar é eventualmente mais curta que para pequenos pedaços de carne assada.

- ▶ Ajuste o selector de programas para o serviço combinado desejado.
- ▶ Ajuste a duração desejada com o temporizador.

O processo de cozimento é iniciado.

As seguintes tabelas fornecem-lhe conselhos sobre o cozimento de diferentes comidas em serviço combinado.

Alimento	Qtd.	Tempo em minutos aprox.	Cobrir
Carne e salsichas			
porco ou vitela, inteira	500 g	10–12	não
	750 g	12–15	não
Carne "Kasseler"	500 g	12–14	não
Rolo de carne picada	500 g	13–15	não
Salsichas tipo viense	200 g	2–3	não
Salsichão	200 g	2–3	não

- ▶ Vire a carne passado metade do tempo de preparação.
- ▶ Deixe a comida dentro do microondas durante três a cinco minutos.
- ▶ Unte o rolo de carne picada com clara de ovo.
- ▶ Pique as salsichas com um garfo.

Alimento	Qtd.	Tempo em minutos aprox.	Cobrir
Aves			
Calinha para cozinhar	1000 g	13–15	não
Partes de frango	250 g	4–5	não

- ▶ Deixe a comida a ser preparada cozer no seu próprio molho.
- ▶ Vire a comida a ser preparada passado metade do tempo de cozimento.
- ▶ Deixe a comida no microondas durante 4 a 5 minutos.

Alimento	Qtd.	Tempo em minutos aprox.	Cobrir
Peixe			
Truta azul	300 g	5–6	não
Filete de peixe	300 g	3–4	não

- ▶ Vire a comida a ser preparada passado metade do tempo de cozimento.
- ▶ Deixe a comida no microondas durante 4 a 5 minutos.

Eliminar falhas e erros

Falha	Causa	Condições	Medidas
O microondas não funciona.	A porta não está completamente fechada (protecção da porta).		▶ Feche a porta por completo.
		A ficha eléctrica está desconectada.	▶ Enfie a ficha na tomada.
Formação de faíscas no espaço interior.	A louça não é adequada para o microondas.		▶ Use louça adequada.
		O microondas é operado em estado vazio.	▶ Nunca opere o microondas em estado vazio em serviço de microondas ou combinado.
		Restos de comida no espaço interior.	▶ Limpe o espaço interior.
O resultado de cozimento é irregular.	A louça não é adequada para o microondas.		▶ Use louça adequada.
		A comida a ser preparada não está completamente descongelada.	▶ Descongele por completo a comida a ser preparada.
		Foi seleccionado um tempo de cozimento errado e/ou o nível de potência errado.	▶ Seleccionar um tempo de cozimento/nível de potência adequados.
		A comida a ser preparada ainda não foi virada ou mexida.	▶ Virar ou mexa a comida a ser preparada.
A comida a ser preparada ainda não está cozida está demasiado fria.	A louça não é adequada para o microondas.		▶ Use louça adequada.
		A comida a ser preparada não está completamente descongelada.	▶ Descongele por completo a comida a ser preparada.
		Foi seleccionado um tempo de cozimento errado e/ou o nível de potência errado.	▶ Seleccionar um tempo de cozimento/nível de potência adequados.
A comida a ser preparada foi descongelada de forma irregular.	A louça não é adequada para o microondas.		▶ Use louça adequada.
		Foi seleccionado um tempo de cozimento errado e/ou o nível de potência errado.	▶ Seleccionar um tempo de cozimento/nível de potência adequados.
		A comida a ser preparada ainda não foi virada ou mexida.	▶ Virar ou mexa a comida a ser preparada.

Limpar



ADVERTÊNCIA!

Podem ocorrer choques eléctricos.

- ▶ Tire sempre a ficha da tomada, antes de limpar o microondas.
- ▶ Nunca deve submergir o microondas em água.



CUIDADO!

Existe risco de queimaduras no microondas quente.

- ▶ Deixe o microondas arrefecer, antes de o limpar.

Atenção!

Podem ocorrer danos no microondas.

- ▶ Nunca utilize agentes químicos, gasolina, detergente para fornos ou produtos esfregantes ou abrasivos.

Limpar o espaço interior

- ▶ Limpe regularmente o espaço interior do microondas.
- ▶ Remova salpicos e líquidos derramados no espaço interior com um pano húmido.
- ▶ Use um detergente suave em caso de maior sujidade.
- ▶ Para não danificar as superfícies, não deve usar detergentes agressivos, como p.ex. creme de limpeza com lixívia.
- ▶ Limpe a janela de vigia de dentro com um pano húmido.
- ▶ Limpe regularmente a vedação da porta com um pano húmido.

Limpar a carcaça

Para evitar que o microondas seja ligado sem querer:

- ▶ Abra a porta.
- ou
- ▶ Retire a ficha da tomada.
- ▶ Limpe o selector de programas e o temporizador com um pano húmido.
- ▶ Limpe a carcaça do microondas regularmente com um pano húmido.
- ▶ Certifique-se de que não entre água no interior do aparelho através das ranhuras da carcaça.

Limpar os acessórios

- ▶ Limpe o prato rotativo de vidro com um detergente de louça ou dentro da máquina de lavar louça.
- ▶ Limpe o apoio com roletes à mão com um detergente suave.
- ▶ Seque bem o apoio com roletes.
- ▶ Volte a encaixar o apoio com roletes no fundo do espaço interior.
- ▶ Limpe a grelha após cada uso com um detergente de louça ou dentro da máquina de lavar louça.

Eliminar cheiros desagradáveis

- ▶ Coloque uma vasilha adequada para microondas com água e sumo de limão dentro do forno.
- ▶ Aqueça a água com o sumo de limão durante aprox. cinco minutos.
- ▶ Retire a vasilha com a água e o sumo de limão do forno.
- ▶ Limpe o espaço interior com um pano macio.

Garantia

Pelo aparelho comercializado por nós assumimos uma garantia de 24 meses a partir da data compra (recibo de caixa).



Dentro do período de garantia eliminamos gratuitamente os defeitos do aparelho ou dos acessórios, que derivam de erros de material ou de fabrico, por meio de reparação ou por substituição, consoante o nosso juízo. Prestações de garantia não têm por consequência o prolongamento da garantia, nem o direito a nova garantia.

Como prova da garantia vale o recibo de caixa. Sem este comprovativo não pode ser efectuada uma substituição ou reparação gratuita.

Em caso de garantia entregue o aparelho completo na embalagem original junto com o recibo de caixa ao seu revendedor.

Tanto defeitos em acessórios ou peças de desgaste, como também a limpeza, manutenção ou substituição de peças de desgaste não são abrangidos pela garantia, obrigando a despesas!

A garantia caduca em caso de intervenção por terceiros.

Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações podem ser realizadas pelo respectivo comércio especializado ou serviço de reparação, contra pagamento.

Uma eliminação ecológica de meios de serviço, módulos electrónicos, materiais recicláveis e outros componentes da instalação são regulados por leis nacionais e regionais. Dirija-se à autoridade local competente, para obter informações precisas sobre a eliminação final.

Caso tenha questões sobre os materiais usados, contacte o fabricante.

Características técnicas

Modelo	MWG 763
Alimentação de tensão	230 V, 50 Hz
Consumo de energia	
Microondas:	1.200 W
Grelhador:	1.000 W
Potência de saída nominal do microondas	800 W
Volume do espaço de cozimento	20 litros
Peso aprox.	11,4 kg
Dimensões (L x A x P)	aprox. 452 x 262 x 348 mm

Ressalvadas alterações técnicas!

Premessa

Questo manuale d'uso vi aiuta nell'uso

- prescritto
- sicuro e
- vantaggioso

del forno a microonde con griglia MWG 763, in breve microonde.

Presupponiamo che l'utente del forno a microonde abbia dimestichezza con l'uso di elettrodomestici.

Ogni persona che

- usi,
- pulisca o
- smaltisca

questo forno a microonde deve aver preso atto di questo manuale d'uso.

Questo manuale d'uso fa parte del prodotto.

Custodite il manuale d'uso sempre nelle vicinanze del microonde. Allegate il manuale d'uso al forno a microonde, in caso lo vendiate o se lo date a qualcuno per un motivo qualsiasi.

Note redazionali

Diversi elementi delle istruzioni per l'uso sono provvisti con note redazionali standardizzate. Così potete facilmente riconoscere se si tratta di un testo normale,

riferimenti,

- elenchi o
- ▶ o passi operativi.

i Queste indicazioni contengono informazioni aggiuntive, come p.e. consigli particolari per l'uso economico del forno a microonde.

Indice

Istruzioni di sicurezza.....	105	Indicazioni per l'impiego a microonde	113
L'uso appropriato	105	Consigli per il funzionamento col grill e combinato	114
Abuso evidente	105	Scegliete e utilizzare le modalità di funzionamento.....	114
Norme di sicurezza fondamentali	105	Lavorare con microonde	114
Prevenire le scosse elettriche	105	Scaldare	115
Evitare i pericoli di soffocamento.....	105	Cuocere.....	116
Pericoli di radiazione a microonde	106	Grigliare	118
Evitare il pericolo d'incendio.....	106	Forno a microonde e griglia (Combi).....	119
Evitare i pericoli di ustione.....	106	Eliminazione di disturbi e malfunzioni	120
Evitare i pericoli di lesioni	106	Pulizia	121
Evitare dei danneggiamenti	106	Pulire l'interno	121
Chiarimenti sulle indicazioni di sicurezza	107	Pulire il corpo	121
Descrizione dell'apparecchio	108	Pulire gli accessori	121
Volume di consegna	108	Eliminare odori cattivi.....	121
Pannello di controllo	109	Garanzia	122
Programmi	109	Dati tecnici	122
Funzione	109	Smaltire il microonde	122
Caratteristiche del prodotto.....	110		
Segnali di indicazione e simboli sul forno a microonde	110		
Indicazioni sulla targhetta identificativa	110		
Sballare il forno a microonde	110		
Prima del primo impiego.....	111		
Posizionare il forno a microonde	111		
Collegare il forno a microonde.....	111		
Preparare il forno a microonde	111		
Inserire il piatto rotante	112		
Prima di utilizzare il microonde	112		
Indicazioni sulle stoviglie	112		
Stoviglie adatte	113		
Stoviglie non adatte	113		
Informazioni basilari sull'uso.....	113		
Manopola selettore programmi	113		
Timer.....	113		
Interrompere o finire il processo di cottura	113		
Visualizzazioni e segnali durante l'impiego	113		

Istruzioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione questo microonde, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza. Osservate tutti gli avvisi e seguite tutte le indicazioni sul forno a microonde e del manuale.

L'uso appropriato

Il forno a microonde con griglia MWG 763 serve per

- scongelare dei prodotti surgelati o congelati
- il riscaldamento di cibi o bibite con stoviglie adatte per il forno a microonde
- cuocere il cibo
- per tenere a caldo
- gratinare
- grigliare.

Esso è progettato esclusivamente e deve essere usato solamente per questo scopo.

Può essere solamente usato nel modo descritto nel manuale. Non dovete utilizzare il forno a microonde nell'ambito di attività commerciali.

Ogni altro impiego è ritenuto non prescritto e potrebbe causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Clatronic International GmbH non s'assume nessuna responsabilità per danni causati da un impiego non prescritto.

Abuso evidente

Non togliete mai le lamiere di protezione che proteggono contro la radiazione a microonde.

Non utilizzate il forno a microonde se la porta ed i componenti della porta, particolarmente le guarnizioni della porta, sono danneggiati.

Non asciugate mai dei vestiti nel forno a microonde.

Norme di sicurezza fondamentali

Prevenire le scosse elettriche

- Non aprite mai il corpo del forno a microonde.
- Collegare il forno a microonde esclusivamente con una presa di rete di 230 V ~, 50 Hz in regola d'arte.
- La presa deve essere facilmente raggiungibile per poter sconnettere il microonde dalla rete facilmente e velocemente nel caso d'emergenza.
- scollegate il microonde dalla rete elettrica nei seguenti casi:
 - prima di pulirlo,
 - se applicate degli accessori,
 - se non utilizzate il microonde per un lungo periodo oppure
 - nel caso di un malfunzionamento.

Togliete la spina dalla presa. Tirate solamente alla spina stessa.

Bambini devono utilizzare il microonde solo se sorvegliati da adulti.

Non dovete esporre il microonde a ostilità o a spruzzi d'acqua.

Non mettete recipienti che contengano liquidi, come p.e. portafiori su, accanto a oppure sopra microonde.

Non piazzate il forno a microonde nelle vicinanze di acqua, come p.e. lavandini.

Non immergete mai il forno a microonde oppure il cavo di rete nell'acqua.

Non toccate mai il cavo di rete oppure il microonde con le mani bagnate.

Non piegate o schiacciate il cavo di rete.

Non utilizzate mai il forno a microonde con un cavo di rete danneggiato, dopo malfunzionamenti oppure nel caso che il forno a microonde sia danneggiato. Fate controllare oppure lasciate riparare il forno a microonde prima di utilizzarlo nuovamente.

I lavori di manutenzione devono essere sempre eseguiti da personale autorizzato.

Evitare i pericoli di soffocamento

- Non lasciate giocare i bimbi con i film dell'imballaggio.

Pericoli di radiazione a microonde

- Controllate regolarmente il forno a microonde riguardo danneggiamenti. Non mettete in funzione un forno a microonde danneggiato.
- Non utilizzate il forno a microonde se i componenti seguenti sono danneggiati:
 - la porta
 - componenti alla porta
 - le guarnizioni della porta.
- Non togliete mai le coperture dell'esterno oppure all'interno del microonde.

Evitare il pericolo d'incendio

- Non installate oppure posizionate il forno a microonde al di sotto di un armadio. Le superficie del corpo si riscaldano durante la cottura con il grill o nel modo combinato.
- Sorvegliate il forno a microonde se scaldate o cuocete il cibo con materiali combustibili come contenitori di carta o plastica. Il materiale può prender fuoco.
- Spegnete il forno a microonde nel caso di fumo e togliete la spina dalla presa di rete. Per soffocare fiamme che eventualmente ne fuoriescono, tenete la porta del microonde chiusa.
- Srotolate l'intera lunghezza del cavo elettrico. Altrimenti il cavo potrebbe surriscaldarsi.
- Mantenete il cavo a distanza da componenti del forno surriscaldati.
- Non usate stoviglie di plastica quando utilizzate il grill o nel modo combinato.
- Accertatevi che rispettate su tutti i lati del microonde un'apertura di ventilazione di 20 cm min. rispetto a pareti, armadi ecc. Non posizionate il forno in un armadio.
- Ebollizione ritardata: Durante l'ebollizione, particolarmente durante un successivo riscaldamento di liquidi (acqua) la temperatura di ebollizione può essere raggiunta senza un salire delle tipiche bolle di vapore. Il liquido non bolle regolarmente. Tale ebollizione ritardata può causare il traboccare quando il contenitore sarà tolto dal forno a microonde. Per raggiungere un'ebollizione regolare mettete una sbarretta in vetro o qualcosa simile, non metallico, nel contenitore.
- Durante la cottura col grill o nel modo combinato il forno a microonde si riscalda. Non toccate mai durante l'impiego le superfici del forno a microonde.
- Bambini devono utilizzare il forno a microonde solo se sorvegliati da adulti a causa delle temperature durante la cottura col grill o nel modo combinato.
- Utilizzate delle presine oppure dei guanti da forno per voltare il cibo, per mescolare oppure per estrarre i contenitori.

Evitare i pericoli di lesioni

- Non scaldate dei liquidi o dei cibi in contenitori chiusi. Sussiste il rischio di esplosioni.
- Non è permesso scaldare dei cibi con la pelle o col guscio come uova oppure wurstel nel forno a microonde. Sussiste il rischio di esplosioni.
- Non impiegate il forno a microonde senza sorveglianza. Spegnete il forno a microonde oppure togliete la spina dalla presa di rete prima di lasciare il luogo d'impiego.
- Non lasciate usare a bambini o a persone deboli senza sorveglianza il microonde.
- Utilizzate solamente delle stoviglie adatte per il microonde come vetro, porcellana, ceramica, piatti di plastica resistenti al calore oppure piatti speciali per forni a microonde. Seguite le indicazioni del fabbricante delle stoviglie.

Evitare i pericoli di ustione

- Dopo lo scaldare il contenuto di biberon o dei vasetti con i cibi per neonati nel forno a microonde dovete mescolarli oppure agitarli. In più dovete controllare la temperatura dei cibi per neonati prima del consumo e se necessario raffreddarli.
- Non scaldate mai l'olio nel forno a microonde.
- Evitare dei danneggiamenti
 - Utilizzate solamente accessori consigliati dal fabbricante.
 - Pulite regolarmente il forno a microonde e togliete i resti dei cibi dall'interno.
 - Se l'interno è sporco possono verificarsi dei danneggiamenti della superficie. Una superficie danneggiata riduce la durata del forno a microonde.
 - Non utilizzate oggetti metallici durante la pulizia.

Chiarimenti sulle indicazioni di sicurezza

Nelle istruzioni per l'uso troverete le seguenti categorie d'indicazioni:

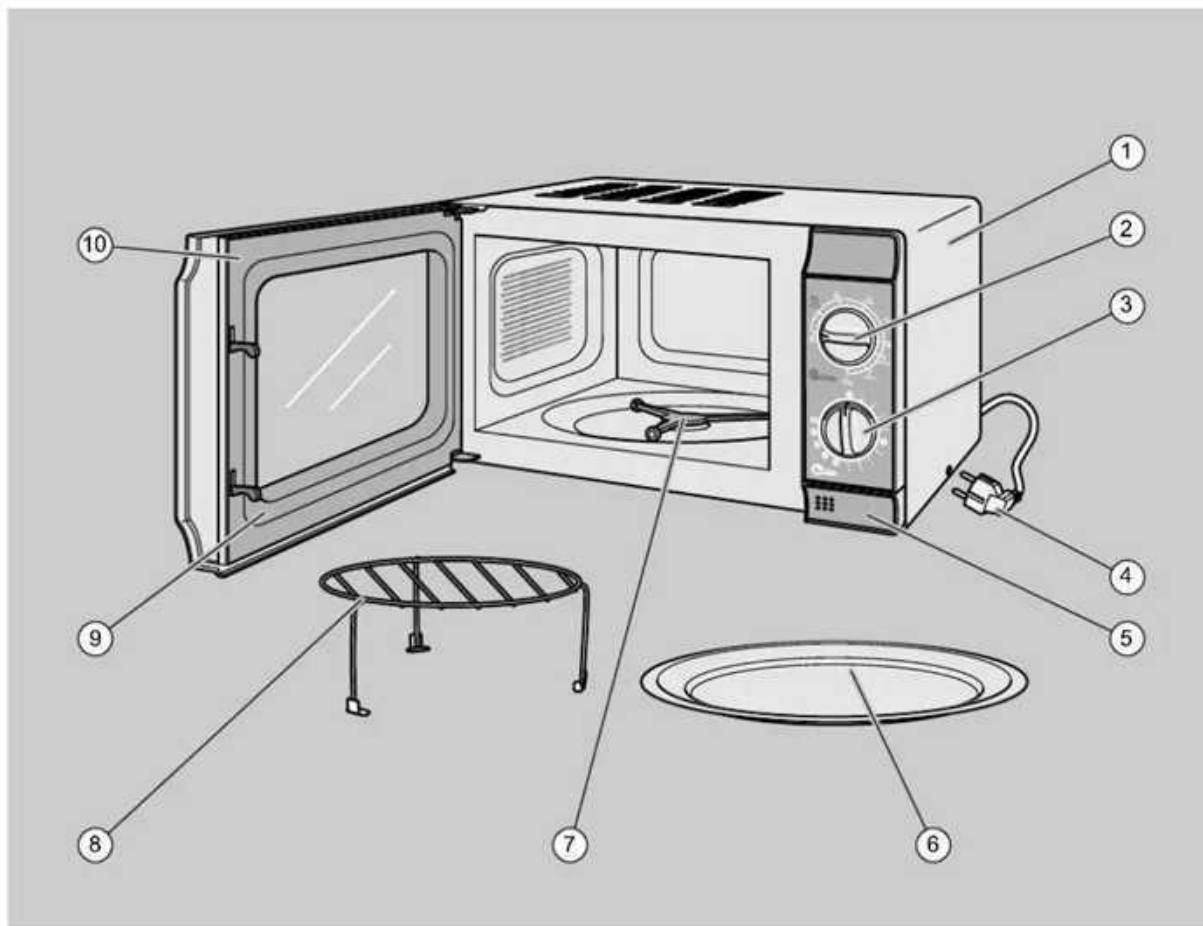
	AVVISO! Indicazioni con la parola AVVISO avvertono di una situazione pericolosa che potrebbe causare possibili lesioni gravi o letali.
---	--

	PRUDENZA! Indicazioni con la parola PRUDENZA avvertono di pericoli di possibili lesioni leggere o gravi.
---	--

Attenzione! Indicazioni con la parola attenzione avvertono di una situazione che può causare dei danni a beni o all'ambiente.

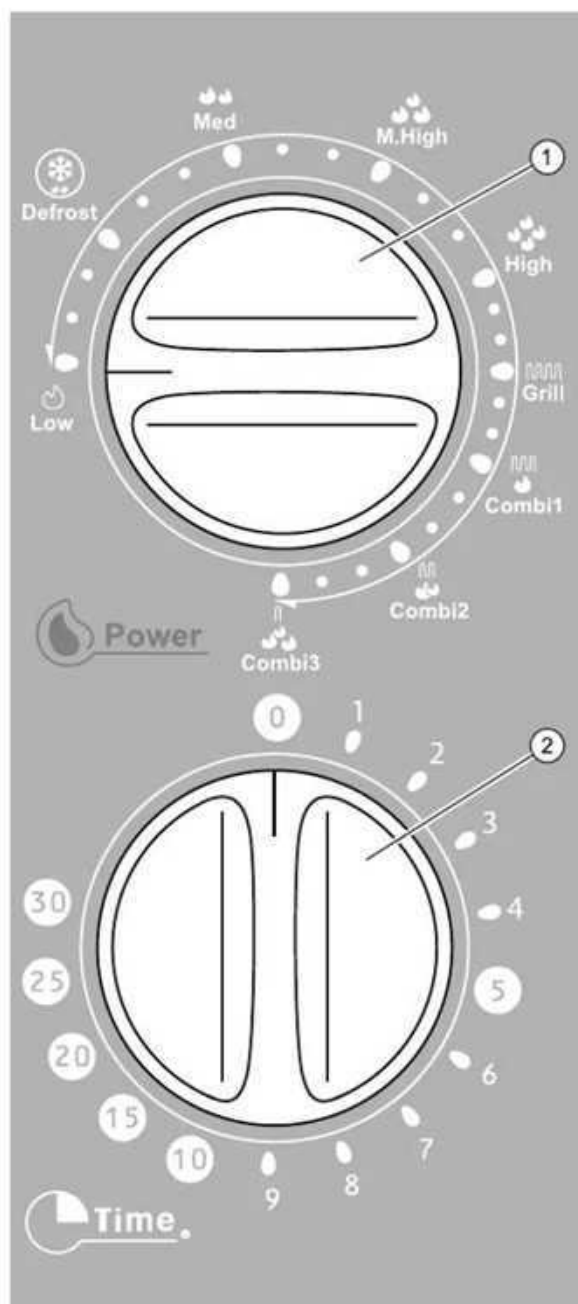
Descrizione dell'apparecchio

Volume di consegna



Voce	Denominazione	Voce	Denominazione		
1	Microonde	6	Piatto rotante		
2	Manopola selettore programmi	7	Carosello		
3	Timer	8	Griglia		
4	Spina di rete	9	Guarnizione della porta		
5	Tasto per aprire la porta	10	Porta con visore		

Pannello di controllo



Voce	Denominazione
1	Manopola selettore programmi
2	Timer

Programmi

Simbolo	Spiegazione
	Potenza del forno a microonde 140 W circa
	Potenza del forno a microonde 290 W circa
	Potenza del forno a microonde 460 W circa
	Potenza del forno a microonde 650 W circa
	Potenza del forno a microonde 800 W circa
	Grigliare senza microonde
	Microonde a 30% della potenza Grill a 70 % della potenza
	Microonde a 49 % della potenza Grill a 51 % della potenza
	Microonde a 67 % della potenza Grill a 33 % della potenza

Funzione

Il forno a microonde può scaldare dei cibi nell'interno. Se avete scelto una modalità di funzionamento e se avete premuto il tasto adeguato, il piatto rotante si gira lentamente. Il cibo è scaldato. Attraverso il visore nella porta potete seguire il processo nell'interno illuminato. Per la cottura alla grill si trova una griglia nel volume di consegna.

Con il forno a microonde potete:

- scongelare,
- riscaldare velocemente oppure scaldare,
- cuocere,
- grigliare,
- gratinare e
- tenere a caldo i cibi.

Per questo avete a disposizione le seguenti modalità di funzionamento:

- Forno a microonde
- Griglia
- Forno a microonde e griglia (modo col grill e combinato)

Indicazioni per l'utilizzo delle singole modalità di funzionamento vedete e utilizzate le modalità di funzionamento, pagina 114.

Caratteristiche del prodotto

Il forno a microonde dispone delle seguenti caratteristiche:

- L'interno di 20 litri
- Potenza del forno a microonde 800 W
- Potenza della griglia a raggi infrarossi 1.000 W
- Cinque livelli di potenza delle microonde
- un'impostazione per il grill
- tre modi combinati di potenza per grill/microonde
- Timer per 30 minuti con suoneria
- Corpo di acciaio inox
- L'interno illuminato.

Traduzione:

ATTENZIONE ALTA TENSIONE

ATTENZIONE - ENERGIA DELLE MICROONDE

NON RIMUOVERE QUESTA COPERTURA

Nel caso la porta sia storta, deformata oppure danneggiata in qualsiasi maniera e la porta non si chiude bene, non mettete in funzione il microonde.

Non manipolare la serratura di sicurezza della porta.

Manutenzioni e riparazioni possono solamente eseguite da esperti qualificati.

Staccate la spina e sconnettete il forno a microonde dall'alimentazione prima di togliere la copertura.

Segnali di indicazione e simboli sul forno a microonde

► Seguite le prescrizioni dei segnali di indicazione.

Sul lato superiore del forno a microonde è applicato una targhetta di identificazione con le seguenti indicazioni:



Pericolo di ustioni su superfici surriscaldate.

► Non toccate né durante il funzionamento né subito dopo le superfici del corpo.

► Utilizzate dei guanti da forno.

Indicazioni sulla targhetta identificativa

Sul lato posteriore del forno a microonde

è applicato una targhetta di identificazione con le seguenti indicazioni:

- Modello di forno a microonde
- Tensione nominale/frequenza nominale
- Potenza d'alimentazione nominale
- Potenza di uscita MO
- Marcatura di smaltimento.
- Dimensioni

Sul lato superiore del forno a microonde è applicato un segnale di indicazione col seguente testo:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Traduzione:

Attenzione energia delle microonde - non rimuovere la lamiera del corpo.

Sballare il forno a microonde

- Togliete il microonde dalla confezione.
- Eliminate tutto il materiale d'imballaggio: i film, l'imbottitura, sostegni dei cavi ed il cartone.
- Controllate *Volume di consegna*, pagina 108.

Sul lato posteriore del forno a microonde è applicato un segnale di indicazione col seguente testo:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Prima del primo impiego

Posizionare il forno a microonde



AVVISO!

Pericolo d'incendio a causa di posizionamento errato.

- Non fissate il forno a microonde di sotto di un armadio.

Attenzione!

Possibili danni al microonde oppure agli apparecchi nelle immediate vicinanze.

- Utilizzate il microonde solamente all'interno di edifici.
- Non posizionate il microonde all'interno di un armadio.
- Dovete posizionare il microonde solamente come apparecchiatura isolata a sé stante.
- Accertatevi che rispettate su tutti i lati del forno a microonde un'apertura di ventilazione di 25 cm min. rispetto a pareti, armadi ecc.

Attenzione!

Possibili danni al microonde oppure agli apparecchi nelle immediate vicinanze.

- Non posizionate il forno a microonde nelle immediate vicinanze di altri apparecchi elettronici.

- Togliete le pellicole protettive dal corpo e dall'interno.
- Togliete tutto il materiale d'imballaggio e gli accessori forniti dall'interno del microonde.
- Verificate che non siano presenti danni al microonde, specialmente nel settore della porta e delle guarnizioni.
- Non mettete in funzione un forno a microonde danneggiato.

❗ Il forno a microonde pesa circa 11,4 kg.

- Appoggiate il microonde su una superficie piana e solida.

Collegare il forno a microonde



AVVISO!

Scosse elettriche possibili.

- La presa deve essere facilmente raggiungibile per poter sconnettere il microonde dalla rete facilmente e velocemente nel caso d'emergenza.

- Collegate il forno a microonde esclusivamente con una presa di rete di 230 V ~, 50 Hz in regola d'arte.

Preparare il forno a micro

Sul corpo o sul riscaldatore possono esserci residui dovuti alla produzione o alla lubrificazione. Così possono verificarsi dei disturbi causati da fumo ed odori dopo il primo impiego. Questo è un processo normale e passerà dopo l'impiego ripetuto.

Per eliminare i residui dovuti alla produzione o alla lubrificazione, procedete come segue:

- Assicuratevi che la stanza sia ventilata sufficientemente.
- Aprite una finestra.
- Inserite il piatto rotante.
- Chiudete la porta del microonde.



PRUDENZA!

Pericolo di ustioni a causa di superfici surriscaldate.

- Utilizzate il microonde solamente nel modo cottura col grill senza i cibi.

- Girate la manopola selettore programmi sul grill.
 - Impostate il timer su un minuto.
- Il microonde funziona ora col grill.

Eseguite i passi descritti tre o quattro volte. Dopo potete utilizzare il microonde per il cibo.

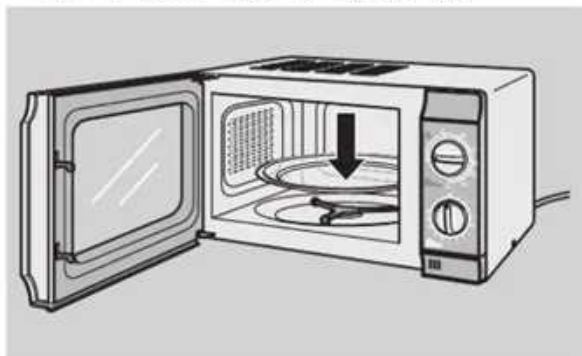
Inserire il piatto rotante

- ▶ Per poter aprire la porta del forno a microonde, premete il tasto sotto il timer.

La porta si apre.

- ▶ Inserite il carosello in basso all'interno. Muovetelo avanti e indietro finché non si innesti.

- ▶ Posizionate il piatto rotante sul carosello in modo che il piatto non si sposti più.



Il piatto rotante deve essere poggiato orizzontalmente sul carosello.

- ▶ Se il piatto rotante non è poggiato orizzontalmente sul carosello, ripetete il processo.



AVVISO!

Scosse elettriche possibili.

- ▶ I lavori di manutenzione devono essere sempre eseguiti da personale autorizzato.

Indicazioni sulle stoviglie



PRUDENZA!

Pericolo d'incendio a causa di cartone o carta nel microonde.

- ▶ Non utilizzate recipienti di carta di cartone.
- ▶ Utilizzate solamente stoviglie adatte.



PRUDENZA!

Pericolo di esplosioni a causa di stoviglie per la cottura chiuse ermeticamente.

- ▶ Prima di cuocere o scaldare i cibi, aprite i recipienti chiusi.
- ▶ Perforate le pellicole di protezione di plastica con la forchetta.

Prima di utilizzare il microonde

- ▶ Non mettete in funzione il forno a microonde se:

- mancano alcune delle coperture sul retro e esse non siano montate in maniera corretta,
- ci sono dei danneggiamenti e ammaccature, particolarmente nella zona delle coperture.
- la guarnizione della porta sia danneggiata
- il visore nella porta sia danneggiato
- il cavo di rete sia danneggiato
- la serratura della porta non chiuda perfettamente

- ▶ Nel caso di danneggiamenti oppure di una porta non chiudente perfettamente, contattate il nostro servizio.

- ▶ Eliminate le sporcizie presenti sulla guarnizione della porta.

Materiale	Adatto per			
	Microonde	Grill	Modo combinato	
Recipiente in vetro resistente al calore	si	si	si	
Recipiente in vetro non resistente al calore	no	no	no	
Recipienti/piatti o in ceramica resistente al calore	si	si	si	
Recipiente di plastica adatto per microonde	si	no	no	

Materiale	Adatto per			combinato
	Microonde	Grill	Modo	
Vassoio in metallo	no	si	no	
Griglia	no	si		
Carta argentata e recipienti di pellicola	no	si	no	

Stoviglie adatte

- Materiale trasparente permette alla radiazione a microonde di scaldare regolarmente il cibo.
- Utilizzate dei piatti o delle scodelle tondi oppure ovali. Cibi in recipienti angolari possono traboccare agli angoli.
- Le stoviglie adatte per microonde sono spesso contrassegnate da una scritta riguardante. In caso di dubbi informatevi presso il fabbricante delle stoviglie.

Stoviglie non adatte

- Le radiazioni a microonde non possono penetrare il metallo. Perciò per il funzionamento a microonde o combinato non usate assolutamente stoviglie in metallo o col bordo dorato.
- Non usate recipienti in cartone o carta. Ciò può provocare scintille o incendi.

Informazioni basilari sull'uso

Manopola selettore programmi

Con la manopola selettore programmi scegliete un programma adatto.

- Girate la manopola selettore programmi sulla posizione desiderata.

Il selettore s'incestra nella posizione del programma.

Timer

- Girate il timer in senso orario sulla durata desiderata.

Il processo di cottura inizia.

Interrompere o finire il processo di cottura

- Per interrompere il processo di cottura, aprite la porta.

Il microonde si spegne.

- Per proseguire il processo di cottura, chiudete la porta.

Il microonde prosegue con il processo di cottura.

- Per interrompere il processo di cottura, girate il timer sulla posizione zero.

Il microonde si spegne.

Visualizzazioni e segnali durante l'impiego

Sul timer potete leggere il tempo restante del tempo di cottura.

Il microonde si spegne dopo il termine del tempo di cottura impostato. Sentite un breve segnale acustico.

- Aprite la porta e togliete il cibo.

Indicazioni per l'impiego a microonde

Attenzione!

Possibili danni al microonde.

- Non utilizzate mai a vuoto il forno con microonde o in modo combinato.

La radiazione a microonde scalda le particelle acquee contenute nel cibo in tempo breve. Non esiste una radiazione termica e perciò non ne consegue un dorarsi del cibo.

- Scaldate esclusivamente generi alimentari nel microonde.
- Non friggete nel microonde. L'olio caldo può danneggiare il microonde e causare degli ustioni.
- Scaldate solamente una a due porzioni alla volta.
- Un preriscaldamento non è necessario. I forni a microonde lavorano subito con la massima energia.

Consigli per il funzionamento col grill e combinato



PRUDENZA!

Pericolo di ustioni a causa di superfici surriscaldate.

- ▶ Non appoggiate niente sulla parte superiore del corpo.
- ▶ Mantenete le feritoie di ventilazione del microonde sempre libere.

Nel modo grill e combinato viene usato il calore radiante. Utilizzate solamente stoviglie resistenti al calore.

- Non utilizzate stoviglie di metallo oppure di alluminio nel modo combinato.
- Durante il funzionamento col solo Grill si può usare l'apposita griglia fornita o anche stoviglie di acciaio o alluminio.

Impiego Modalità di funzionamento	
Cuocere cibi	Microonde, vedi <i>Lavorare con microonde</i> , pagina 114 Modo col grill e combinato (Combi), vedi <i>Forno a microonde e griglia (Combi)</i> , pagina 119
Scaldare minestre	Microonde, vedi <i>Lavorare con microonde</i> , pagina 114
Scaldare piatti precotti surgelati, p.e. scaldare pizza	Microonde, vedi <i>Lavorare con microonde</i> , pagina 114
Gratinare con formaggio, p.e. toast, lasagne, pasticcini	GRILL, vedi <i>Grigliare</i> , pagina 118
Scaldare piatti precotti	Microonde, vedi <i>Lavorare con microonde</i> , pagina 114

Scegliete e utilizzare le modalità di funzionamento

Potete utilizzare il microonde nelle seguenti modalità di funzionamento:

- Microonde
- Grill
- Forno a microonde e griglia (modo col grill e combinato)

Di seguito sono elencati alcuni esempi per le modalità di funzionamento:

Impiego Modalità di funzionamento	
Arrosto con crosta	Modo col grill e combinato (Combi), vedi <i>Forno a microonde e griglia (Combi)</i> , pagina 119
Arrostire fette di carne sottili	GRILL, vedi <i>Grigliare</i> , pagina 118
Pesce, patate, piatti gratinati	Modo col grill e combinato (Combi), vedi <i>Forno a microonde e griglia (Combi)</i> , pagina 119
Dorare i filetti di pesce	GRILL, vedi <i>Grigliare</i> , pagina 118
Scaldare bevande	Microonde, vedi <i>Lavorare con microonde</i> , pagina 114

Lavorare con microonde

In tal modo il cibo viene scaldato solamente tramite le microonde.

- ▶ Mettete il cibo da scaldare nelle stoviglie adatte per microonde.
- ▶ Aprite la porta.
- ▶ Posizionate le stoviglie al centro del piatto rotante.
- ▶ Chiudete la porta.

A seconda dell'impiego scegliete dalla tabella la potenza desiderata:

Impiego	Simbolo	Potenza in Watt (ca.)
Scaldare veloce	800 	High
Cuocere	650 	M.High
Tenere la temperatura	460 	Med
Scongellare surgelati		290 Defrost
Tenere a caldo		140 Low

- ▶ Girate la manopola selettore programmi sulla potenza microonde desiderata.

❗ Il cuocere nel microonde è più veloce che un forno.

- Impostate perciò un tempo di cottura più breve.
- Nel caso che il cibo non sia cotto, la deve essere prolungata.



PRUDENZA!

Pericolo d'ustioni a causa di ebollizione ritardata dei liquidi.

- Mettete una sbarretta in vetro o qualcosa simile, non metallico, nel recipiente.
- Mescolate bene il liquido prima di berlo.

- Con il timer impostate il tempo di cottura voluto. Il processo di cottura o di scaldare inizia.

Scaldare

Liquidi o cibi con la temperatura del frigo si scaldano facilmente ad una temperatura d'ambiente o di consumazione.

Le tabelle seguenti indicano solo dei valori di riferimento per i tempi di riscaldamento.

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Liquidi				
Acqua, una tazza	150 g	800 W	0,5-1 no	
Acqua, 0,5 litri	500 g	800 W	3,5-5 no	
Acqua, 0,75 litri	750 g	800 W	5-7 no	
Caffè americano, una tazza	150 g	800 W	0,5-1 no	
Latte, una tazza	150 g	800 W	0,5-1 no	

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pietanze				
Scaloppina, patate e verdura	450 g	800 W	2,5-3,5 sì	
Gulasch con pasta	450 g	800 W	2-2,5 sì	
Carne con canederlo e salsa	450 g	800 W	2,5-3,5 sì	

- ❗ Prima di scaldare il cibo, bagnatelo leggermente.
- Mescolate ogni tanto le pietanze.

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Carne				
Scaloppina impannata	200 g	800 W	1-2 no	
Quattro polpette	500 g	800 W	3-4 no	
Arrosto, fetta	250 g	800 W	2-3 no	

- ❗ Per non ammorbidire la pastella oppure la crosta, pennellate il cibo prima di scaldarlo con un po' d'olio.

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pollame				
Mezzo pollo	450 g	800 W	3,5-5 no	
Fricassee di pollo	400 g	800 W	3-4,5 sì	

- ❗ Per non ammorbidire la pastella oppure la crosta, pennellate il cibo prima di scaldarlo con un po' d'olio.
- Mescolate la fricassee di pollo ogni tanto.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Contorni				
Pasta, Riso, una porzione	150 g	800 W	1-2 sì	
Pasta, Riso, due porzioni	300 g	800 W	2,5-3,5 sì	
Patate	500 g	800 W	3-4 sì	

i ▶ Prima di scaldare il cibo, bagnatelo leggermente.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Minestre e salse				
Brodo, un piatto	250 g	800 W	1-1,5 sì	
Minestra con pastina	250 g	800 W	1,5-2 sì	
Salsa	250 g	800 W	1-2 sì	



PRUDENZA!

Pericolo di ustioni a causa di cibi troppo caldi. Bambini piccoli possono bruciarsi con temperature più basse che per gli adulti.

- ▶ Mescolate bene il cibo scaldato per i bambini.
- ▶ Controllate la temperatura.
- ▶ Fate raffreddare il cibo per i bambini troppo caldo prima del consumo.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Alimenti per neonati				
Latte	100 ml	460 W	0,5-1 no	
Pappa	200 g	460 W	1-1,5 no	

Cuocere

Di seguito riceverete alcuni consigli per il cuocere con l'impiego di microonde.

- Generi alimentari che escono dal frigorifero abbisognano di un tempo di cottura leggermente maggiore di quelli a temperatura ambiente.
- Più compatto è il cibo, più dura la cottura. Perciò abbisogna un pezzo di carne un tempo maggiore della stessa quantità come spezzatino.
- Cuocete quantità elevate con la potenza massima. Passatele infine gradualmente con potenza media.
- Distribuite le pietanze se possibile ampiamente sulle stoviglie. Cercate di evitare dislivelli nell'altezza.
- Deponete pezzi più fini dei cibi con spessori diversi, come p.e. cosci e di pollo o filetto di pesce verso il centro o fatele sovrapporre.
- Quantità minime cuociono più velocemente di quelle maggiori. Come valore indicativo vale:
 - Quantità doppia = quasi tempo doppio
 - Mezza quantità = mezzo tempo
- Se non conoscete per una pietanza nessun valore del tempo, prendete ca un minuto per 100 g.
- Coprite nel microonde tutti quei cibi, che coprite anche al fornello.

Con un coperchio evitate che i cibi si asciugino.

Per coprire sono adatti:

- un piatto girato
- carta da forno
- film per microonde.
- Cibi che devono sviluppare una crosta, cuoceteli senza coperchio.
- Seguite i valori di riferimento nelle tabelle seguenti o nelle ricette.
- Controllate il processo di cottura.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	650 W	7-10 sì	
Cavolfiore	500 g	650 W	8-11 sì	
Broccoli	500 g	650 W	6-9 sì	
Insalata belga	500 g	650 W	6-7 sì	
Piselli	500 g	650 W	6-7 sì	
Finocchio	500 g	650 W	8-11 sì	
Fagiolini	300 g	650 W	13-15 sì	

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Verdura				
Patate	500 g	650 W	9-12 sì	
Cavolo rapa	500 g	650 W	8-10 sì	
Porro	500 g	650 W	7-9 sì	
Pannocchia di grano turco	250 g	650 W	7-9 sì	
Carote	500 g	650 W	8-10 sì	
Peperoni	500 g	650 W	6-9 sì	
Cavolo di Bruxelles	300 g	650 W	7-10 sì	
Asparagi	300 g	650 W	6-9 sì	
Pomodori	500 g	650 W	6-7 sì	
Zucchini	500 g	650 W	9-10 sì	

- i** ▶ Tagliate la verdura a pezzi e cuocetela due o tre cucchiaini di liquido.
- ▶ Mescolate ogni tanto.
 - ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.
 - ▶ Condite prima di servire.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	650 W	5-8 sì	
Composta di prugne	250 g	650 W	4-6 no	
Composta di rabarbaro	250 g	650 W	5-8 sì	
Mele al forno, quattro pezzi	500 g	650 W	7-9 sì	

- i** ▶ Aggiungete 125 ml d'acqua.
- ▶ Aggiungete il succo di limone che evita il cambiamento del colore della frutta.
 - ▶ Lasciate passare la frutta ancora da tre a cinque minuti.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Carne (Cibi precotti)				
Carne con salsa	400 g	650 W	10-12 sì	
Gulasch, spezzatino	500 g	650 W	10-15 sì	
Involtoni di carne	250 g	650 W	7-8 sì	

- i** ▶ Mescolate ogni tanto.
- ▶ Lasciate riposare le pietanze dopo la cottura da tre a cinque minuti.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pollame (Cibi precotti)				
Fricassee di pollo	250 g	650 W	6-7 sì	
Brodo di gallina	200 g	650 W	5-6 sì	

- i** ▶ Mescolate ogni tanto.
- ▶ Lasciate riposare le pietanze dopo la cottura da tre a cinque minuti.

Alimentari	Quan- tità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	650 W	7-8 sì	
Filetto di pesce	400 g	650 W	8-9 sì	

- i** ▶ Girate il cibo dopo la metà del tempo di cottura.
- ▶ Lasciate riposare le pietanze dopo la cottura da tre a cinque minuti.

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Scongellare e cuocere verdure				
Cavolo rosso con le mele	450 g	650 W	14-16 sì	
Spinaci in foglia	300 g	650 W	11-13 sì	
Cavolfiore	200 g	650 W	7-9 sì	
Fagiolini	200 g	650 W	8-10 sì	
Broccoli	300 g	650 W	8-9 sì	
Piselli	300 g	650 W	7-8 sì	
Cavolo rapa	300 g	650 W	13-15 sì	
Porro	200 g	650 W	10-11 sì	
Mais	200 g	650 W	4-6 sì	
Carote	200 g	650 W	5-6 sì	
Cavolo di Bruxelles	300 g	650 W	7-8 sì	
Spinaci	450 g	650 W	12-13 sì	
Spinaci	600 g	650 W	15-17 sì	

- i** ▶ Cuocete il cibo con due o tre cucchiaini di liquido.
- ▶ Mescolate ogni tanto oppure spezzate con prudenza il cibo.
- ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.
- ▶ Condite il cibo solo prima di servirlo.

Alimentari	Quantità:	Potenza	Tempo in minuti ca.	Coprire
Minestre/minestrone (Cibi precotti)				
Minestrone	500 g	650 W	13-15 sì	
Minestra con pastina	300 g	650 W	7-8 sì	
Crema	500 g	650 W	13-15 sì	

- i** ▶ Mescolate ogni tanto.
- ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.

Grigliare

Non è necessario preriscaldare il grill. La griglia a infrarossi produce subito dopo l'accensione energia irradiante.

Usate per il funzionamento col solo grill la griglia apposita fornita.

- ▶ Aprite la porta
- ▶ Deponete la griglia con il cibo da grigliare nel microonde.



- ▶ Chiudete la porta.
- ▶ Girate la manopola selettore programmi sul grill.

Esempio:

Alimentari	Quantità:	Tempo in minuti ca.	Coprire
Toast gratinato	2-3	3-4	no

- ▶ Con il timer impostate il tempo di cottura voluto. Il grigliare inizia.



PRUDENZA!

Pericolo di ustioni a causa della griglia calda.

- ▶ Utilizzate delle presine o dei guanti da forno.

Forno a microonde e griglia (Combi)

In questo modo lavorano il microonde e la griglia alternativamente con una certa proporzione. Sono a disposizione tre impostazioni.

Simbolo	Programmi
 Combi1	Microonde a 30% della potenza Grill a 70% della potenza
 Combi2	Microonde a 49% della potenza Grill a 51% della potenza
 Combi3	Microonde a 67% della potenza Grill a 33% della potenza

Attenzione!

Possibili danni al microonde.

- ▶ In caso di dubbi utilizzate una vite nuova.
- ▶ Non usate recipienti di plastica durante il funzionamento combinato.

Nel caso di cibi grossi e spessi, come p.e. un arrosto di maiale, il tempo di surriscaldamento microonde darà conseguentemente maggiore, di quello per piccoli e piatti cibi.

Per la grigliata è l'incontrario. Qui più vicino alla griglia, più velocemente si rosola. Perciò se preparate grossi pezzi d'arrosto col modo combinato, il tempo della grigliata sarà più breve rispetto a quello per pezzi d'arrosto più piccoli.

- ▶ Girate la manopola selettore programmi sul modo combinato desiderato.
- ▶ Con il timer impostate il tempo di cottura.

Il processo di cottura inizia.

Le tabelle seguenti danno dei consigli per la cottura dei piatti diversi nel modo combinato.

Alimentari	Quantità:	Tempo in minuti ca.	Coprire
Carne e salumi			
	500 g	10-12	no
Manzo, maiale oppure carne di vitello in un pezzo	750 g	12-15	no
Carrè di maiale affumicato in salamoia	500 g	12-14	no
Polpettone	500 g	13-15	no
Würstel	200 g	2-3	no
Würstel da lessare	200 g	2-3	no

- ▶ Girate la carne dopo la metà del tempo di cottura.
- ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.
- ▶ Spalmate il polpettone con il bianco del uovo.
- ▶ Perforate i würstel con la forchetta.

Alimentari	Quantità:	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pollame			
Gallina da brodo	1.000 g	13-15	no
Pezzi di pollo	250 g	4-5	no

- ▶ Cuocete il cibo nel proprio sugo.
- ▶ Girate il cibo dopo la metà del tempo di cottura.
- ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.

Alimentari	Quantità:	Tempo in minuti ca.	Coprire
Pesce			
Trotta lessa	300 g	5-6	no
Filetto di pesce	300 g	3-4	no

- ▶ Girate il cibo dopo la metà del tempo di cottura.
- ▶ Lasciate passare le pietanze ancora da tre a cinque minuti.

Eliminazione di disturbi e malfunzioni

Disturbo	Causa	Rimedio
Il forno a microonde non funziona.	La porta non è chiusa bene (sicurezza di chiusura).	► Chiudete bene la porta.
	La spina di rete è staccata.	► Inserite la spina in una presa di corrente.
Formazione di scintille all'interno.	Le stoviglie non sono adatte per microonde.	► Utilizzate solamente stoviglie adatte.
	Il microonde è usato a vuoto.	► Non usate mai il forno a microonde a vuoto col modo di funzionamento a microonde o combinato.
	Residui di cibo all'interno.	► Pulite l'interno.
Il risultato di cottura non è regolare.	Le stoviglie non sono adatte per microonde.	► Utilizzate solamente stoviglie adatte.
	Il cibo non era scongelato completamente.	► Scongelate il cibo completamente.
	Tempo di cottura e/o livello di potenza errato.	► Scegliete il tempo di cottura/livello di potenza adatto.
	Il cibo non è stato girato o mescolato.	► Girate oppure mescolate il cibo.
Il cibo non è ancora troppo freddo.	Le stoviglie non sono adatte per microonde.	► Utilizzate solamente stoviglie adatte.
	Il cibo non era scongelato completamente.	► Scongelate il cibo completamente.
	Tempo di cottura e/o livello di potenza errato.	► Scegliete il tempo di cottura/livello di potenza adatto.
Il cibo non è scongelato regolare.	Le stoviglie non sono adatte per microonde.	► Utilizzate solamente stoviglie adatte.
	Tempo di cottura e/o livello di potenza errato.	► Scegliete il tempo di cottura/livello di potenza adatto.
	Il cibo non è stato girato o mescolato.	► Girate oppure mescolate il cibo.

Pulizia



AVVISO!

Scosse elettriche possibili.

- ▶ Togliete la spina d'alimentazione dalla presa prima di pulire il microonde.
- ▶ Non immergete il microonde nell'acqua.



PRUDENZA!

Pericolo di ustioni a causa del microonde caldo.

- ▶ Raffreddate il microonde prima di pulirlo.

Attenzione!

Possibili danni al microonde.

- ▶ Non utilizzate mai detersivi chimici, benzina, detergente per il forno oppure detersivi abrasivi.

Pulire l'interno

- ▶ Pulite regolarmente l'interno del forno a microonde.
- ▶ Rimuovete schizzi e liquidi fuoriusciti nell'interno con un panno umido.
- ▶ Nel caso di sporcizia di alto grado utilizzate un detergente delicato.
- ▶ Per non danneggiare le superficie non utilizzate dei detersivi aggressivi come p.e. creme abrasive.
- ▶ Lavate il visore da dentro con un panno bagnato.
- ▶ Lavate la guarnizione della porta regolarmente con un panno bagnato.

Pulire il corpo

Per evitare l'accendere accidentale del microonde:

- ▶ Aprite la porta.
- ▶ oppure
- ▶ staccate la spina.
- ▶ Lavate la manopola selettore programma e il timer regolarmente con un panno bagnato.

- ▶ Lavate il corpo del microonde regolarmente con un panno bagnato.
- ▶ Assicuratevi che non penetri acqua attraverso le aperture della copertura dell'apparecchio fino al suo interno.

Pulire gli accessori

- ▶ Lavate il piatto rotante in vetro con un detersivo per piatti oppure nella lavastoviglie.
- ▶ Lavate il carosello con un detersivo delicato a mano.
- ▶ Asciugate bene il carosello.
- ▶ Inserite nuovamente il carosello in basso nell'interno.
- ▶ Lavate la griglia dopo ogni impiego con un detersivo per piatti oppure nella lavastoviglie.

Eliminare odori cattivi

- ▶ Posizionate un recipiente adatto al microonde riempito con acqua e succo di limone all'interno del microonde.
- ▶ Scaldare l'acqua e il succo di limone per cinque minuti circa.
- ▶ Togliete il recipiente con l'acqua e il succo di limone dal microonde.
- ▶ Pulite l'interno con un panno morbido.

Garanzia

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



Durante la garanzia noi ci impegniamo di 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 né danno luogo a una proroga della garanzia né danno ad una nuova garanzia.

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

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

Danni al materiale di consumo oppure ai pezzi di 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.

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

Lo smaltimento nel rispetto dell'ambiente di materiale di esercizio, insiemi di componenti elettronici, materiali riciclabili e ulteriori componenti dell'apparecchio è regolato da leggi nazionali e regionali. Rivolgetevi alla locale autorità competente per ricevere informazioni dettagliate riguardanti lo smaltimento.

Nel caso di domande riguardanti i materiali utilizzati rivolgetevi al produttore.

Dati tecnici

Modello MWG 763	
Alimentazione di tensione	230 V, 50 Hz
Potenza assorbita	
Microonde:	1.200 W
Griglia:	1.000 W
Potenza di uscita di riferimento del microonde	800 W
Capacità 20 litri	
Peso ca. 11,4 kg	
Dimensioni (L x A x P)	ca. 452 x 262 x 348 mm

Ci riserviamo modifiche tecniche!

Forord

Denne bruksanvisningen er ment å føre til

- forskriftsmessig
- sikker og
- økonomisk

bruk av mikrobølgeovn med grill MWG 763.

Vi forutsetter at brukerne av mikrobølgeovnen har alminnelige kunnskaper om bruk av elektriske husholdningsapparater.

Enhver person som

- betjener,
- rengjør eller
- deponerer/fjerner

denne mikrobølgeovnen, må ha satt seg inn i hele bruksanvisningen.

Bruksanvisningen er en del av produktet og bør derfor alltid oppbevares i nærheten av mikrobølgeovnen. Når mikrobølgeovnen selges eller overleveres andre på annen måte, bør bruksanvisningen følge med.

Grafiske symboler

Forskjellige elementer i bruksanvisningen er utstyrt med bestemte grafiske symboler. Dermed er det lett å se om det dreier seg om

vanlig tekst,

kryssreferanser,

- opplistninger eller
- ▶ håndteringsanvisninger.

 Anvisninger med dette tegnet inneholder tilleggsmeldinger, som for eksempel opplysninger om økonomisk bruk av mikrobølgeovnen.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	125	Henvisninger for mikrobølgefunksjonen....	133
Forskriftsmessig bruk.....	125	Henvisninger for grill- og kombifunksjonen	133
Åpenbar misbruk.....	125	Valg og bruk av driftsfunksjoner	134
Vesentlige sikkerhetsanvisninger	125	Bruk av mikrobølgefunksjonen	134
Unngå elektrisk støt.....	125	Oppvarming	135
Unngå kvelningsfare.....	125	Koking	136
Fare for eksponering av mikrobølgeenergi.....	126	Bruk av grillfunksjonen.....	138
Unngå brannfare.....	126	Mikrobølge- og grillfunksjon (Combi)	138
Unngå forbrenning.....	126	Hvis feil oppstår.....	140
Unngå personskade	126	Rengjøring	141
Unngå skader	126	Rengjøring av ovnsrom.....	141
Grafiske symboler for sikkerhetshenvisninger...	127	Rengjøring av kabinett	141
Beskrivelse av ovnen	128	Rengjøring av tilbehør.....	141
Leveranseomfang	128	Fjerne ubehaglig lukt.....	141
Betjeningspanel	129	Garanti.....	142
Programmer	129	Tekniske data.....	142
Funksjon	129	Kassering av mikrobølgeovnen	142
Produktspesifikasjoner.....	130		
Henvisningsskilt og symboler på mikrobølgeovnen	130		
Opplysninger på typeskiltet.....	130		
Utpakking av mikrobølgeovnen.....	130		
Før første gangs bruk.....	130		
Installere mikrobølgeovnen.....	130		
Tilkople mikrobølgeovnen.....	131		
Klargjøring av mikrobølgeovnen	131		
Sette inn den roterende tallerkenen	131		
Før du tar i bruk mikrobølgeovnen	132		
Henvisninger til servise	132		
Egnet servise	133		
Ikke egnet servise.....	133		
Generell betjening.....	133		
Bryter for programvalg	133		
Timer.....	133		
Avbryte tilberedningen	133		
Opplysninger og signaler under driften.....	133		

Sikkerhetsanvisninger

Les sikkerhetsanvisningene nøye før du tar i bruk mikrobølgeovnen. Ta hensyn til alle advarsler og følg alle henvisninger på mikrobølgeovnen og denne bruksanvisningen.

Forskriftsmessig bruk

Mikrobølgeovn med grill MWG 763 egner seg til

- tining av dypfrost mat
- rask oppvarming av mat og drikke i beholdere som er egnet for mikrobølgeovner
- koking av mat
- varmfunksjon for mat
- gratinering
- grilling.

Mikrobølgeovnen er produsert for og må utelukkende brukes til de omtalte formålene.

Ovnen må bare brukes som beskrevet i denne bruksanvisningen. Mikrobølgeovnen er ikke konstruert for industriell bruk.

Annen bruk er ikke tillatt og kan medføre skade på personer eller gjenstander.

Clatronic International GmbH kan ikke gjøres ansvarlig for skader som følge av ureglementert bruk.

Åpenbar misbruk

Fjern aldri dekslet som beskytter mot eksponering av mikrobølgeenergi.

Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis ovnsdøren og deler av døren, særlig dørpakningen, er skadet.

Bruk aldri mikrobølgeovnen til tørking av klær.

Vesentlige sikkerhetsanvisninger

Unngå elektrisk støt

- Du må aldri åpne ovnens kabinett.
- Ovnen må kun koples til en forskriftsmessig installert jordet stikkontakt med 230 V ~, 50 Hz.
- Stikkontakten må være fritt tilgjengelig slik at mikrobølgeovnen i nødstilfeller kan frakoples enkelt og raskt fra el-nettet.
- Kople mikrobølgeovnen fra el-nettet i følgende situasjoner:
 - før rengjøring,
 - når tilbehørdeler monteres,
 - hvis mikrobølgeovnen ikke brukes i en lengre periode eller
 - når det har oppstått en feil.
- Trekk støpslet ut av stikkontakten. Pass på å bare dra i selve støpslet.
- Barn må bruke mikrobølgeovnen kun under tilsyn av voksne.
- Mikrobølgeovnen må ikke utsettes for dryppende eller sprutende vann.
- Ikke sett gjenstander som er fylt med vann, som f. eks. vaser, på, ved siden av eller ovenfor mikrobølgeovnen.
- Ikke installer mikrobølgeovnen i nærheten av vann som f. eks. en vaskekum.
- Senk aldri mikrobølgeovnen eller nettkabelen ned i vann.
- Ikke ta på nettkabelen eller mikrobølgeovnen med fuktige hender.
- Nettkabelen må ikke knekkes eller klemmes.
- Bruk aldri mikrobølgeovnen når nettkabelen er skadet, når det oppstår feil eller hvis mikrobølgeovnen er skadet. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere eller reparere mikrobølgeovnen før den tas i bruk igjen.
- Vedlikeholdsarbeid og reparasjoner må bare utføres av kvalifiserte fagfolk.

Unngå kvelningsfare

- La aldri barn leke med folie eller andre emballasjedeler.

Fare for eksponering av mikrobølgeenergi

- Kontroller mikrobølgeovnen regelmessig med hensyn til skader. Ikke ta i bruk en skadet mikrobølgeovn.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis følgende deler er skadet:
 - dør
 - dørkomponenter
 - dørpakningen.
- Fjern aldri deksler på eller i mikrobølgeovnen.

Unngå brannfare

- Pass på ikke å montere eller plassere mikrobølgeovnen under et skap. Ved kombinert- eller grilldrift oppvarmes kabinettets overflater.
- Hold oppsyn med mikrobølgeovnen når mat varmes opp eller kokes i brennbare materialer som kunststoff- eller papirbeholdere. Materialet kan selvantennes.
- Ved røykutvikling må mikrobølgeovnen slås av med en gang og støpselet må trekkes ut av stikkontakten. Hold ovnsdøren lukket for å kvitte seg eventuelle flammer.
- Vær påpasselig med å rulle ut hele lengden av nettkabelen, ellers kan kabelen overopphetes.
- Pass på at nettkabelen ikke kommer i kontakt med varme apparatdelene.
- Når det brukes ren grill- eller kombinert funksjon, må det ikke brukes beholdere av kunststoff.
- Pass på at mikrobølgeovnen plasseres slik at den på alle sider har minst 20 cm luftningsavstand til vegg, skap osv. Mikrobølgeovnen må ikke settes inn i et skap.

Unngå forbrenning

- Innholdet i tåteflasker eller glass med barnemat må røres om eller ristes etter oppvarming i mikrobølgeovnen. I tillegg må temperaturen på maten kontrolleres før den brukes og ved behov må den avkjøles.
- Ikke varm opp olje i mikrobølgeovnen.

• **Forsinket koking:** Ved koking, spesielt ved ettervarming av væsker (vann) kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Ved slik forsinket koking kan det skje en overkoking når beholderen tas ut av ovnen. For å oppnå jevn koking settes en stav av glass eller liknende må ikke være av **metall** i beholderen.

Under bruk av kombinert- eller grillfunksjonen blir mikrobølgeovnen varm. Derfor må mikrobølgeovnens overflate ikke røres under driften.

- På grunn av høye temperaturer ved bruk av kombinert- eller grillfunksjonen må barn bruke mikrobølgeovnen kun under tilsyn av voksne.
- Bruk grytekluter eller grillvotter når maten skal snus, røres i eller beholdere tas ut av ovnen.

Unngå personskade

Varm aldri væsker eller mat i lukkede beholdere. Fare for eksplosjon!

- Matvarer med skall eller skinn som egg eller pølser må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen. Fare for eksplosjon!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten tilsyn. Når du forlater arbeidsplassen, må mikrobølgeovnen alltid slås av eller støpselet trekkes ut.

- Barn eller skrøpelige personer må ikke bruke mikrobølgeovnen uten tilsyn.
- Bruk kun servise som er egnet for mikrobølgeovn som glass, porselen, steingods, varmebestandig kunststoff eller servise som er spesielt laget for mikrobølgeovn. Ta hensyn til servise-produstentenes anvisninger.

Unngå skader

Bruk kun tilbehør anbefalt av produsenten.

Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester fra ovnsrommet.

- Når ovnsrommet er tilsmusset kan det føre til at overflaten skades. En skadet overflate kan minske mikrobølgeovnens levetid.
- Ved rengjøring må det ikke brukes metallgjenstander.

Grafiske symboler for sikkerhetshenvisninger

I denne bruksanvisningen finner du følgende kategorier av sikkerhetshenvisninger og anvisninger:

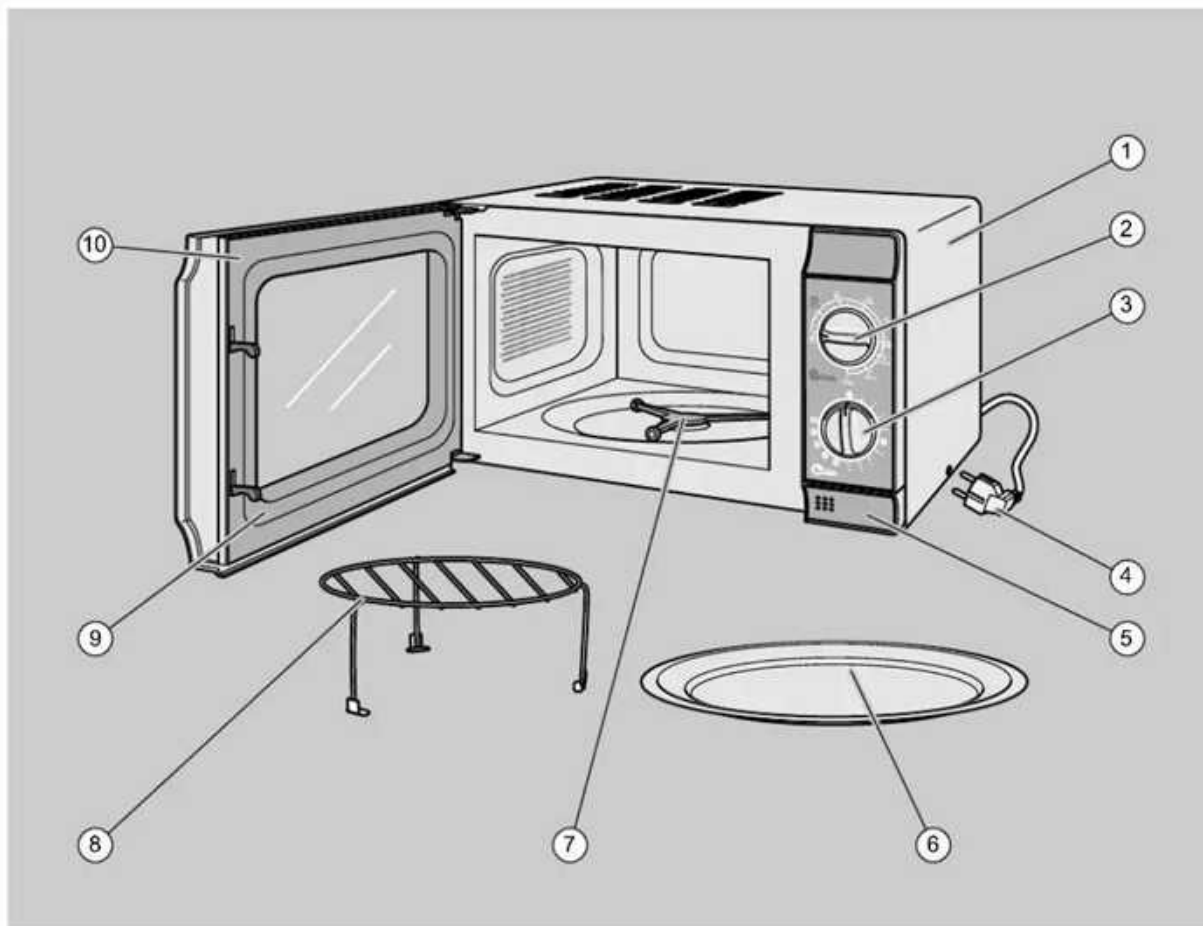
	ADVARSEL! Anvisninger med ordet ADVARSEL advarer mot en farlig situasjon som muligens kan føre til alvorlige eller dødelige skader på personer.
---	---

	FORSIKTIG! Anvisninger med ordet FORSIKTIG advarer mot en situasjon som kan føre til lettere eller mindre alvorlige skader på personer.
---	---

OBS! Anvisninger med ordet OBS advarer mot fare for mulige materielle eller miljøskader.
--

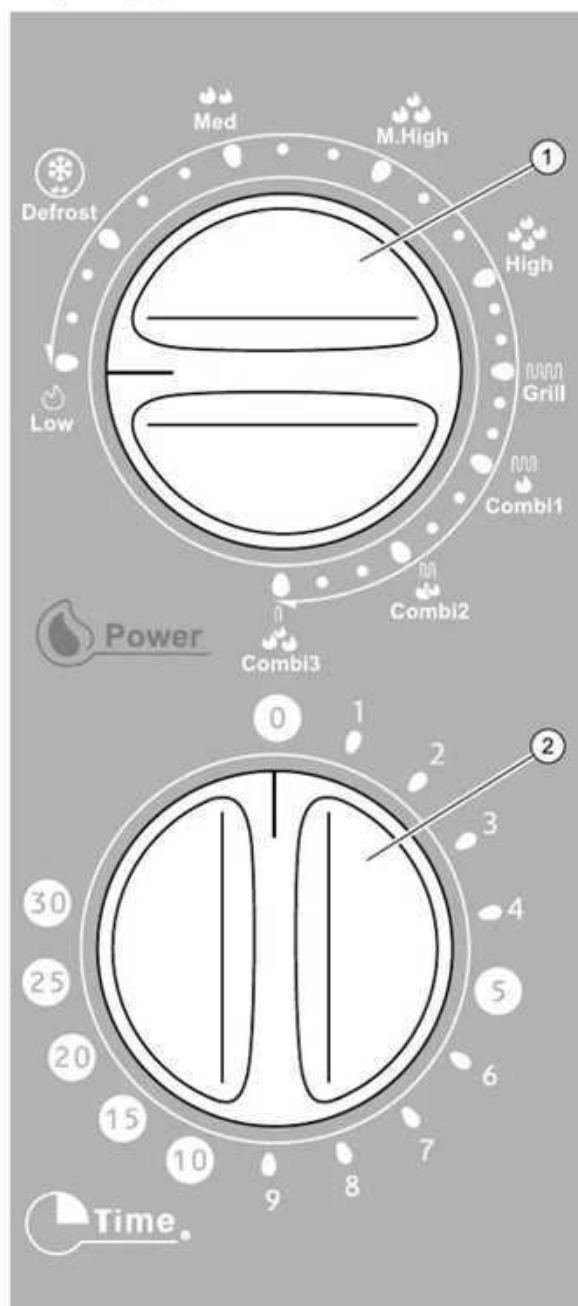
Beskrivelse av ovnen

Leveranseomfang



Posisjon	Betegnelse	Posisjon	Betegnelse
1	Mikrobølgeovn	6	Roterende tallerken
2	Bryter for programvalg	7	Tallerkenholder (dreiekors med hjul)
3	Timer	8	Grillrist
4	Støpsel	9	Dørpakning
5	Døråpnerkast	10	Dør med ovnsvindu

Betjeningspanel



Posisjon	Betegnelse
1	Bryter for programvalg
2	Bryter for tidsinnstilling

Programmer

Symbol	Forklaring
Low	Mikrobølgeeffekt ca. 140 W
Defrost	Mikrobølgeeffekt ca. 290 W
Med	Mikrobølgeeffekt ca. 460 W
M.High	Mikrobølgeeffekt ca. 650 W
High	Mikrobølgeeffekt ca. 800 W
Grill	Grilling uten mikrobølgefunksjon
Combi1	Effekt mikrobølgefunksjon 30 % Effekt grill 70 %
Combi2	Effekt mikrobølgefunksjon 49 % Effekt grill 51 %
Combi3	Effekt mikrobølgefunksjon 67 % Effekt grill 33 %

Funksjon

Mikrobølgeovnen kan varme opp matvarer i ovnsrommet. Når du har valgt en funksjon og trykt på tilsvarende tast, roterer tallerkenen langsomt. Maten varmes opp. Gjennom ovnsvinduet kan du holde øye med forløpet i det opplyste ovnsrommet. For grillfunksjonen følger en grillrist med i leveransen.

Med mikrobølgeovnen kan mat:

- tines,
- varmes opp raskt,
- kokes,
- grilles,
- gratineres og
- holdes varm.

Til dette står følgende funksjoner til disposisjon:

- Mikrobølgefunksjon
- Grillfunksjon
- Mikrobølge- og grillfunksjon (kombigrill)

Henvisninger til bruk av de enkelte funksjoner se *Valg og bruk av driftsfunksjoner*, side 134.

Produktspesifikasjoner

Mikrobølgeovnens egenskaper:

- ovnsvolum 20 liter
- mikrobølgeeffekt 800 W
- infrarød grilleffekt 1.000 W
- mikrobølgefunksjon med fem effekttrinn
- en grillfunksjon
- tre effekttrinn kombinasjon grill/mikrobølger
- 30-minutters timer med sluttsignal
- kabinett av rustfritt stål
- opplyst ovnsrom

Henvisningsskilt og symboler på mikrobølgeovnen

► Følg anvisningene på henvisningsskiltene.

På ovnens overside finnes følgende advarsel:



Forbrenningsfare ved varme overflater.

- Under bruk av mikrobølgeovnen eller umiddelbart etter må du ikke ta på kabinettoverflaten.
- Bruk grillvotter.

På ovnens overside finnes et henvisningsskilt med følgende tekst:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Oversettelse:

Advarsel - Mikrobølgeenergi - Ikke fjern dette dekslet.

På ovnens bakside finnes et henvisningsskilt med følgende tekst:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Oversettelse:

ADVARSEL - HØYSPENNING

ADVARSEL - MIKROBØLGEENERGI

IKKE FJERN DETTE DEKSLET.

Dersom døren er bulket, har slått seg eller er skadet på annen måte og døren ikke lukker som den skal, må mikrobølgeovnen ikke tas i bruk.

Det må ikke tukles med dørens sikkerhetslås.

Vedlikehold og/eller reparasjoner må kun utføres av godkjente fagfolk.

Før dette dekslet fjernes, må støpselet trekkes ut for å kople mikrobølgeovnen fra el-nettet.

Opplysninger på typeskiltet

Typeskiltet med følgende opplysninger sitter på baksiden av mikrobølgeovnen:

- mikrobølgeovnens typebetegnelse
- driftsspenning/-frekvens
- inngangseffekt
- MW-utgangseffekt
- merke for avfallshåndtering
- dimensjoner

Utpakking av mikrobølgeovnen

- Ta mikrobølgeovnen ut av emballasjen.
- Fjern alt innpakningsmateriale som folier, fyllmateriale, kabelholdere og emballasjekartong.
- Kontroller at alle deler er med, se *Leveranseomfang* side 128.

Før første gangs bruk

Installere mikrobølgeovnen



ADVARSEL!

Brannfare ved feil installasjon.

- Ikke installer mikrobølgeovnen under et skap.

OBS!

Det kan oppstå skader på mikrobølgeovnen eller apparater i umiddelbar nærhet.

- ▶ Mikrobølgeovnen må ikke brukes utendørs.
- ▶ Ikke plasser mikrobølgeovnen i et skap.
- ▶ Mikrobølgeovnen må utelukkende installeres frittstående.
- ▶ Pass på at mikrobølgeovnen på alle sider har minst 20 cm luftningsavstand til vegg, skap osv.

OBS!

Det kan oppstå skader på mikrobølgeovnen eller apparater i umiddelbar nærhet.

- ▶ Ikke plasser mikrobølgeovnen i umiddelbar nærhet av andre elektroniske apparater.

- ▶ Fjern beskyttelsesfolien fra kabinettet og/eller ovnsrommet.
- ▶ Ta alt innpakkingsmateriale og de leverte komponenter ut av ovnsrommet.
- ▶ Kontroller mikrobølgeovnen for synlige skader, spesielt i området for døren og dørpakningen.
- ▶ Ikke ta i bruk en skadet mikrobølgeovn.
- ❗ Mikrobølgeovnen veier ca. 11,4 kg.
- ▶ Plasser mikrobølgeovnen på et flatt, stabilt underlag.

Tilkople mikrobølgeovnen**ADVARSEL!**

Fare for strømstøt.

- ▶ Støpselet må være lett tilgjengelig slik at mikrobølgeovnen raskt og enkelt kan koples fra el-nettet i nødstilfellet.

- ▶ Kople mikrobølgeovnens støpselet til en forskriftsmessig installert stikkontakt med 230 V ~, 50 Hz.

Klargjøring av mikrobølgeovnen

Det er mulig at det fins produksjons- eller oljerest på kabinettet eller varmeelementet. Derfor kan det forekomme noe røyk eller lukt ved første gangs bruk. Dette er normalt og gir seg etter noen gar bruk.

For å fjerne produksjons- eller oljerester, gjør som følger:

- ▶ Pass på at rommet er godt luftet.
- ▶ Åpne et vindu.
- ▶ Sett inn tallerkenen.
- ▶ Lukk ovnsdøren.

**FORSIKTIG!**

Forbrenningsfare pga varme overflater.

- ▶ Det er kun ved grillfunksjonen at mikrobølgeovnen kan brukes uten mat i.

- ▶ Drei bryteren for programvalg til grill.
- ▶ Innstill ett minutt på timeren.
- ▶ Mikrobølgeovnen er i gang med grillfunksjonen.

Gjennomfør disse trinnene som beskrevet tre til fire ganger etter hverandre. Deretter kan du bruke mikrobølgeovnen for maten.

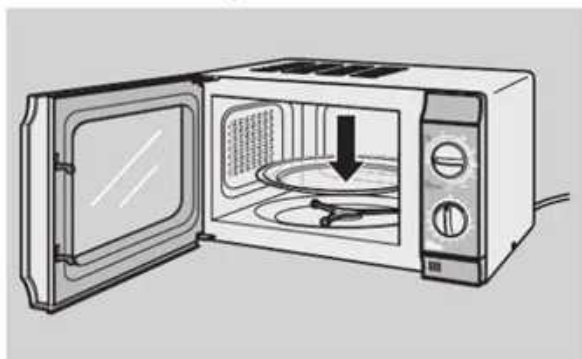
Sette inn den roterende tallerkenen

- ▶ Trykk på tasten nedenfor timeren for å åpne ovnsdøren.

Døren svinger opp.

- ▶ Sett inn tallerkenholderen nede i fordypningen i ovnsrommet.
- ▶ Beveg den litt fram og tilbake til den går i k

- ▶ Legg tallerkenen slik på holderen at tallerkenen ikke kan forskyves.



Tallerkenen må ligge rett på holderen.

- ▶ Gjenta hvis tallerkenen ikke ligger helt rett på holderen.

Henvisninger til servise



FORSIKTIG!

Brannfare ved bruk av papp eller papir i mikrobølgeovnen.

- ▶ Ikke bruk beholdere av papir eller papp.
- ▶ Bruk kun egnete beholdere.



FORSIKTIG!

Eksplisjonsfare ved bruk av tett lukkede beholdere.

- ▶ Åpne lukkede beholdere før koking eller oppvarming.
- ▶ Stikk noen hull i plastfolien med en gaffel.

Før du tar i bruk mikrobølgeovnen

- ▶ Mikrobølgeovnen må ikke tas i bruk når
 - det mangler deksler på baksiden eller hvis glassbeholder ikke er forskriftsmessig montert,
 - det forekommer skader og bulker, spesielt dekselområdet,
 - dørpakningen er skadet,
 - dørvinduet er skadet,
 - nettkabelen er skadet,
 - dørens låsmekanisme ikke fungerer feilfritt.
- ▶ Vennligst ta kontakt med vår serviceavdeling skader eller når døren ikke låses riktig.
- ▶ Fjern evt. smuss og forurensing fra dørpakningen.



ADVARSEL!

Fare for strømslutt.

- ▶ Reparasjon og vedlikehold skal bare utføres av kvalifiserte fagfolk.

materiale mikro-	egnet for		
	bølge-funksjon	grill-funksjon	kombi-funksjon
varmefast glassbeholder	ja ja ja		
ikke varmefast glassbeholder	nei nei nei		
varmefast keramikk-beholder / -tallerken	ja ja ja		
mikrobølge-sikker metall-beholder	ja nei nei		
metall-tallerken	nei ja nei		
grillrist	nei ja		
aluminiums-folie og foliebeholder	nei ja nei		

Egnet service

- Gjennomsiktig materiale tillater at mikrobølgeovnen viser gjenstående koketid. Trenger gjennom slik at maten varmes jevnt. Etter avsluttet koketid slås mikrobølgeovnen av. Du hører en kort signaltone.
- Bruk runde eller ovale kokekar og tallerkener. Kantete beholdere kan maten overkoke i hjørnene. ▶ Åpne døren og ta ut maten.
- Service som er spesielt egnet for mikrobølgeovn er ofte merket tilsvarende. Hvis du er i tvil om servicet kan brukes i mikrobølgeovn, spør produsenten eller leverandøren av servicet.

Henvisninger for mikrobølgefunksjonen

Ikke egnet service

- Mikrobølgegene kan ikke trenge gjennom metall. Metallbeholdere eller service med metall-/gullkant bør ikke brukes ved ren mikrobølge- eller kombifunksjon.
- Bruk ikke papir- eller pappskål, da disse kan forårsake gnister og/eller brann.

OBS!

Det kan oppstå skader på mikrobølgeovnen.

- ▶ Mikrobølgeovnen må aldri brukes med mikrobølge- eller kombifunksjon dersom det ikke er mat i ovnen.

Mikrobølgegene varmer vannmolekylene i maten i svært kort tid. Det oppstår ingen varmestråling og dermed ingen bruning.

- I denne mikrobølgeovnen må det kun oppvarmes matvarer.
- Mikrobølgeovnen må ikke brukes til fritering. Varm olje kan skade mikrobølgeovnen. Brannfare!
- Bare en eller to porsjoner bør oppvarmes om gangen.
- Forvarming er ikke nødvendig. Mikrobølgegene starter prosessen øyeblikkelig med full effekt.

Generell betjening

Bryter for programvalg

Med programvalgbryteren velges ønsket program.

- ▶ Drei bryteren for programvalg i ønsket stilling. Bryteren låses i valgt programinnstilling.

Timer

- ▶ Drei bryteren med uret til ønsket tid. Tilberedningen starter.

Avbryte tilberedningen

- ▶ For å avbryte tilberedningen midlertidig, åpnes døren. Mikrobølgeovnen slås av.
- ▶ For å fortsette den avbrutte prosessen, lukkes døren igjen. Mikrobølgeovnen fortsetter med tilberedningen.
- ▶ For å avbryte hele tilberedningen, dreies timeren til null. Mikrobølgeovnen slås av.

Henvisninger for grill- og kombifunksjonen



FORSIKTIG!

Forbrenningsfare pga varme overflater.

- ▶ Ikke sett noe på toppen av kabinettet.
- ▶ Ventilasjonsspaltene må alltid holdes fri.

Ved grill- og kombifunksjonen brukes strålingsvarme. Bruk kun varmefaste beholdere.

- Ved kombifunksjon må det ikke brukes metall- eller aluminiumsformer.
- Ved ren grillfunksjon kan det også brukes metall- og aluminiumsformer eller grillristen som følger med.

Valg og bruk av driftsfunksjoner

Mikrobølgeovnen har følgende driftsfunksjoner:

- mikrobølgefunksjon
- grillfunksjon
- mikrobølge- og grillfunksjon (kombifunksjon)

Nedenfor er det oppført noen eksempler på driftsfunksjoner:

Bruksområde	Driftsfunksjon
Steik med sprø skorpe	Kombifunksjon (Combi), se <i>Mikrobølge- og grillfunksjon (Combi)</i> , side 138
Grille tynne kjøttskiver	Grillfunksjon, se <i>Bruk av grillfunksjonen</i> , side 138
Fisk, poteter, gratinerte retter	Kombifunksjon (Combi), se <i>Mikrobølge- og grillfunksjon (Combi)</i> , side 138
Brune fiskefilet	Grillfunksjon, se <i>Bruk av grillfunksjonen</i> , side 138
Varme opp, opphete drikkevarer	Mikrobølgefunksjon, se <i>Bruk av mikrobølgefunksjonen</i> , side 134
Koke mat	Mikrobølgefunksjon, se <i>Bruk av mikrobølgefunksjonen</i> , side 134 Kombifunksjon (Combi), se <i>Mikrobølge- og grillfunksjon (Combi)</i> , side 138
Varme opp suppe	Mikrobølgefunksjon, se <i>Bruk av mikrobølgefunksjonen</i> , side 134

Bruksområde	Driftsfunksjon
Varme opp dypfrost ferdigmat, f. eks. pizza	Mikrobølgefunksjon, se <i>Bruk av mikrobølgefunksjonen</i> , side 134
Gratinering med ost, f. eks. toast, lasagne, grateng	Grillfunksjon, se <i>Bruk av grillfunksjonen</i> , side 138
Varme opp forkokte retter	Mikrobølgefunksjon, se <i>Bruk av mikrobølgefunksjonen</i> , side 134

Bruk av mikrobølgefunksjonen

I denne driftsfunksjonen varmes maten utelukkende gjennom mikrobølgeene.

- ▶ Legg maten i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn.
- ▶ Åpne døren.
- ▶ Sett beholderen i midten av den roterende tallerkenen.
- ▶ Lukk døren.

Alt etter bruksområde velges ønsket effekt fra tabellen:

Bruksområde	Symbol	Effekt i watt	(ca.)
Rask oppvarming	800	High	
Koke	650	M.High	
Holde temperaturen		Med	460
Tine dypfrost mat		Defrost	290
Varmefunksjon		Low	140

- ▶ Dreie bryteren for programvalg til ønsket effekt er innstilt.

i Koking i mikrobølgeovnen skjer mye raskere enn i en vanlig stekeovn.

- ▶ Sett timeren heller på litt kortere koketid.
- ▶ Hvis maten ikke er varm nok, sett den inn en stund til.



FORSIKTIG!

Forbrenningsfare pga forsinket koking av væsker.

- ▶ Sett en stav av glass eller annen ikke metallgjenstand inn i beholderen.
- ▶ Rør væsker godt rundt før de drikkes.

- ▶ Sett timeren på ønsket koketid. Tilberedningen starter.

Oppvarming

Væsker og matvarer fra kjøleskapet kan svært varmes opp til rom- eller spisetemperatur.

Tabellene nedenfor inneholder bare anbefalte verdier for oppvarmingen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
Væsker						
vann, en kopp	150 g	800 W	0,5–1	nei		
vann, 0,5 liter	500 g	800 W	3,5–5	nei		
vann, 0,75 liter	750 g	800 W	5–7	nei		
kaffe, en kopp	150 g	800 W	0,5–1	nei		
melk, en kopp	150 g	800 W	0,5–1	nei		

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
tallerkenretter						
kjøttskiver, poteter og grønnsaker	450 g	800 W	2,5–3,5	ja		
gulasj med pasta	450 g	800 W	2–2,5	ja		
kjøtt med raspeball og saus	450 g	800 W	2,5–3,5	ja		

- ❗ ▶ Fukt maten lett før oppvarmingen.
▶ Rør i maten under tilberedningen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
Kjøtt						
snitsel, panert	200 g	800 W	1–2	nei		
fire kjøttkaker	500 g	800 W	3–4	nei		
steik	250 g	800 W	2–3	nei		

- ❗ ▶ For å forhindre at panaden eller skorpen blir myk, pensles maten med olje før oppvarmingen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
fjærkre						
halv kylling	450 g	800 W	3,5–5	nei		
høns-frikassé	400 g	800 W	3–4,5	ja		

- ❗ ▶ For å forhindre at panaden eller skorpen blir myk, pensles maten med olje før oppvarmingen.
▶ Rør i hønsefrikasseen under tilberedningen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
Tilbehør						
pasta, ris, en porsjon	150 g	800 W	1–2	ja		
pasta, ris, to porsjoner	300 g	800 W	2,5–3,5	ja		
poteter	500 g	800 W	3–4	ja		

- ❗ ▶ Fukt maten lett før oppvarmingen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekke
supper og sauser						
klar buljong, en tallerken	250 g	800 W	1–1,5	ja		
suppe med tilbehør	250 g	800 W	1,5–2	ja		
saus	250 g	800 W	1–2	ja		



FORSIKTIG!

Forbrenningsfare ved for varm mat. Småbarn kan brenne seg ved lavere temperaturer

- ▶ Rør godt i den oppvarmete babymaten.
- ▶ Kontroller at maten ikke er for varm.
- ▶ La barne-/babymaten avkjøle før den brukes.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min. ca.	Til-dekke
Babymat					
melk	100 ml	460 W	0,5–1	nei	
grøt	200 g	460 W	1–1,5	nei	

Koking

Nedenfor noen tips for koking med mikrobølger:

- Matvarer fra kjøleskapet trenger litt lengre koketid enn mat med romtemperatur.
- Jo kompaktere maten er, jo lengre er koketiden. For eksempel trenger et større kjøttstykke lengre koketid enn strimlet kjøtt med samme vekt.
- Kok større mengder med maksimal effekt. Fortsett deretter jevn koking ved middels effekt.
- Fordel maten så jevnt som mulig på tallerkenen. Pass på at det ikke er for stor forskjell i høyden.
- Når du tilbereder ujevne matvarer som f. eks. kyllinglår eller fiskefilet, legg de flatere delene innover og la dem overlape.
- Mindre mengder koker raskere enn større. Som tommelfingerregel gjelder:
 - dobbel mengde = nesten dobbel tid
 - halv mengde = halv tid
- Hvis du er usikker på tidsbruk for en matrett, beregn ca. 1 minutt koketid per 100 g.
- Tildekk alle matvarer i mikrobølgeovnen som du også ville tildekk ved tilberedning med vanlig komfyr.

Bruk av lokk forhindrer uttørring av maten.

Som tildekking kan brukes:

- en snudd tallerken
- bakepapir
- folie beregnet for bruk i mikrobølgeovn.

- Tilbered mat som skal få skorpe uten lokk.
- Overhold nedenstående verdier i tabellene og oppskriftene, som er ment som holdepunkter for tilberedning.
- Hold øye med kokeprosessen.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min. ca.	Til-dekke
Grønnsaker					
auberginer	500 g	650 W	7–10	ja	
blomkål	500 g	650 W	8–11	ja	
brokkoli	500 g	650 W	6–9	ja	
sikori	500 g	650 W	6–7	ja	
erter	500 g	650 W	6–7	ja	
fennikel	500 g	650 W	8–11	ja	
grønne bønner	300 g	650 W	13–15	ja	
poteter	500 g	650 W	9–12	ja	
kålrabi	500 g	650 W	8–10	ja	
purre	500 g	650 W	7–9	ja	
maiskolber	250 g	650 W	7–9	ja	
gulrøtter	500 g	650 W	8–10	ja	
paprika	500 g	650 W	6–9	ja	
rosenkål	300 g	650 W	7–10	ja	
asparges	300 g	650 W	6–9	ja	
tomater	500 g	650 W	6–7	ja	
zucchini	500 g	650 W	9–10	ja	

- ▶ Kutt grønnsakene i småbiter og kok dem med to til tre spiseskjeer væske.
- ▶ Rør i maten under tilberedning.
- ▶ La maten etterkoke i tre til fem minutter.
- ▶ Krydre maten rett før servering.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Tildecke
frukt						
eple-, pære-kompott	500 g	650 W	5–8	ja		
plomme-kompott	250 g	650 W	4–6	nei		
rabarbra-kompott	250 g	650 W	5–8	ja		
stekte epler, fire stykker	500 g	650 W	7–9	ja		

- ① ▶ Tilføy ca. 125 ml vann.
- ▶ Tilføy litt sitronsaft som hindrer misfarging av oppskåret frukt.
- ▶ La frukten etterkoke i ca. tre til fem minutter.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Tildecke
kjøtt (allerede forkokte matvarer)						
kjøtt med saus	400 g	650 W	10–12	ja		
gulasj, strimlet kjøtt	500 g	650 W	10–15	ja		
okserullader	250 g	650 W	7–8	ja		

- ① ▶ Rør i maten under tilberedning.
- ▶ La maten hvile i ca. tre til fem minutter etter koking.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Tildecke
fjærkre (allerede forkokte matvarer)						
høns-frikassee	250 g	650 W	6–7	ja		
kyllingsuppe	200 g	650 W	5–6	ja		

- ① ▶ Rør i maten under tilberedning.
- ▶ La maten hvile i ca. tre til fem minutter etter koking.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Tildecke
fisk						
fiskefilet	300 g	650 W	7–8	ja		
fiskefilet	400 g	650 W	8–9	ja		

- ① ▶ Snu maten etter halv tid.
- ▶ La maten hvile i ca. tre til fem minutter etter koking.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Tildecke
line og koke grønnsaker						
rødkål	450 g	650 W	14–16	ja		
bladspinat	300 g	650 W	11–13	ja		
blomkål	200 g	650 W	7–9	ja		
brekk-bønner	200 g	650 W	8–10	ja		
brokkoli	300 g	650 W	8–9	ja		
erter	300 g	650 W	7–8	ja		
kålrabi	300 g	650 W	13–15	ja		
purre	200 g	650 W	10–11	ja		
mais	200 g	650 W	4–6	ja		
gulrøtter	200 g	650 W	5–6	ja		
rosenkål	300 g	650 W	7–8	ja		
spinat	450 g	650 W	12–13	ja		
spinat	600 g	650 W	15–17	ja		

- ① ▶ Kok maten med én til to spiseskjeer væske.
- ▶ Rør i maten under tilberedning eller del opp maten forsiktig.
- ▶ La maten etterkoke i ett til to minutter.
- ▶ Krydre maten først før servering.

Matvare	Vekt	Effekt	Tid i	min.	ca.	Til-dekking
supper/gryter (allerede forkokte matvarer)						
gryteretter	500 g	650 W	13–15	ja		
suppe med tilbehør	300 g	650 W	7–8	ja		
kremet suppe	500 g	650 W	13–15	ja		

- ① ▶ Rør i maten under kokingen.
- ▶ La maten etterkoke i ca. to til tre minutter.

Bruk av grillfunksjonen

Grillen trenger ikke å forvarmes. Infrarødgrillen produserer strålingsvarme med en gang den slås på.

Ved ren grillfunksjon brukes grillristen som følger med leveransen.

- Åpne døren.
- Sett grillristen med grillmaten inn i mikrobølgeovnen.



- Lukk døren.
- Dreii bryteren for programvalg til grill.

Eksempel:

Matvare	Vekt	Tid i	minutter ca.	Til- dekking
toast, gratinert med ost		2-3 3-4	nei	

- Sett timeren på ønsket tilberedningstid. Grillprosessen starter.



FORSIKTIG!

Forbrenningsfare pga varm grillrist.

- Bruk grytekluter eller grillvotter.

Mikrobølge- og grillfunksjon (Combi)

I denne driftsfunksjonen sørger mikrobølge- og grillfunksjonen i et bestemt forhold vekselvis for tilberedning av maten. Tre innstillinger står til disposisjon.

Symbol	Program
 Combi1	Effekt mikrobølgefunksjon 30 % Effekt grill 70 %
 Combi2	Effekt mikrobølgefunksjon 49 % Effekt grill 51 %
 Combi3	Effekt mikrobølgefunksjon 67 % Effekt grill 33 %

OBS!

Det kan oppstå skader på mikrobølgeovnen.

- Ikke bruk grillristen ved kombifunksjonen.
- Ikke bruk kunststoffbeholdere ved kombifunksjonen.

Ved bruk av mikrobølgefunksjonen trenger store, tykke matvarer som f. eks. skinkestek lengre koketid enn mindre og flatere matvarer.

Ved bruk av grillfunksjonen er det omvendt. Jo nærmere grillen maten befinner seg, jo raskere brunes den. Når du tilbereder store kjøttstykker med kombifunksjonen, er grilltiden kortere enn for mindre kjøttstykker.

- Dreii bryteren for programvalg til kombidrift.
- Sett timeren på ønsket tilberedningstid.

Tilberedningen starter.

Tabellene nedenfor gir noen tips for tilberedning av forskjellige retter med kombifunksjonen.

Matvare	Vekt	Tid i	minutter ca.	Til- dekking
kjøtt og pølser				
eller kalvekjøtt, hele stykker	500 g	10-12	neistorfe, svine-	
	750 g	12-15	nei	
lettrokt svinekjøtt	500 g	12-14	nei	
kjøttpudding	500 g	13-15	nei	
wienerpølse	200 g	2-3	nei	
knakkpølse	200 g	2-3	nei	

- ① ▶ Snu maten etter halv koketid.
- ▶ La maten etterkoke i ca. tre til fem minutter.
- ▶ Smør eggehvite på kjøttpuddingen.
- ▶ Stikk små hull i pølsene med en gaffel.

Matvare	Vekt	Tid i	minutter ca.	Til- dekking
Fjærkre				
suppehøns	1000 g	13–15	nei	
kyllingdeler	250 g	4–5	nei	

- ① ▶ La maten koke i sin egen væske.
- ▶ Snu maten etter halv koketid.
- ▶ La maten etterkoke i ca. fire til fem minutter.

Matvare	Vekt	Tid i	minutter ca.	Til- dekking
fisk				
ørret i avkok	300 g	5–6	nei	
fiskefilet	300 g	3–4	nei	

- ① ▶ Snu maten etter halv koketid.
- ▶ La maten etterkoke i ca. tre til fem minutter.

Hvis feil oppstår

Feil	Årsak	Hjelp
Mikrobølgeovnen starter ikke.	Ovnsdøren er ikke riktig lukket (låsmekanisme).	► Lukk døren fullstendig.
	Støpselet er trukket ut.	► Sett støpselet riktig inn i stikkontakten.
Det dannes gnister i ovnsrommet.	Serviset er ikke egnet for mikrobølgeovn.	► Bruk egnet servise.
	Mikrobølgeovnen brukes uten mat i.	► Mikrobølgeovnen må aldri brukes med mikrobølge- eller kombifunksjon dersom det ikke er mat i ovnen.
	Matrester i ovnsrommet.	► Rengjør ovnsrommet.
Kokeresultatet er ikke jevnt.	Serviset er ikke egnet for mikrobølgeovn.	► Bruk egnet servise.
	Maten var ikke tilstrekkelig tint.	► Tin opp maten fullstendig.
	Valg av feil koketid og/eller effekttrinn.	► Velg egnet koketid/effekttrinn.
	Maten ble ikke snudd eller rørt i.	► Snu eller rør i maten.
Maten er ikke tilstrekkelig kokt eller for kald.	Serviset er ikke egnet for mikrobølgeovn.	► Bruk egnet servise.
	Maten var ikke tilstrekkelig tint.	► Tin opp maten fullstendig.
	Valg av feil koketid og/eller effekttrinn.	► Velg egnet koketid/effekttrinn.
Maten er ikke jevn.	Serviset er ikke egnet for mikrobølgeovn.	► Bruk egnet servise.
	Valg av feil koketid og/eller effekttrinn.	► Velg egnet koketid/effekttrinn.
	Maten ble ikke snudd eller rørt i.	► Snu eller rør i maten.

Rengjøring



ADVARSEL!

Fare for strømstøt.

- ▶ Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før du rengjør mikrobølgeovnen.
- ▶ Du må aldri senke ned mikrobølgeovnen i vann.



FORSIKTIG!

Forbrenningsfare ved varm mikrobølgeovn.

- ▶ La mikrobølgeovnen avkjøles før du begynner med rengjøring.

OBS!

Det kan oppstå skader på mikrobølgeovnen.

- ▶ Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler, bensin, stekeovnsspray eller skurende og skrubbene midler.

Rengjøring av kabinett

For å forhindre at mikrobølgeovnen slås på uforvarende

- ▶ åpnes døren
- eller
- ▶ støpselet trekkes ut.
- ▶ Rengjør programvalg Bryteren og timeren med en fuktig klut.
- ▶ Rengjør ovnskabinettet regelmessig med en fuktig klut.
- ▶ Pass nøye på at det ikke trenger vann inn i ovnen gjennom åpningene i kabinettet.

Rengjøring av tilbehør

- ▶ Rengjør den roterende glasstallerkenen med en sprut oppvaskmiddel i vann eller i oppvaskmaskinen.
- ▶ Rengjør tallerkenholderen (dreiekors med hjul) manuelt med et mildt rengjøringsmiddel.
- ▶ Tørk holderen godt.
- ▶ Sett holderen tilbake i ovnsrombunnen.
- ▶ Rengjør grillristen etter hver bruk med en sprut oppvaskmiddel i vann eller i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av ovnsrom

- ▶ Rengjør ovnsrommet regelmessig.
- ▶ Fjern sprut og overkokte væsker i ovnsrommet med en fuktig klut.
- ▶ Ved sterkere tilsmussing/forurensning, bruk et mildt rengjøringsmiddel.
- ▶ Bruk ikke aggressive rengjøringsmidler som f.eks. skuremiddel, det kan skade overflaten.
- ▶ Rengjør innsiden av vinduet med en fuktig klut.
- ▶ Rengjør dørpakningen regelmessig med en fuktig klut.

Fjerne ubehaglig lukt

- ▶ Sett en skål som egner seg for bruk i mikrobølgeovn - fylt med vann og sitronsaft - i mikrobølgeovnen.
- ▶ Oppvarm vann og sitronsaft i ca. 5 minutter.
- ▶ Ta ut skålen med vann og sitronsaft.
- ▶ Tørk ovnsrommet med en myk klut.

Garanti

Garantitiden for produkt levert av oss er 24 måneder fra kjøpsdato (kvittering).

Innenfor garantitiden utbedrer vi vederlagsfritt mangler som oppstår på apparatet eller tilbehør, som skyldes material- eller produksjonsfeil.

Mangelutbedring skjer enten gjennom reparasjon eller – etter vår vurdering – bytte. Ikrafttredden garantibestemmelse fører verken til at garantitiden forlenges eller nytt garantikrav.

Som garantibevis gjelder kvitteringen. Kostnader ved utbedring av feil eller bytte dekkes ikke garantibevis.

I garantifelle leveres det komplette apparatet original emballasje og kvittering til forhandleren.

Garantien dekker ikke feil på forbruks- eller slitasjedeler, rengjøring, vedlikehold eller utskifting av slitasjekomponenter og dette er derfor kostnadspliktig!

Ved inngrep eller reparasjoner utført av andre enn godkjente fagfolk opphører garantien.

Etter garantitidens utløp kan reparasjoner gjennomføres kostnadspliktig hos faghandel eller reparasjonsservice.

Kassering av mikrobølgeovnen



Måvennlig avfallshåndtering av driftsmidler, elektroniske moduler, resirkulerbare råstoffer og andre komponenter er regulert gjennom nasjonale og internasjonale forskrifter. Ta kontakt med rette lokale myndigheter for nærmere informasjon med hensyn til avfallshåndtering.

Ved spørsmål angående råstoffene som er benyttet, ta kontakt med produsenten.

Tekniske data

Modell	MWG 763	
Spennning	230 V, 50	Hz
Inngangseffekt mikrobølgeovn:	1.200 W	
grill:	1.000 W	
Utgangseffekt mikrobølgeovn	800 W	
Ovnsvolum	20 liter	
Vekt	ca. 11,4 kg	
Dimensjoner (b × h × d)	ca. 452 × 262 × 348	mm

Det tas forbehold om tekniske endringer!

Introduction

These operating instructions assist you in the

- correct
- safe and
- most efficient

usage of the MWG 763 Microwave oven with Grill, hereafter referred to as "the Microwave Oven"

We assume that the user of the microwave oven possesses a basic knowledge of handling electrical household appliances.

Anybody who

- operates,
- cleans, or
- disposes of

the microwave oven must have acquainted themselves with the entire contents of these operating instructions.

These operating instructions are part of the product. Always keep these instructions near the microwave oven. Please pass the operating instructions on, if you sell or dispose of the microwave oven in another way.

Print conventions

Various elements of these operating instructions are laid out in set printing conventions. In this way, you can easily distinguish between:

normal text

cross-references,

- lists, or
- operating steps.

 This symbol denotes important additional information regarding, for instance, the most economic use of the microwave oven.

Contents

Safety instructions.....	145	Selecting and using the modes	154
Correct use in accordance with these instructions.....	145	Cooking in microwave mode	155
Obvious misuse	145	Warming.....	155
Basic safety rules	145	Cooking	156
Avoiding danger of suffocation	146	Grilling	158
Dangers caused by microwave radiation ...	146	Microwave and Grill (Combi mode).....	159
Fire prevention.....	146	Troubleshooting.....	160
Avoiding burns.....	146	Cleaning.....	161
Avoiding injury	146	Cleaning the oven compartment	161
Avoiding damage to the oven.....	146	Cleaning the housing	161
Explanation of the safety symbols	147	Cleaning accessories.....	161
Description of the appliance	148	Neutralising unpleasant odours	161
Contents of package.....	148	Warranty	162
Control panel.....	149	Technical data.....	162
Programme	149	Disposing of the Microwave	162
Function	149		
Features.....	150		
Labels and symbols on the microwave oven	150		
Information on the identification plate	150		
Unpacking the microwave oven	150		
Before using	151		
Microwave installation.....	151		
Connecting-up the microwave oven	151		
Preparing the microwave oven for use	151		
Inserting the turntable	152		
Before using the microwave oven	152		
Tips regarding ovenware.....	152		
Suitable ovenware	153		
Unsuitable ovenware	153		
Basic rules for operation.....	153		
Programme selection switch.....	153		
Timer.....	153		
Interrupting or aborting cooking.....	153		
Displays and signals during operation.....	153		
Information for the microwave oven mode.....	154		
Information for the grill and combi modes	154		

Safety instructions

Before operating the microwave oven, please read these operating instructions carefully. Observe all warnings and notices displayed on the microwave oven and contained in these operating instructions.

Correct use in accordance with these instructions

The MWG 763 Microwave Convection oven with Grill is intended for:

- defrosting deep-frozen or chilled foods
- quick heating/re-heating of foods or drinks in microwave-safe containers
- cooking food
- retaining warmth
- baking and gratinating
- grilling.

It is solely intended for the above purposes and may only be used for these.

It may only be used in the manner described in these operating instructions. The microwave oven may not be used for commercial purposes.

Any other use is deemed to be not in accordance with these instructions and could lead to damage to property or even endanger life and limb.

CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH cannot be held liable for any damage caused by use not in accordance with these instructions.

Obvious misuse

Never remove the outer cover which protects against microwave radiation.

Never operate the microwave oven if the door components, especially the door seals, are damaged.

Do not dry clothing in the microwave oven.

Basic safety rules

- never open the microwave oven housing.
- only connect the microwave oven to a correctly installed 230 V ~, 50 Hz mains plug socket. The plug socket must be freely accessible, so that in emergency the microwave oven can be quickly and easily disconnected from the mains.
- switch the microwave oven off:
 - before cleaning,
 - when attaching accessories,
 - if the microwave oven is not to be used for length of time or
 - when a malfunction has occurred.
- only disconnect the mains plug from the socket by pulling the plug.
- children may only use the microwave oven when supervised by an adult.
- protect the microwave oven from dripping or spraying water.
- do not stand any objects filled with water, for example vases, next to or above the microwave oven.
- do not set up the microwave oven near water, example, near a sink.
- do not immerse the microwave oven or the mains cable in water.
- never touch the mains cable or the microwave oven with wet hands.
- do not bend or crush the mains cable.
- never operate the microwave oven with a damaged mains cable, never use after a malfunction, nor operate when the oven is damaged. Have the microwave oven checked and/or repaired by service personnel before using again.
- Repairs and maintenance work should only be carried out by properly-trained personnel.

Avoiding danger of suffocation

- do not allow children to play with the packaging materials.

Dangers caused by microwave radiation

- Check the microwave oven regularly for damage. Do not operate a damaged microwave oven.
 - Do not operate the microwave oven if the following parts are damaged:
 - the door
 - door components
 - door seals.
 - Do not remove covers on or in the microwave oven.
- Because of the hot temperatures developing in the combination or grill modes, children may only use the microwave oven under supervision by an adult.
 - Use oven cloths or oven gloves to turn the food over, stir it, or to remove the containers.

Avoiding injury

- Do not heat liquids or food in closed containers, as they could explode.
 - Foodstuffs with shells or skins such as eggs or sausage may not be cooked in the microwave oven, as they could explode.
 - Do not let the microwave oven operate unattended. Always switch the microwave oven off or pull the mains plug out when leaving the place of work.
 - Do not allow children or frail persons to use the microwave oven without supervision.
 - Only use microwave-safe ovenware such as glass, porcelain, ceramic, heat-resistant synthetic materials or special microwave containers in the oven. Observe the manufacturers' instructions.
- ### Fire prevention
- Do not install or mount the microwave oven below a cupboard. In the combi or grill modes the outer surfaces heat up.
 - Take care when heating or cooking food in plastic or paper containers. These materials can ignite.
 - If smoke develops, switch the microwave oven off immediately and pull the mains plug from the socket. Keep the door closed to extinguish any flames.
 - Always roll out the entire length of the mains cable otherwise this could lead to overheating.
 - Keep the mains cable away from hot components.
 - Do not use plastic or synthetic ovenware when using in grill or combi-modes.
 - Ensure that there is a minimum of 20 cm space between the microwave oven and walls, cupboards, etc. Do not place the microwave oven in a cupboard.

Avoiding damage to the oven

- Only use accessories which have been recommended by the manufacturer.
- Clean the microwave oven regularly and remove any residues of food from the inside.
- If the oven compartment is dirty, this can lead to damage of the upper surface. A damaged upper surface reduces the working life of the microwave oven.
- Do not use any metal objects when cleaning.

Avoiding burns

- After warming-up babies' bottles and jars of baby food in the microwave oven, stir or shake them. In addition, check the temperature of the baby food before feeding, and allow to cool if necessary.
- Do not heat up oil in the microwave oven.
- Delay in boiling: when cooking, especially when re-heating liquids (water), the boiling point can be reached without the typical bubbles rising. The liquid does not boil evenly. This delay in boiling can lead to boiling-over when removing the container.
To achieve even boiling, put a glass stirrer or similar, (non-metallic) in the container.
- When operating in combi or grill modes the microwave will become hot. Do not touch the top surfaces of the microwave oven during operation.

Explanation of the safety symbols

In these operating instructions the following categories of safety warnings and instructions are used:

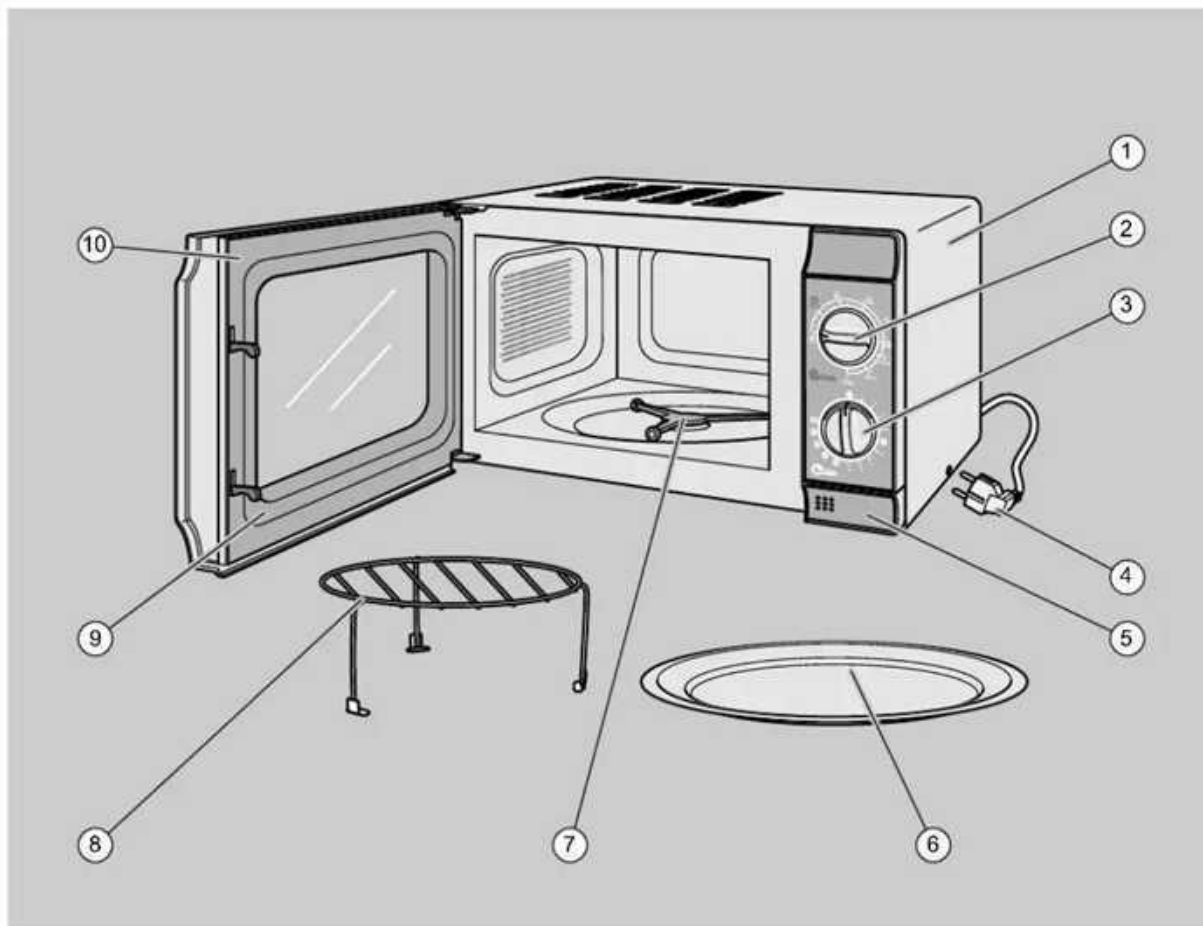
	DANGER! Instructions with the word DANGER warn of a dangerous situation which will cause serious injury or even death!
---	--

	WARNING! Instructions with the word CAUTION warn of a situation which could cause medium-grade or light injury.
---	---

Attention! Instructions with the word "Attention" warn of a situation which could cause damage to property or the environment.	
--	--

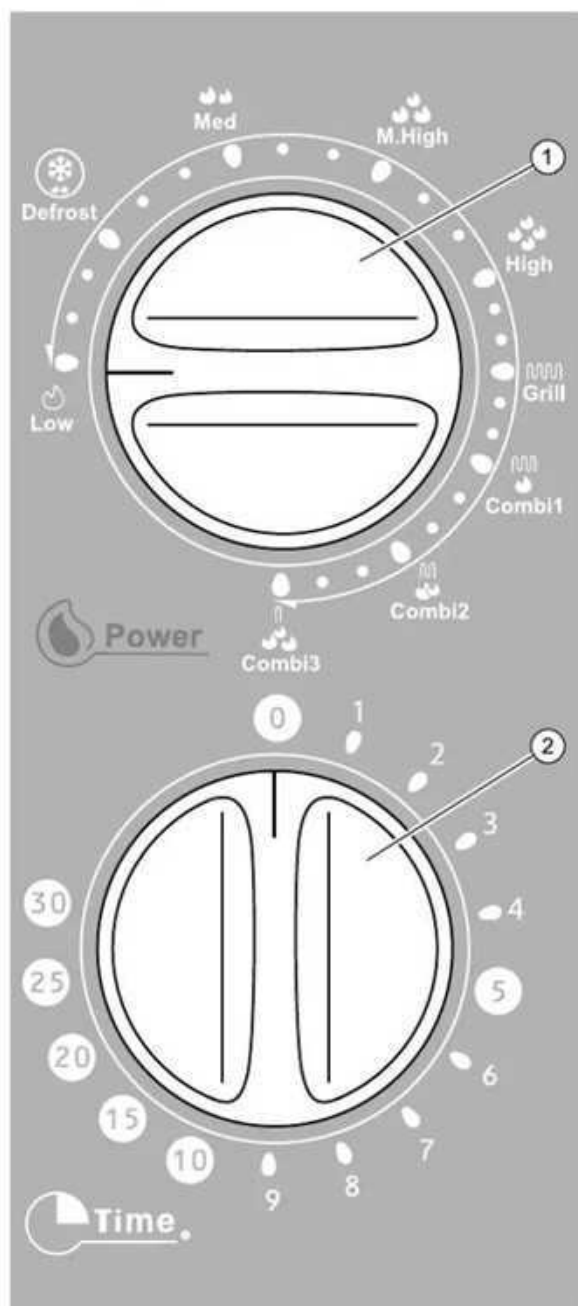
Description of the appliance

Contents of package



No.	Designation	No.	Designation
1	Microwave oven	6	Turntable
2	Programme selection switch	7	Roller ring
3	Timer	8	Grilling rack
4	Mains plug	9	Door seal
5	Door release button	10	Door with viewing window

Control panel



No.	Designation
1	Programme selection switch
2	Timer

Programme

Symbol	Description
	Microwave power about 140 W
	Microwave power about 290 W
	Microwave power about 460 W
	Microwave power about 650 W
	Microwave power about 800 W
	Grill without microwaves
	30 % Microwave 70 % Grill
	49 % Microwave 51 % Grill
	67 % Microwave 33 % Grill

Function

The microwave oven is designed to heat-up foodstuffs in the oven. When you have selected a programme and pressed the respective button, the revolving plate turns slowly. The food is heated-up. You can observe the process happening in the illuminated oven through the window in the door. For grilling a grid is also supplied.

The microwave oven can:

- defrost,
- quickly boil or re-heat,
- cook,
- grill,
- bake, gratinate and
- keep food warm.

For these processes, the following modes are at your disposal:

- Microwave mode
- Grill mode
- Microwave and grill (Combi mode: MICRO.+GRILL)

For detailed instructions regarding the individual operations please see *Selecting and using the modes*, page 154.

Features

The microwave oven possesses the following features:

- 20 Litre-capacity oven compartment
- 800 W microwave oven
- 1,000 W infra-red grill
- five power levels
- one grill setting
- three combined power levels grill/microwave oven
- 30-minute timer with "finished" signal
- Stainless steel housing
- Stainless steel oven compartment

Information on the identification plate

The identification plate is affixed to the rear of the microwave oven and contains the following information:

- Classification of the microwave oven
- Rated voltage/frequency
- Rated input
- MW-output rating
- Disposal marking
- Dimensions.

Unpacking the microwave oven

Labels and symbols on the microwave oven

► Observe the instructions contained on the labels.
On the top of the microwave is found the following warning symbol:



Danger of burns on hot surfaces.

- Do not touch the top surfaces of the microwave oven housing during or directly after operation.
- Use oven gloves.

On top of the microwave oven are two warning labels with the following text:

WARNING-MICROWAVE ENERGY-DO NOT REMOVE THIS COVER

On the rear of the microwave oven is a label with the following text:

WARNING HIGH VOLTAGE

WARNING MICROWAVE ENERGY

DO NOT REMOVE THIS COVER

If the door is bent, contorted or otherwise damaged, or does not close properly, then do not operate the microwave oven.

Do not tamper with the safety catch on the door.

Maintenance and repair work may only be carried out by properly-trained service personnel.

Before removing this cover pull the mains plug out and disconnect the microwave oven from the mains supply.

- Remove the microwave oven from the packaging
- Remove all packaging such as plastic foil, packing material, cable ties and cardboard.
- Check the *Contents of package* see page 148.

Before using

Microwave installation



WARNING!

Danger of fire through incorrect installation.

- ▶ Do not install the microwave oven underneath a cupboard.

Attention!

Possible damage to the microwave oven or other appliances in close proximity.

- ▶ Only use the microwave oven inside buildings.
- ▶ Do not install the microwave oven in a cupboard. The microwave oven may only be set up for use as a stand-alone appliance.
- ▶ Ensure that there is a ventilation space of at least 20 cm to any walls, cupboards etc.

Attention!

Possible damage to the microwave oven or other appliances in close proximity.

- ▶ To avoid damaging other appliances, do not operate the microwave oven next to other electronic appliances.

- ▶ Remove any pieces of protective foil from the housing or oven compartment.
- ▶ Remove all packaging material and the supplied accessories from the oven compartment.
- ▶ Check the microwave oven for signs of damage, especially in the area of the door and its seals.
- ▶ Do not attempt to operate a damaged microwave oven.

❗ The microwave oven weighs about 11,4 kg.

- ▶ Stand the microwave oven on a firm, level base.

Connecting-up the microwave oven



DANGER!

Danger of death by electrocution.

- ▶ Keep the mains plug easily accessible, so that in event of an emergency you can quickly and easily cut off the mains supply.
- ▶ Connect the mains plug of the microwave oven to a properly-installed 230 V ~, 50 Hz mains socket.

Preparing the microwave oven for use

On the housing or on the heating element can be found some residue from production processes or a little oil. This can cause smoke or a smell of burnt oil to develop when using for the first time. This is completely normal and will not occur after using a few times.

To remove production process or oil residue, proceed as follows:

- ▶ Ensure that the room is well ventilated.
- ▶ Open a window.
- ▶ Insert the turntable.
- ▶ Close the door of the microwave oven.



CAUTION!

Danger of burns caused by the hot upper surfaces

- ▶ Use the microwave oven in convection fan mode the first few times without food.

- ▶ Turn the programme selection switch to "Grill".
- ▶ Set the timer to one minute.

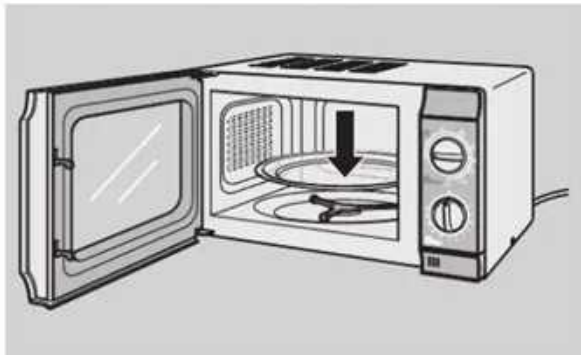
The microwave oven is now running in grill mode. Repeat the steps described above three to four times. After this you can then use the microwave oven for cooking food.

Inserting the turntable

- ▶ To open the door of the microwave oven, the button below the timer.

The door swings open.

- ▶ Insert the roller ring into the oven compartment.
- ▶ Move it backwards and forwards until it engages.
- ▶ Place the turntable on to the roller ring so that the turntable cannot be displaced.



The turntable must lie flat on the roller ring.

- ▶ Repeat the procedure if the turntable does not lie flat on the roller ring.

Before using the microwave oven

- ▶ Do not use the microwave oven if:
 - the rear cover plates are missing or are not correctly attached.
 - the appliance is damaged or dented, especially in the area of the cover plates.
 - the doors seals are damaged.
 - the window in the door is damaged.
 - the door does not close properly.
- ▶ In the event of damage, or an incorrectly-closing door please contact our Service Department.
- ▶ Clean any dirt from the door seals.



DANGER!

Danger of death through electrocution.

- ▶ Repair or maintenance work should only be carried out by properly-trained personnel.

Tips regarding ovenware



CAUTION!

Danger of fire caused by cardboard or paper in the microwave oven.

- ▶ Do not use containers made of cardboard or paper.
- ▶ Only use suitable microwave-safe ovenware.



CAUTION!

Danger of explosion through tightly-sealed ovenware.

- ▶ Open closed containers before cooking or heating.
- ▶ Prick holes in protective film with a fork.

Material	Micro-wave	Suitable for		
		Grill	Combi	
Heat-resistant glass container	yes	yes	yes	
Non-heat-resistant glass container	no	no	no	
Heat-resistant ceramic containers/ plates	yes	yes	yes	
Microwave-safe plastic containers	yes	no	no	
Metal platter	no	yes	no	
Grill rack	no	yes	no	
Aluminium foil and foil containers	no	yes	no	

Suitable ovenware

- Transparent material allows the microwaves to heat the food evenly.
- Use round or oval dishes and plates. In containers with corners the food can boil over.
- Microwave-safe ovenware is often identified by a corresponding mark. In case of doubt, contact the manufacturer of the pottery.

Unsuitable ovenware

- Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, do not use metal containers or crockery with gold edging in a purely microwave mode or in combi mode.
- Do not use paper or cardboard containers. These can cause sparks or catch fire.

Basic rules for operation

Programme selection switch

Use the programme selection switch to select the respective programme.

- Turn the programme selection switch to the desired setting.

The switch clicks on to the programme setting.

Timer

- Turn the switch clockwise to the desired time. The cooking process will begin.

Interrupting or aborting cooking

- To interrupt cooking, simply open the door. The microwave oven switches off.
- To continue the cooking process, close the door. The microwave continues the cooking process.
- To abort the cooking process, turn the timer to zero. The microwave will switch off.

Displays and signals during operation

The timer shows the cooking time remaining. After the end of the set cooking time the microwave switches itself off. You will hear a short audible tone (blip).

- Open the door and remove the food.

Information for the microwave oven mode

Attention!

- ▶ This could damage the microwave oven.
- ▶ Never operate the microwave oven in microwave or combi modes when it is empty.

The microwave radiation heats the water particles contained in the food in a very short time. There is no heat radiation and thus no browning.

- Only heat up foodstuffs in the microwave oven.
- Do not fry in the microwave oven. Oil can damage the microwave oven and lead to combustion.
- Only heat up one to two portions at once.
- Pre-heating is not necessary. Microwaves work immediately at full power.

Information for the grill and combi modes



CAUTION!

Danger of burning through the hot upper surface.

- ▶ Do not place any objects on the top of the housing.
- ▶ Always keep the ventilation slats of the microwave oven free.

In the grill and combi modes the radiant heat is used. Only use heat-resistant ovenware.

- In the combi mode no metal or aluminium containers may be used.
- In the grill mode alone you can also use aluminium containers or the supplied grilling rack.

Selecting and using the modes

You can operate the microwave oven in the following modes:

- Microwave mode
- Grill mode
- Microwave and grill mode (Grill-combi mode)

Below are listed some examples for possible modes:

Application	Mode
Crusted roast joint	Grill-Combi mode, see <i>Microwave and Grill (Combi mode)</i> , page 159
Roasting thin slices of meat	GRILL, see <i>Grilling</i> , page 158
Fish, potatoes, baked-over meals	Grill-Combi mode, see <i>Microwave and Grill (Combi mode)</i> page 159
Browning fish fillets	GRILL, see <i>Grilling</i> , page 158
Heating drinks	Microwave, see <i>Cooking in microwave mode</i> , page 155
Cooking meals	Microwave, see <i>Cooking in microwave mode</i> , page 155 Grill-Combi mode, see <i>Microwave and Grill (Combi mode)</i> page 159
Heating soup	Microwave, see <i>Cooking in microwave mode</i> , page 155
Deep-frozen ready meals, e.g. warming a pizza	Microwave, see <i>Cooking in microwave mode</i> , page 155
Baked cheese dishes, e.g. toast, lasagne, metal or casseroles	GRILL, see <i>Grilling</i> , page 158
Heating pre-cooked meals	Microwave, see <i>Cooking in microwave mode</i> , page 155

Cooking in microwave mode

In this mode the food is heated by the microwave alone.

- ▶ Put the food to be heated in a microwave safe container.
- ▶ Open the door.
- ▶ Place the container on the middle of the turntable.
- ▶ Close the door.

Depending on the application, select the desired power level from the following table:

Application	Display	Power in	Watts (c.)
Express heating	800	High	
Cooking	650	M.High	
Keeping hot	460	Med	
Melting cheese etc.		Defrost	290
Keeping warm		Low	140

- ▶ Turn the programme selection switch until the desired power setting is indicated.

i Cooking in the microwave oven takes place very much quicker than in a conventional oven.

- ▶ Set the cooking time as somewhat shorter than in a conventional oven.

- ▶ Re-cook if the food is not hot enough.

Warming

Liquids and food out of the refrigerator can be very easily warmed up to room or ready-to-eat temperature.

The following tables indicate only general values for the time required to warm up.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Liquids				
Water, one cup	150 g	800 W	0,5–1	no
Water, ½ Litre	500 g	800 W	3,5–5	no
Water, ¾ Litre	750 g	800 W	5–7	no
Coffee, one cup	150 g	800 W	0,5–1	no
Milk, one cup	150 g	800 W	0,5–1	no

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Dish				
Escalope, potatoes and vegetables	450 g	800 W	2,5–3,5	yes
Stewed steak with noodles	450 g	800 W	2–2,5	yes
Meat with dumplings and gravy	450 g	800 W	2,5–3,5	yes

- ▶ Lightly moisten the food before heating.
- ▶ Stir the food occasionally.



CAUTION!

Danger of burns through liquids boiling over.

- ▶ Place a glass rod or another non-metallic object in the container.
- ▶ Stir the liquid well before drinking.

- ▶ Use the timer to set the desired cooking time. The cooking or heating process will begin.

Foodstuff	Amount	Power	Time	in minutes c.	Cover?
Meat					
Escalope, in bread-crumbs	200 g	800 W	1-2	no	
Four meatballs	500 g	800 W	3-4	no	
Roast meat	250 g	800 W	2-3	no	

- i** ▶ So that the coating or crust does not become soft, paint the food with oil before heating.

Foodstuff	Amount	Power	Time	in minutes c.	Cover?
Poultry					
Half a chicken	450 g	800 W	3.5-5	no	
Chicken fricassee	400 g	800 W	3-4.5	yes	

- i** ▶ So that the coating or crust does not soften, paint the food with oil before heating.
- ▶ Stir the chicken fricassee occasionally.

Foodstuff	Amount	Power	Time	in minutes c.	Cover?
Side dishes					
Noodles, rice, one portion	150 g	800 W	1-2	yes	
Noodles, rice, two portions	300 g	800 W	2.5-3.5	yes	
Potatoes	500 g	800 W	3-4	yes	

- i** ▶ Lightly moisten the food before heating.

Foodstuff	Amount	Power	Time	in minutes c.	Cover?
Soups and sauces					
Clear soup, stock, one bowl	250 g	800 W	1-15	yes	
Soup with sausage	250 g	800 W	1.5-2	yes	
Sauce, gravy	250 g	800 W	1-2	yes	

**CAUTION!**

Danger of burns through hot foods. Infants can receive burns at lower temperatures than adults.

- ▶ Stir the warmed baby food well.
- ▶ Check the temperature.
- ▶ Allow hot baby food to cool down before feeding.

Foodstuff	Amount	Power	Time	in minutes c.	Cover?
Baby food					
Milk	100 ml	460 W	0.5-1	no	
Puree	200 g	460 W	1-1.5	no	

Cooking

Here, we give some tips for cooking in microwave mode.

- Foodstuffs from the refrigerator require a little longer to cook than food at room temperature.
- The more compact the food is, the longer the time to cook. For example, a bigger piece of meat takes longer to cook than the same amount of meat cut into strips.
- Parboil large amounts at maximum power. Finally cook them evenly at medium power.
- Spread the food over as great an area as possible on the ovenware. Keep differences in height to a minimum.
- Lay the thin ends of foods with different thicknesses (e.g. chicken drumsticks or fish fillets) towards the inside or overlap them.
- Smaller amounts cook faster than larger. The rule of thumb says:
 - Double the amount = almost double time to cook
 - Half the amount = half the time

- If you do not know the time required to cook a dish, then estimate about one minute for every 100 g.
- Cover all food in the microwave that you cook with a lid or cover on the hob.
- Using a lid prevents the food from drying out.
- The following objects are suitable for a cover:
 - an upturned plate
 - baking paper
 - Microwave foil.

Cook foods that are to have a crust without a cover.

- Keep to the suggested values in the following tables or in recipes.

Keep an eye on the oven while cooking.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Vegetables				
Aubergines	500 g	650 W	7–10	yes
Cauliflower	500 g	650 W	8–11	yes
Broccoli	500 g	650 W	6–9	yes
Chicory	500 g	650 W	6–7	yes
Peas	500 g	650 W	6–7	yes
Fennel	500 g	650 W	8–11	yes
Green Beans	300 g	650 W	13–15	yes
Potatoes	500 g	650 W	9–12	yes
Kohlrabi	500 g	650 W	8–10	yes
Chives	500 g	650 W	7–9	yes
Corn on the cob	250 g	650 W	7–9	yes
Carrots	500 g	650 W	8–10	yes
Peppers	500 g	650 W	6–9	yes
Sprouts	300 g	650 W	7–10	yes
Asparagus	300 g	650 W	6–9	yes
Tomatoes	500 g	650 W	6–7	yes
Courgettes	500 g	650 W	9–10	yes

- ❗ Cut the vegetable in small pieces and cook them with 2-3 tablespoons of liquid.
 - ▶ Stir occasionally.
 - ▶ Allow the food to stand for about 3-5 minutes after the cooking programme has ended.
 - ▶ Season the food just before serving.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Fruit				
Apple, Pear sauce/puree	500 g	650 W	5–8	yes
Plum sauce/puree	250 g	650 W	4–6	no
Rhubarb sauce/puree	250 g	650 W	5–8	yes
Four baked apples	500 g	650 W	7–9	yes

- ❗ Add around 125 ml water.
 - ▶ Add some lemon juice, this prevents the fruit from discolouring.
 - ▶ After the cooking programme has ended, allow the fruit to stand for 3-5 minutes.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Meat (ready meals)				
Meat with gravy	400 g	650 W	10–12	yes
Stewed steak, meat strips	500 g	650 W	10–15	yes
Beef olives	250 g	650 W	7–8	yes

- ❗ Stir occasionally.
 - ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to stand for around 3-5 minutes.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	Cover?
Poultry (already-prepared food)				
Chicken couronne	250 g	650 W	6–7	yes
Poultry soups	200 g	650 W	5–6	yes

- ❗ Stir occasionally.
 - ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to stand for around 3-5 minutes.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	c.	Cover?
Fish					
Fish fillet	300 g	650 W	7-8	yes	
Fish fillet	400 g	650 W	8-9	yes	

- i** ▶ Turn the food over after half the cooking time has passed.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to stand for around 3-5 minutes.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	c.	Cover?
Defrosting and cooking vegetables					
Apple with red cabbage	450 g	650 W	14-16	yes	
Spinach	300 g	650 W	11-13	yes	
Cauliflower	200 g	650 W	7-9	yes	
Green beans	200 g	650 W	8-10	yes	
Broccoli	300 g	650 W	8-9	yes	
Peas	300 g	650 W	7-8	yes	
Kohlrabi	300 g	650 W	13-15	yes	
Chives	200 g	650 W	10-11	yes	
Sweet corn	200 g	650 W	4-6	yes	
Carrots	200 g	650 W	5-6	yes	
Sprouts	300 g	650 W	7-8	yes	
Spinach	450 g	650 W	12-13	yes	
Spinach	600 g	650 W	15-17	yes	

- i** ▶ Cook the food with 1-2 tablespoons of liquid.
- ▶ Stir occasionally, and/or separate the food.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to stand for around 2-3 minutes.
- ▶ Only season the food just before serving.

Foodstuff	Amount	Power	Time in minutes	c.	Cover?
Soups/Stews (already prepared meals)					
Stew	500 g	650 W	13-15	yes	
Soup with sausage	300 g	650 W	7-8	yes	
Cream soup	500 g	650 W	13-15	yes	

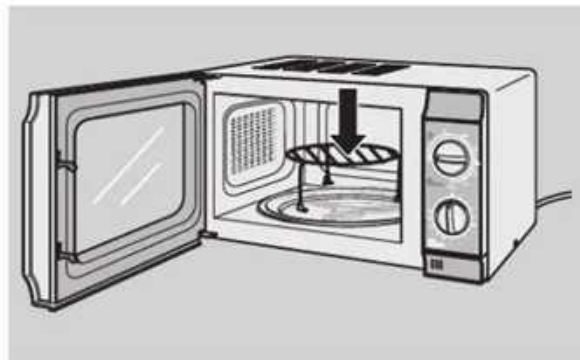
- i** ▶ Stir occasionally.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to stand for around 2-3 minutes.

Grilling

The grill does not need to be pre-heated. The infra-red grill develops radiant heat immediately it is switched on.

For grilling alone use the supplied grilling rack.

- ▶ Open the door.
- ▶ Place the grilling rack with the food to be grilled in the microwave.



- ▶ Close the door.
- ▶ Turn the programme selection switch to "Grill".

Example:

Foodstuff	Amount	Time in minutes	c.	Cover?
Toast with melted cheese	2-3	3-4		No

- ▶ Use the timer to set the desired cooking time. The grill programme starts.



CAUTION!

Danger of burns through the hot grilling rack.

- ▶ Use dishcloths or oven gloves.

Microwave and Grill (Combi mode)

In this mode the microwave and grill switch alternately according to a defined ratio. There are three settings available:

Symbol	Programme
 Combi1	30 % Microwave 70 % Grill
 Combi2	49 % Microwave 51 % Grill
 Combi3	67 % Microwave 33 % Grill

Attention!

- ▶ Possible damage to the microwave.
- ▶ Do not use the grilling rack in the combi mode.
- ▶ Do not use any plastic/synthetic containers in the Combi mode.

In the microwave oven, large thickly-cut foods as roast pork take longer to cook than small foods.

Under the grill it is just the opposite. The closer the food gets to the grill, the quicker it turns brown. When you cook large roast joints using the combi mode, the grilling time can be shorter than for smaller roasts.

- ▶ Set the programme selection switch to the desired combi mode.
- ▶ Use the timer to set the desired cooking time.

The cooking programme begins.

The following tables give tips for cooking various foods using the combi mode.

Foodstuff	Amount	Time in minutes	in c.	Cover?
Meat and sausages				
Beef as joint	500 g	10–12	no	Beef, pork or
Veal as joint	750 g	12–15	no	
Smoked pork	500 g	12–14	no	
Meat loaf	500 g	13–15	no	
Frankfurter sausages	200 g	2–3	no	
Bockwurst (large frankfurter)	200 g	2–3	no	

- ▶ Turn the meat over at the halfway stage.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to cook through for 3-5 minutes.
- ▶ Paint the meat loaf with egg-white.
- ▶ Prick the sausages with a fork.

Foodstuff	Amount	Time in minutes	in c.	Cover?
Poultry				
Boiling hen	1000 g	13–15	no	
Chicken parts	250 g	4–5	no	

- ▶ Allow the food to cook in its own juice.
- ▶ Turn the food over at the halfway stage.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to cook through for 4-5 minutes.

Foodstuff	Amount	Time in minutes	in c.	Cover?
Fish				
Poached trout	300 g	5–6	no	
Fish fillet	300 g	3–4	no	

- ▶ Turn the food over at the halfway stage.
- ▶ After the cooking programme has ended, allow the food to cook through for about 3 minutes.

Troubleshooting

Fault	Possible cause	Remedy
The microwave does not work.	The door is not properly closed. (Door catch).	▶ Close the door properly.
	The mains plug has been pulled out.	▶ Insert the mains plug in the socket.
Sparks fly in the oven compartment.	The ovenware is not suitable for microwaving.	▶ Replace with microwave-safe ovenware.
	The microwave is operating while empty.	▶ Never operate the microwave in purely microwave or combi modes.
	There is food residue in the oven compartment.	▶ Clean the oven compartment.
The food is unevenly cooked.	The ovenware is not suitable for microwaving.	▶ Replace with microwave-safe ovenware.
	The food was not completely defrosted.	▶ Defrost the food properly.
	Incorrect cooking time or power level was selected.	▶ Select the suitable cooking time /power level.
	The food was not turned over or stirred.	▶ Turn the food over and/or stir it.
The food is not cooked or too cold.	The ovenware is not suitable for microwaving.	▶ Replace with microwave-safe ovenware.
	The food was not completely defrosted.	▶ Defrost the food properly.
	Incorrect cooking time or power level was selected.	▶ Select the suitable cooking time /power level.
The food has been unevenly defrosted.	The ovenware is not suitable for microwaving.	▶ Replace with microwave-safe ovenware.
	Incorrect cooking time or power level was selected.	▶ Select the suitable cooking time /power level.
	The food was not turned over or stirred.	▶ Turn the food over and/or stir it.

Cleaning



DANGER!

Danger of death by electrocution.

- ▶ Before cleaning the microwave, always disconnect the mains plug from the socket.
- ▶ Never immerse the microwave in water.



CAUTION!

Danger of burns from the hot microwave.

- ▶ Allow the microwave to cool down before cleaning.

Attention!

Possible damage to the microwave.

- ▶ Never use chemical cleaning agents, petrol, oven cleaner or abrasive or scouring agents.

Cleaning the housing

To avoid inadvertently switching on the microwave:

- ▶ Open the door.
- or
- ▶ Pull out the plug.
- ▶ Clean the programme selection switch and the timer using a damp cloth.
- ▶ Clean the microwave housing regularly with a moist cloth.
- ▶ Ensure that no water penetrates through the vents in the housing into the inside of the microwave.

Cleaning accessories

- ▶ Clean the glass turntable with washing-up liquid or in a dishwasher.
- ▶ Clean the roller ring by hand with a mild cleansing agent.
- ▶ Dry the roller ring well.
- ▶ Replace the roller ring on the floor of the oven compartment.
- ▶ Clean the grill rack after every use using washing-up liquid or in a dishwasher.

Cleaning the oven compartment

- ▶ Clean the oven compartment of the microwave regularly.
- ▶ Wipe off splashes and spilt liquids in the oven compartment with a moist cloth.
- ▶ For more heavy soiling use a mild cleaning agent.
- ▶ To protect the upper surfaces do not use any aggressive cleaning agents such as cream cleaners.
- ▶ Clean the oven window from the inside with a moist cloth.
- ▶ Clean the door seals regularly with a moist cloth.

Neutralising unpleasant odours

- ▶ Place a microwave-safe dish filled with water and lemon juice in the microwave.
- ▶ Heat the water and lemon juice for around five minutes.
- ▶ Remove the dish with water and lemon juice from the microwave.
- ▶ Wipe the oven compartment with a soft cloth.

Warranty

The appliance distributed by us is under guarantee for a period of 24 months from the date of purchase (see date of receipt).



Within the guaranteed period we undertake to repair or replace free of charge any defects in the appliance or accessories which in our opinion are due to faults in the raw materials or in the manufacturing process. Claims made under guarantee neither extend the period of warranty, nor restart the period of warranty.

The receipt must be produced as proof of warranty. Without this proof no exchange or free-of-charge repairs can be made.

In the event of a claim under guarantee, please return the complete appliance in the original packaging together with the receipt to your dealer.

Defects both in expendable accessories and/or wear and tear parts, as well as the cleaning, servicing, or replacing of wear and tear parts do not form part of the warranty agreement and are therefore liable for costs!

The warranty is cancelled if the appliance has been interfered with by unauthorised personnel.

After expiry of the period of warranty repairs can be carried out by the respective specialised dealer or our consumer service department at normal cost.

The environmentally-friendly disposal of machinery, electronic components, recyclable materials and other integral parts is regulated by national and regional laws. Please contact the responsible local authority for more detailed information regarding the disposal of the appliance.

For questions regarding the materials used, please contact the manufacturer.

Technical data

Model	MWG 763
Power supply	230 V, 50 Hz
Power consumption	
Microwave:	1.200 W
Grill:	1.000 W
Microwave power output rating	800 W
Oven compartment capacity	20 Litre
Weight	ca. 11,4 kg
Dimensions (L × H × B)	ca. 452 × 262 × 348 mm

Subject to technical changes without prior notice.

Wstęp

Niniejsza instrukcja obsługi pomoże Państwu przy użyciu urządzenia kuchenki mikrofalowej z grillem MWG 763, nazywanego krótko kuchenką mikrofalową

- zgodnie z przeznaczeniem
- bezpiecznie i
- korzystnie.

Zakładamy, że użytkownik kuchenki mikrofalowej posiada ogólną wiedzę na temat urządzeń elektrycznych używanych w gospodarstwie domowym.

Każda osoba, która

- obsługuje,
- czyści,
- usuwa

niniejszą kuchenkę mikrofalową

musi wcześniej całkowicie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Niniejsza instrukcja jest częścią produktu. Dlatego należy ją zawsze przechowywać w jego pobliżu. W razie sprzedaży lub wszelkiego rodzaju przekazaniu kuchenki mikrofalowej, należy przekazać również instrukcję obsługi.

Cechy układu

Poszczególne części instrukcji obsługi posiadają ustalone cechy układu stron. W ten sposób łatwo wyróżniono

normalny tekst,

odnośniki,

- wyliczenia lub
- ▶ procedury postępowania.

i Te wskazówki zawierają dodatkowe informacje, na przykład specjalne dane odnośnie oszczędnego użycia kuchenki mikrofalowej.

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa	165	Wskazówki dotyczące eksploatacji kuchenki mikrofalowej.....	174
Używanie kuchenki zgodnie z przeznaczeniem.....	165	Wskazówki dotyczące trybu grilla i kombinowanego	174
Wyraźne nadużycie	165	Wybór trybu eksploatacji i sposób korzystania.....	174
Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa	165	Praca z kuchenką mikrofalową.....	175
Unikanie porażenia prądem.....	165	Ogrzewanie	175
Unikać niebezpieczeństwa uduszenia.....	165	Gotowanie mikrofalowe.....	176
Niebezpieczeństwa wynikające z promieniowania kuchenki mikrofalowej	166	Grillowanie	178
Unikać niebezpieczeństwa powstania pożaru.....	166	Kuchenka mikrofalowa i grillowanie (kombinacja).....	179
Unikać niebezpieczeństw oparzenia	166	Usuwanie usterek i błędów.....	180
Unikania niebezpieczeństw zranienia	166	Czyszczenie.....	181
Unikanie uszkodzeń	166	Czyszczenie komory wewnętrznej.....	181
Cechy układu wskazówek bezpieczeństwa.....	167	Czyszczenie obudowy	181
Opis urządzenia.....	168	Czyszczenie osprzętu	181
Zakres dostawy.....	168	Usuwanie nieprzyjemnych zapachów.....	181
Pole obsługi	169	Gwarancja.....	182
Programy	169	Dane techniczne.....	182
Funkcja	169	Usuwanie kuchenki mikrofalowej.....	182
Cechy produktu.....	170		
Tabliczki ze wskazówkami i symbole na kuchence mikrofalowej	170		
Dane na tabliczce identyfikacyjnej.....	170		
Rozpakowanie kuchenki mikrofalowej.....	170		
Przed użyciem	171		
Ustawienie kuchenki mikrofalowej	171		
Podłączenie kuchenki mikrofalowej	171		
Przygotowanie kuchenki mikrofalowej.....	171		
Wkładanie talerza obrotowego	172		
Zanim użyjesz kuchenki mikrofalowej	172		
Wskazówki dotyczące naczyń	172		
Odpowiednie naczynia.....	173		
Naczynia nie nadające się do kuchenek mikrofalowych	173		
Podstawowe zasady obsługi.....	173		
Przełącznik wybierania programu.....	173		
Timer.....	173		
Przerwanie lub zakończenie procesu gotowania mikrofalowego	173		
Wskaźniki i sygnały podczas eksploatacji	173		

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem eksploatacji kuchenki należy starannie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa.

Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i stosować się do wskazówek podanych na kuchence mikrofalowej i w niniejszej instrukcji użytkowania.

Używanie kuchenki zgodnie z przeznaczeniem

Kuchenka mikrofalowa z grillem MWG 763 służy

- do rozmrażania zamrożonych lub głęboko zamrożonych produktów
- do szybkiego ogrzewania potraw i napojów w naczyniach przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych
- do gotowania potraw
- do utrzymywania ciepła potraw
- do zapiekania
- do grillowania.

Jest przeznaczona wyłącznie do tych celów i w tych celach można jej używać.

Można jej używać tylko w taki sposób, w jaki opisano w tejże instrukcji użycia. Kuchenki nie można stosować do celów przemysłowych.

Każde inne użycie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne lub szkody na osobach.

Firma Clatronic International GmbH nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem.

Wyraźne nadużycie

Nigdy nie zdejmować blach osłonowych chroniących przed promieniowaniem mikrofal.

Nie eksploatować kuchenki mikrofalowej, jeśli drzwi i elementy drzwi, zwłaszcza uszczelki drzwiowe są uszkodzone.

Nie suszyć w kuchence mikrofalowej odzieży.

Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa

Unikanie porażenia prądem

Nigdy nie otwierać obudowy kuchenki mikrofalowej.

- Kuchenkę mikrofalową należy podłączać tylko do fachowo zainstalowanego gniazdka sieciowego o napięciu 230 V ~, 50 Hz.
- Wtyczka do sieci musi być wolno dostępna, aby w wypadku awarii można ją było szybko i łatwo oddzielić od prądu.
- Kuchenkę mikrofalową należy odłączyć od prądu w następujących wypadkach:
 - przed czyszczeniem,
 - przed instalowaniem części osprzętu,
 - jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest używana przez dłuższy czas lub
 - w razie usterki.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Należy przy tym ciągnąć wyłącznie za wtyczkę.
- Dzieci mogą korzystać z kuchenki jedynie pod nadzorem osób dorosłych.
- Kuchenki mikrofalowej nie można wystawiać na działanie pryskającej i skraplanej wody.
- Na kuchence lub obok kuchenki nie wolno stawiać przedmiotów napełnionych wodą, takich jak na przykład wazon.
- Kuchenki mikrofalowej nie wolno ustawiać w pobliżu wody, np. obok zlewów.
- Kuchenki mikrofalowej lub kabla sieciowego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie.
- Kabla sieciowego lub kuchenki nie wolno dotykać wilgotnymi rękami.
- Nie wolno zginać lub zgniatać kabla sieciowego.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej z uszkodzonym kablem sieciowym, po błędnych działaniach, lub gdy jest uszkodzona kuchenka mikrofalowa. Przed ponownym użyciem oddać do sprawdzenia lub naprawy do punktu serwisowego.
- Prace naprawcze i konserwacyjne zawsze przekazać do wykonania wykwalifikowanemu personelowi.

Unikać niebezpieczeństwa uduszenia

- Nie pozwolić, aby dzieci bawiły się folią lub innymi częściami opakowania.

Niebezpieczeństwa wynikające z promieniowania kuchenki mikrofalowej

- Regularnie sprawdzać, czy kuchenka mikrofalowa nie jest uszkodzona. Nie wolno eksploatować uszkodzonej kuchenki mikrofalowej.
- Nie wolno eksploatować kuchenki mikrofalowej, jeśli są uszkodzone następujące części:
 - drzwiczki
 - elementy konstrukcji drzwi
 - uszczelki drzwi.
- Nigdy nie zdejmować osłon na lub w kuchenke mikrofalowej.
- Przesunięcie wrzenia: W trakcie gotowania, zwłaszcza przy ponownym ogrzewaniu cieczy (wody) może zostać osiągnięta temperatura wrzenia, bez unoszenia się charakterystycznych bąbelków pary. Ciecz nie wrze równomiernie. W razie wyjęcia naczynia to przesunięcie wrzenia może spowodować wygotowanie się. Aby osiągnąć równomierne wrzenie, do naczynia należy włożyć metalową pałeczkę lub coś podobnego lecz nie metalowego..
- W trybie grillowania i trybie kombinacja kuchenka mikrofalowa nagrzewa się. Dlatego podczas eksploatacji nie dotykać powierzchni kuchenki mikrofalowej.
- Ze względu na występujące temperatury w eksploatacji kombinowanej i grillowania, dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osób dorosłych.

Unikać niebezpieczeństwa powstania pożaru

- Nie wolno montować lub stawiać kuchenki mikrofalowej poniżej szafy. W trybie kombinacji grillowania nagrzewają się powierzchnie obudowy.
- Kontrolować kuchenkę mikrofalową podczas ogrzewania lub gotowania potraw w materiałach palnych, takich jak: tworzywo sztuczne lub pojemniki papierowe. Materiał może się zapalić.
- W razie pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Aby zdławić powstające płomienie należy trzymać drzwi zamknięte.
- Rozwinąć zawsze całkowitą długość kabla sieciowego. W przeciwnym razie kabel sieciowy może zostać przegrzany.
- Kabel sieciowy należy trzymać z dala od gorących części.
- W trybie czystym i kombinacji nie używać pojemników z tworzywa sztucznego.
- Sprawdzić, czy z wszystkich stron kuchenki mikrofalowej został zachowany odstęp od ścian, szaf itd. o szerokości 20 cm. Nie wolno wstawiać kuchenki do szafy.
- Do obracania gotowanego produktu, mieszania i wyciągania naczyń należy używać ściereczki do naczyń lub rękawic kuchennych.

Unikanie niebezpieczeństw zranienia

- Nie ogrzewać cieczy i potraw w zamkniętych pojemnikach. Istnieje niebezpieczeństwo eksplozji.
- Potraw w skorupkach lub skórkach itd. nie można ogrzewać w kuchenke mikrofalowej. Istnieje niebezpieczeństwo eksplozji.
- Nie eksploatować kuchenki bez nadzoru. Zawsze należy wyłączyć kuchenkę lub wyciągnąć wtyczkę sieciową, jeśli opuszczamy miejsce pracy.
- Dzieci lub osoby ułomne nie mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru.
- Stosować jedynie naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej, takie jak szkło, porcelana, ceramika, tworzywo sztuczne odporne na wysokie temperatury lub specjalne naczynia do kuchenki mikrofalowej. W tym celu należy stosować się do wskazówek producenta naczyń.

Unikać niebezpieczeństw oparzenia

- Zawartość butelek dla niemowląt i szklanych pojemników z odżywkami dziecięcymi po ogrzaniu w kuchenke mikrofalowej musi zostać zamieszana lub wstrząśnięta. Ponadto przed użyciem należy sprawdzić temperaturę odżywki dziecięcej i w razie potrzeby schłodzić.
- Nie ogrzewać oleju w kuchenke mikrofalowej.

Unikanie uszkodzeń

- Używać naczyń zalecane jedynie przez producenta.
- Czyścić kuchenkę regularnie i z jej wnętrza usunąć resztki potraw.
- Jeśli komora gotowania mikrofalowego jest zabrudzona, może zostać uszkodzona powierzchnia. Uszkodzona powierzchnia zmniejsza trwałość kuchenki mikrofalowej.
- Podczas czyszczenia nie stosować metalowych przedmiotów.

Cechy układu wskazówek bezpieczeństwa

W niniejszej instrukcji użytkownika można znaleźć następujące kategorie wskazówek bezpieczeństwa i poleceń:

	OSTRZEŻENIE! Wskazówki ze słowem OSTRZEŻENIE ostrzegają przed niebezpieczną sytuacją, która może doprowadzić do śmierci lub ciężkich zranień.
---	---

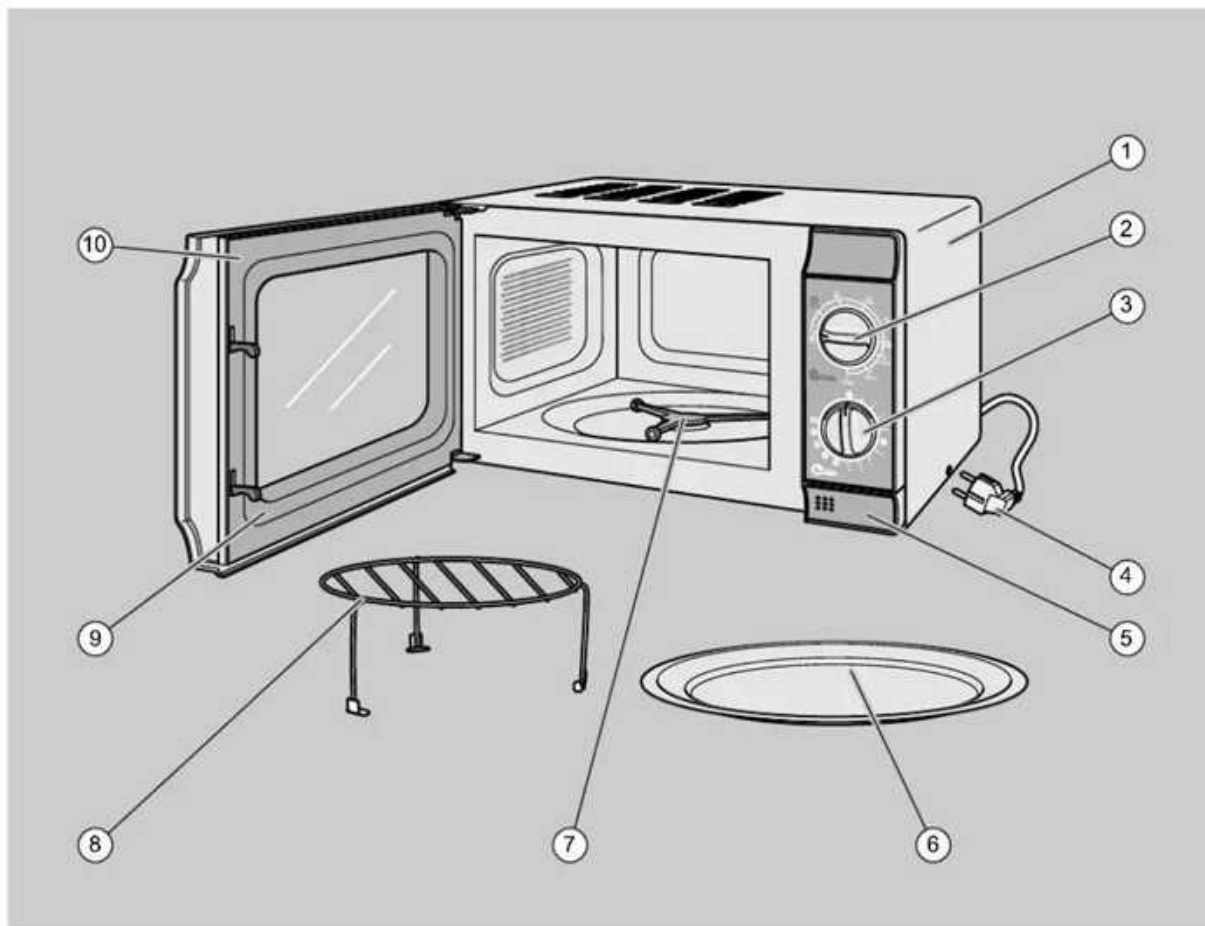
	UWAGA! Wskazówki ze słowem UWAGA ostrzegają przed sytuacją, która może doprowadzić do lekkich lub średnich zranień.
---	---

Uwaga!

Wskazówka ze słowem Uwaga ostrzega przed sytuacją, która może doprowadzić do szkód rzeczowych lub skażenia środowiska naturalnego.

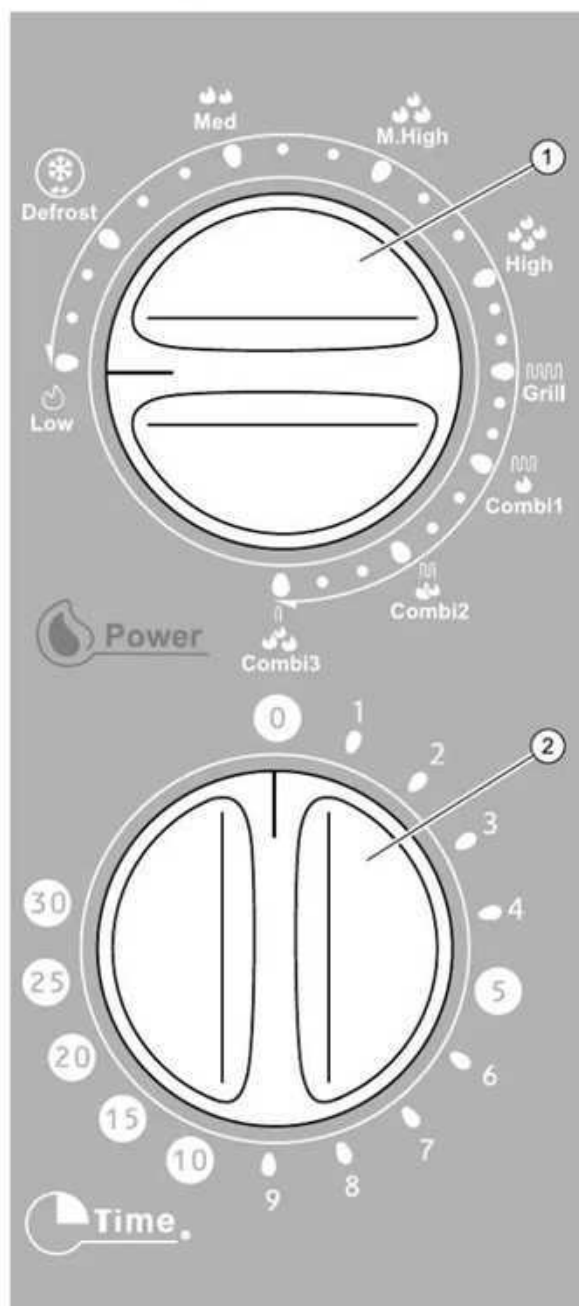
Opis urządzenia

Zakres dostawy



Pozycja	Nazwa	Pozycja	Nazwa	
1	Kuchenka mikrofalowa	6	Talerz obrotowy	
2	Przełącznik wybierania programów	7	Wkładka rolkowa	
3	Tirem	8	Ruszt grilla	
4	Wtyczka sieciowa	9	Uszczelka drzwi	
5	Przycisk otwierania drzwi	10	Drzwiczki z przezroczystym okienkiem	

Pole obsługi



Pozycja	Nazwa
1	Przełącznik wyboru programów
2	Timer

Programy

Symbol	Objaśnienie
Low	Moc kuchenki mikrofalowej ok. 140 W
Defrost	Moc kuchenki mikrofalowej ok. 290 W
Med	Moc kuchenki mikrofalowej ok. 460 W
M.High	Moc kuchenki mikrofalowej ok. 650 W
High	Moc kuchenki mikrofalowej ok. 800 W
Grill	Grillowanie bez kuchenki mikrofalowej
Combi1	Kuchenka mikrofalowa 30 % mocy grill 70 % mocy
Combi2	Kuchenka mikrofalowa 49 % mocy grill 51 % mocy
Combi3	Kuchenka mikrofalowa 67 % mocy grill 33 % mocy

Funkcja

Kuchenka mikrofalowa może ogrzewać artykuły spożywcze w komorze gotowania mikrofalowego. Po wybraniu rodzaju eksploatacji i naciśnięciu odpowiedniego przycisku, talerz obrotowy zaczyna się powoli obracać. Gotowany produkt zostaje ogrzany. Przez przezroczyste okienko w drzwiach można obserwować proces w oświetlonej komorze gotowania mikrofalowego. Do grillowania służy zawarty w zakresie dostawy ruszt do grilla.

Za pomocą kuchenki mikrofalowej można potrawy:

- rozmrozić,
- szybko ogrzać lub ogrzać do wysokiej temperatury,
- gotować,
- grillować,
- zapiec i
- przechowywać ciepłe.

W tym celu są do dyspozycji następujące tryby eksploatacji:

- kuchenka mikrofalowa
- grill
- kuchenka mikrofalowa i grill (grill eksploatacja tak jak kombinacji)

Wskazówki do stosowania poszczególnych rodzajów eksploatacji zobacz w rozdziale 1. Wybór trybu eksploatacji i sposób korzystania, strona 174.

Cechy produktu

Kuchenka mikrofalowa posiada następujące cechy:

- 20 litrowa komora gotowania mikrofalowego
- Moc kuchenki mikrofalowej 800 W
- Moc grilla na promieniowanie podczerwone 1.000 W
- Pięć stopni mocy kuchenki mikrofalowej
- Jeden stopień grillowania
- Trzy stopnie mocy kombinacja grill/mikrofa
- 30-minutowy timer z sygnałem końcowym
- Obudowa ze stali szlachetnej
- Oświetlona komora gotowania mikrofalowego.

Tabliczki ze wskazówkami i symbole na kuchenke mikrofalowej

- Prosimy przestrzegać instrukcji na tabliczkach ze wskazówkami.

Na górnej stronie kuchenki mikrofalowej umieszczono następujący symbol niebezpieczeństwa:



Niebezpieczeństwo oparzenia o gorące powierzchnie.

- Podczas eksploatacji kuchenki mikrofalowej lub bezpośrednio po niej nie dotykać powierzchni obudowy.
- Prosimy używać rękawiczek kuchennych.

Na górnej stronie kuchenki mikrofalowej umieszczono tabliczkę ze wskazówką zawierającą następujący tekst:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Tłumaczenie:

Uwaga energia mikro fal-nie zdejmować blach obudowy.

Na tylnej stronie kuchenki mikrofalowej umieszczono tabliczkę identyfikacyjną z następującym tekstem:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Tłumaczenie:

UWAGA WYSOKIE NAPIĘCIE
UWAGA-ENERGIA MIKRO FAL
NIE ZDEJMOWAĆ TEJ OSŁONY

W przypadku wygięcia drzwi, wypaczenia lub innego rodzaju uszkodzenia i drzwi się nie zamykają właściwie, nie wolno uruchamiać urządzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie manipulować przy zamkach bezpieczeństwa drzwi.

Prace konserwacyjne i/lub naprawcze mogą zostać wykonywane jedynie przez specjalistów.

Przed usunięciem osłony wyciągnąć wtyczkę sieciową i w ten sposób odciąć zasilanie napięciem.

Dane na tabliczce identyfikacyjnej

Tabliczkę identyfikacyjną umieszczono na tylnej stronie kuchenki mikrofalowej i zawiera ona następujące dane:

- Nazwa typu kuchenki mikrofalowej
- Napięcie pomiarowe, częstotliwość pomiarowa
- Pobór pomiarowy
- Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej
- Oznaczenie usuwania.
- Wymiary

Rozpakowanie kuchenki mikrofalowej

- Wyjąć kuchenkę z opakowania.
- Usunąć liczny materiał opakowaniowy taki jak folie, materiał wypełniający, uchwyt kabla i karton opakowaniowy.
- Sprawdzić Zakres dostawy, zobacz strona 168.

Przed użyciem

Ustawienie kuchenki mikrofalowej



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo powstania pożaru w wyniku nieprawidłowego ustawienia.

- ▶ Kuchenki mikrofalowej nie można mocować poniżej szafy.

Uwaga!

Możliwość wystąpienia uszkodzeń kuchenki mikrofalowej lub urządzeń w bezpośrednim otoczeniu.

- ▶ Kuchenkę mikrofalową używać tylko wewnątrz budynków.
- ▶ Kuchenki mikrofalowej nie ustawiać w szafie.
- ▶ Kuchenkę mikrofalową można ustawiać jedynie jako wolno stojące urządzenie.
- ▶ Upewnić się, czy ze wszystkich stron kuchenki mikrofalowej został zachowany co najmniej 20 cm odstęp do wietrzenia w stosunku do ścian, szaf itd.

Uwaga!

Możliwość wystąpienia uszkodzeń kuchenki mikrofalowej lub urządzeń w bezpośrednim otoczeniu.

- ▶ Nie wolno ustawiać kuchenki mikrofalowej w pobliżu innych urządzeń elektronicznych.

- ▶ Usunąć folie ochronne z obudowy lub przyłączone w komorze gotowania mikrofalowego.
- ▶ Usunąć liczny materiał opakowaniowy i załączone części zamienne z komory gotowania kuchenki mikrofalowej.
- ▶ Skontrolować, czy kuchenka mikrofalowa nie widocznych uszkodzeń, zwłaszcza w obrębie drzwi i ich uszczelki.
- ▶ Nie wolno włączać uszkodzonej kuchenki mikrofalowej.

i Kuchenka mikrofalowa waży ok. 11,4 kg.

- ▶ Kuchenkę mikrofalową ustawić na pewnym płaskim podłożu.

Podłączenie kuchenki mikrofalowej



OSTRZEŻENIE!

Możliwość porażenia prądem.

- ▶ Wtyczkę do sieci należy trzymać dostępną, aby w razie awarii można było łatwo i szybko odłączyć kuchenkę mikrofalową od sieci.

- ▶ Wtyczkę sieciową kuchenki mikrofalowej należy podłączyć do fachowo zainstalowanego gniazdka sieciowego o napięciu 230 V ~, 50 Hz.

Przygotowanie kuchenki mikrofalowej

Na obudowie lub elemencie grzewczym mogą znajdować się resztki (z produkcji) lub oleju. Dlatego po pierwszym włączeniu może dojść do powstania dymu i smrodu. Jest to normalne zjawisko i mija po wielokrotnym używaniu.

Aby usunąć resztki z produkcji i resztki oleju, należy postępować w następujący sposób.

- ▶ Sprawdzić, czy pomieszczenie ma dobrą wentylację.
- ▶ Otworzyć okno.
- ▶ Włożyć talerz obrotowy.
- ▶ Zamknąć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo oparzenia o gorące powierzchnie.

- ▶ Używać kuchenki mikrofalowej tylko w trybie grilla bez gotowanego produktu.

1. Ustawić włącznik wybierania programu grilla.

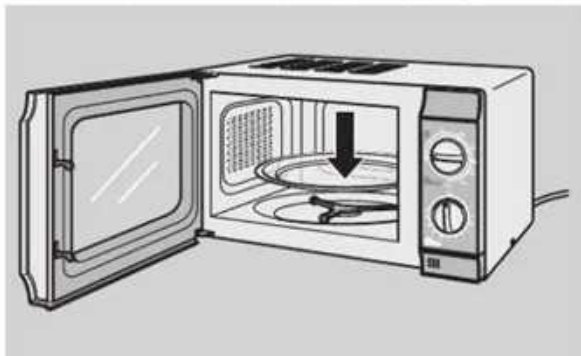
- ▶ Nastawić Timer na jedną minutę.

2. Kuchenka mikrofalowa pracuje w trybie grilla.

Wykonać opisane kroki trzy do czterech razy za sobą. Następnie można użyć kuchenki mikrofalowej do gotowanego produktu.

Wkładanie talerza obrotowego

- ▶ Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, należy nacisnąć przycisk poniżej Timera. Drzwiczki otwierają się.
- ▶ Włożyć wkładkę wałkową do komory gotowania.
- ▶ Poruszyć nią tu i tam, do momentu jej zatrzaśnięcia.
- ▶ Talerz obrotowy należy położyć na wkładce rolkowej w taki sposób, aby się nie przesunął.



Talerz obrotowy musi przylegać bezpośrednio do wkładki wałkowej.

- ▶ Jeśli talerz obrotowy nie leży bezpośrednio na wkładce wałkowej należy powtórzyć proces.

Zanim użyjesz kuchenki mikrofalowej

- ▶ Nie włączać kuchenki, jeżeli
 - Na tylnej stronie nie ma osłon lub nie są właściwie przymocowane.
 - Występują uszkodzenia i wygięcia, zwłaszcza w obrębie osłon.
 - Uszczelka drzwi jest uszkodzona.
 - Okienko przezroczyste w drzwiach jest uszkodzone.
 - Kabel sieciowy jest uszkodzony.
 - Zamek drzwi nie zamyka się dokładnie.
- ▶ W razie wystąpienia uszkodzeń lub wadliwie zamykających się drzwi prosimy skontaktować się z naszym działem serwisu.
- ▶ Usunąć zabrudzenia znajdujące się na uszczelce drzwi.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- ▶ Prace naprawcze i konserwacyjne zawsze przekazać do wykonania wykwalifikowanemu personelowi.

Wskazówki dotyczące naczy



UWAGA!

Niebezpieczeństwo pożaru poprzez tekturę lub papier w kuchence mikrofalowej.

- ▶ Nie używać naczyń z papieru lub tektury.
- ▶ Używać tylko odpowiednich naczyń.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo eksplozji w wyniku używania szczelnie zamkniętych naczyń do gotowania.

- ▶ Przed gotowaniem mikrofalowym lub ogrzewaniem należy otworzyć zamknięte pojemniki.
- ▶ Ochronne folie plastikowe należy przekłuć wielokrotnie widelcem.

Materiał	Nadaje się do			kombinacja
	Kuchenka mikrofalowa	Grill	Tryb	
Odporne na wysokie temperatury szklane pojemniki	tak	tak	tak	
Nie odporne na wysokie temperatury szklane pojemniki	nie	nie	nie	
Odporne na wysokie temperatury pojemniki i talerze ceramiczne	tak	tak	tak	
Nadające się do kuchenek mikrofalowych pojemniki plastikowe	tak	nie	nie	
Taca metalowa	nie	tak	nie	
Ruszt do grilla	nie	tak	nie	
Folia aluminiowa i pojemniki z folii	nie	tak	nie	

Odpowiednie naczynia

- Przezroczysty materiał umożliwia równomiernie ogrzanie potraw przez promieniowanie mikrofal.
- Używać okrągłych lub owalnych półmisek i talerzy. W prostokątnych naczyniach potrawy rogach mogą zostać rozgotowane.
- Naczynia nadające się do kuchenek mikrofalowych są z często oznaczone odpowiednim nadrukiem. W razie wątpliwości zaczerpnąć informacji u producenta naczyń.

Naczynia nie nadające się do kuchenek mikrofalowych

- Promienie mikro fal nie mogą przenikać przez metal. Dlatego w trybie czystym i kombinacja nie stosować naczyń z metalu lub złotym brzegiem.
- Nie używać żadnych półmisek papierowych lub z tektury. Może to spowodować powstanie iskier lub ognia.

Podstawowe zasady obsługi

Przełącznik wybierania programu

Za pomocą przełącznika wybierania programów wybrać odpowiedni program.

- ▶ Ustawić przełącznik wybierania programów w wymaganej pozycji.

Przełącznik zatrzymuje się w pozycji programu.

Timer

- ▶ Przekręcić przełącznik w kierunku ruchu wskazówek Timera i ustawić na żądanym czasie.

Rozpoczyna się proces gotowania mikrofalowego.

Przerwanie lub zakończenie procesu gotowania mikrofalowego

- ▶ Aby przerwać proces gotowania, należy otworzyć drzwiczki.

Kuchenka mikrofalowa wyłączy się.

- ▶ Aby kontynuować przerwany proces gotowania, należy zamknąć drzwiczki.

Kuchenka mikrofalowa kontynuuje proces gotowania.

- ▶ Aby przerwać proces gotowania, ustawić Timer na zero.

Kuchenka mikrofalowa wyłączy się.

Wskaźniki i sygnały podczas eksploatacji

Na timerze można odczytać pozostały czas gotowania mikrofalowego.

Po upływie nastawionego czasu gotowania kuchenka mikrofalowa wyłączy się. Słychać krótki sygnał dźwiękowy.

- ▶ Otworzyć drzwiczki i wyjąć gotowany produkt.

Wskazówki dotyczące eksploatacji kuchenki mikrofalowej

Uwaga!

Możliwe uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

- Kuchenki mikrofalowej nigdy nie eksploatować pustej w trybie mikrofalowym i kombinacji.

Promieniowanie mikro falowe w bardzo krótkim czasie ogrzewa cząsteczki wody zawarte w potrawach. Nie ma promieniowania ciepła a tym samym żadnego zarumieniania.

- W tej kuchenke mikrofalowej należy ogrzewać jedynie artykuły spożywcze.
- W kuchenke mikrofalowej nie należy frytować. Gorący olej może zniszczyć kuchenkę mikrofalową i spowodować oparzenia.
- Na jeden raz można ogrzać maksymalnie dwie porcje.
- Wstępne ogrzanie nie jest konieczne. Kuchenki mikrofalowe pracują natychmiast z pełną energią.

Wskazówki dotyczące trybu grilla i kombinowanego



UWAGA!

Niebezpieczeństwo oparzenia się gorącymi powierzchniami.

- Nie wolno nic stawiać na górnej stronie obudowy.
- Pamiętać, aby otwór odpowietrzający był zawsze otwarty.

W trybie grilla i kombinacji zostaje wykorzystane ciepło promieniowania. Stosować tylko naczynia odporne na wysokie temperatury.

- W trybie kombinacji nie można używać żadnych części metalowych lub aluminiowych.
- W samej eksploatacji grilla można używać również naczyń metalowych i aluminiowych załączony ruszt grilla.

Wybór trybu eksploatacji i sposób korzystania

Kuchenkę mikrofalową można używać w następujących trybach eksploatacji:

- Kuchenka mikrofalowa
- Grill
- Kuchenka mikrofalowa i grill (tryb grill kombinacja)

Poniżej znajduje się lista przykładów trybów eksploatacji:

Zastosowanie	Tryb
Pieczenie ze skórą	Tryb grill kombinacja (kombinacja), zobacz <i>Kuchenka mikrofalowa i grillowanie (kombinacja)</i> , strona 179
Cienkie płatki mięsa zasmażanie	GRILL, zobacz <i>Grillowanie</i> , strona 178
Ryba, ziemniaki, gratynowane potrawy	Tryb grill kombinacja (kombinacja), zobacz <i>Kuchenka mikrofalowa i grillowanie (kombinacja)</i> , strona 179
Filety rybne zarumienianie	GRILL, zobacz <i>Grillowanie</i> , strona 178
Ogrzewanie napojów, ogrzewania napojów do wysokiej temperatury	Kuchenka mikrofalowa, zobacz <i>Praca z kuchenką mikrofalową</i> , strona 175
Gotowanie potraw	Kuchenka mikrofalowa, zobacz <i>Praca z kuchenką mikrofalową</i> , strona 175 Tryb grill kombinacja (kombinacja), zobacz <i>Kuchenka mikrofalowa i grillowanie (kombinacja)</i> , strona 179
Ogrzewanie zup	Kuchenka mikrofalowa, zobacz <i>Praca z kuchenką mikrofalową</i> , strona 175
Ogrzewanie głęboko zmrożonych gotowych potraw, np. pizza	Kuchenka mikrofalowa, zobacz <i>Praca z kuchenką mikrofalową</i> , strona 175
Zapiekanie z serem, np. tost, lasagne, zapiekanki	GRILL, zobacz <i>Grillowanie</i> , strona 178
Ogrzewanie wcześniej przygotowanych potraw	Kuchenka mikrofalowa, zobacz <i>Praca z kuchenką mikrofalową</i> , strona 175

Praca z kuchenką mikrofalową

W tym trybie eksploatacji gotowany produkt zostaje ogrzany wyłącznie przez mikrofae.

- ▶ Ogrzewaną potrawę włożyć do naczynia przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych.
- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Postawić naczynie na środku na talerzu obrotowym.
- ▶ Zamknąć drzwiczki.

W zależności od zastosowania wybrać z poniższej tabelki żadaną moc:

Zastosowanie	Symbol	Moc w watach (ok.)
Szybkie ogrzewanie do wysokiej temperatury	High	800
Gotowanie 650	M.High	
Utrzymywanie temperatury	460 Med	
Rozmrażanie zamrożonego produktu	Defrost	290
Zachowanie ciepła	Low	140

- ▶ Przełączyć przełącznik wybierania programu do momentu ustawienia wymaganej mocy kuchenki mikrofalowej.

i Gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się dużo szybciej aniżeli na palenisku.

- ▶ Ustawić czas gotowania raczej na mniejszy.
- ▶ Jeśli potrawa nie jest jeszcze wystarczająco gorąca należy dodatkowo gotować.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo oparzenia się w wyniku przesunięcia wrzenia przy cieczach.

- ▶ Włożyć do naczynia szklaną pałeczkę lub inny nie metalowy przedmiot.
- ▶ Przed wypiciem należy dobrze zamieszać ciecz.

- ▶ Ustawić Timer na wymagany czas gotowania. Rozpoczyna się proces gotowania mikrofalowego lub ogrzewania.

Ogrzewanie

Ciecze i potrawy z lodówki można bardzo szybko ogrzać do temperatury pokojowej lub konsumpcji.

Poniższe tabelki podają jedynie wartości orientacyjne czasów ogrzewania.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Ciecze					
Woda, jedna filiżanka	150 g	800 W	0,5-1	nie	
Woda, 0,5 litra	500 g	800 W	3,5-5	nie	
Woda, 0,75 litra	750 g	800 W	5-7	nie	
Kawa, filiżanka	150 g	800 W	0,5-1	nie	
Mleko, filiżanka	150 g	800 W	0,5-1	nie	

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Potrawy na talerzu					
Sznyceł, ziemniaki i warzywa	450 g	800 W	2,5-3,5	tak	
Gulasz z makaronem	450 g	800 W	2-2,5	tak	
Mięso z knedlami i sosem	450 g	800 W	2,5-3,5	tak	

- i** ▶ Przed ogrzaniem należy zwilżyć lekko potrawę.
- ▶ W międzyczasie zamieszać potrawę.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Mięso					
Sznicel panierowany	200 g	800 W	1–2	nie	
Cztery zrazy pieczone	500 g	800 W	3–4	nie	
Sztuka pieczeni	250 g	800 W	2–3	nie	

- i** ▶ Aby skorupka lub skórka nie zmiękła przed ogrzaniem należy posmarować potrawę pędzelkiem zamoczonym w oleju.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Drób					
Pół kurczaka	450 g	800 W	3,5–5	nie	
Potrawka z kurczaka	400 g	800 W	3–4,5	tak	

- i** ▶ Aby skorupka lub skórka nie zmiękła przed ogrzaniem należy posmarować potrawę pędzelkiem zamoczonym w oleju.
- ▶ W międzyczasie zamieszać potrawę z kurczaka.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Dodatki					
Makaron, ryż, jedna porcja	150 g	800 W	1–2	tak	
Makaron, ryż, dwie porcje	300 g	800 W	2,5–3,5	tak	
Ziemniaki	500 g	800 W	3–4	tak	

- i** ▶ Przed ogrzaniem należy zwilżyć lekko potrawę.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Zupy i sosy					
Przezroczysta kaszka, jeden talerz	250 g	800 W	1–1,5	tak	
Zupa z wkladką	250 g	800 W	1,5–2	tak	
Sosy	250 g	800 W	1–2	tak	



UWAGA!

Niebezpieczeństwo oparzenia o zbyt gorące potrawy. Małe dzieci mogą oparzyć się o niższe temperatury aniżeli starsze dzieci.

- ▶ Dobrze zamieszać ogrzewaną potrawę dla dzieci.
- ▶ Sprawdzić temperaturę.
- ▶ Przed użyciem zbyt gorącą odżywkę dla dzieci należy ochłodzić.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Pokarm dla dzieci					
Mleko	100 ml	460 W	0,5–1	nie	
kaszka	200 g	460 W	1–1,5	nie	

Gotowanie mikrofalowe

Poniżej znajdują Państwo kilka wskazówek dotyczących gotowania w kuchence mikrofalowej.

- Artykuł spożywczy z lodówki potrzebuje trochę dłuższego czasu gotowania aniżeli artykuł spożywczy o temperaturze pokojowej.
- Im bardziej zwarta jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Na przykład duża sztuka mięsa wymaga dłuższego czasu gotowania aniżeli mięso w kawałkach w tej samej ilości.
- Zagotować większe ilości z maksymalną wydajnością. Następnie gotować równomiernie z średnią wydajnością.
- Rozdzielić potrawy na możliwie jak największej powierzchni naczynia. Pamiętać o zachowaniu niewielkich różnic wysokości.
- Położyć cieńsze części artykułów spożywczych różnej grubości, np. udko kurczaka lub filet rybny do środka lub położyć je na siebie.

- Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże. Główna zasada jest:
 - Podwójna ilość = prawie podwójny czas
 - Połowiczna ilość = połowa czasu
- Jeśli dla danej potrawy nie podano czasu, na 100 g gotujemy mikrofalowo ok. 1 minuty.
- Wszystkie potrawy, które zwykle przykrywamy na palenisku należy przykryć w kuchence mikrofalowej.
- Używając przykrywki zabezpieczymy potrawy przed wyschnięciem.
- Do przykrycia nadają się:
 - Odwrócony talerz
 - Papier do pieczenia
 - Folia do kuchenki mikrofalowej.
- Potrawy, które mają dostać skórkę powinny być gotowane mikrofalowo bez przykrywki.
- Należy się przy tym kierować wartościami orientacyjnymi w poniższych tabelkach lub w przepisach.
- Obserwuj proces gotowania mikrofalowego.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Warzywa				
Baklazany	500 g	650 W	7–10 tak	
Kalafior	500 g	650 W	8–11 tak	
Brokuły	500 g	650 W	6–9 tak	
Cykoria	500 g	650 W	6–7 tak	
Groch	500 g	650 W	6–7 tak	
Koper	500 g	650 W	8–11 tak	
Zielona fasolka	300 g	650 W	13–15 tak	
Ziemniaki	500 g	650 W	9–12 tak	
Kalarepa	500 g	650 W	8–10 tak	
Szczypiorek	500 g	650 W	7–9 tak	
Kolby kukurydzy	250 g	650 W	7–9 tak	
Marchewka	500 g	650 W	8–10 tak	
Papryka	500 g	650 W	6–9 tak	
Brukselka	300 g	650 W	7–10 tak	
Szparagi	300 g	650 W	6–9 tak	
Pomidory	500 g	650 W	6–7 tak	
Cukinia	500 g	650 W	9–10 tak	

- i** ▶ Drobno pokroić warzywa i gotować mikrofalowo w dwóch do trzech łyżkach.
- ▶ W międzyczasie zamieszać.
- ▶ Pozostawić potrawę na okres dodatkowego gotowania ok. 3 do 5 minut.
- ▶ Potrawę należy przyprawiać dopiero przed podaniem.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Owoce				
Kompot jabłkowy, gruszkowy	500 g	650 W	5–8 tak	
Mus śliwkowy	250 g	650 W	4–6 nie	
Kompot z rabarbaru	250 g	650 W	5–8 tak	
Pieczone jabłka, cztery sztuki	500 g	650 W	7–9 tak	

- i** ▶ Dodać ok. 125 ml wody.
- ▶ Dodać sok z cytryny, zapobiegnie to zmianie koloru przez owoce.
- ▶ Pozostawić owoce na ok. trzy do pięciu minut gotowania.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Mięso (już wcześniej przygotowane potrawy)				
Mięso w sosie	400 g	650 W	10–12 tak	
Gulasz kawałki	500 g	650 W	10–15 tak	
Rolady wołowe	250 g	650 W	7–8 tak	

- i** ▶ W międzyczasie zamieszać.
- ▶ Po gotowaniu mikrofalowym pozostawić potrawę na okres ok. od trzech do pięciu minut.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Drob (Już wcześniej przygotowane potrawy)					
Potrawka z kurczaka	250 g	650 W	6-7	tak	
Zupa drobiowa	200 g	650 W	5-6	tak	

- i** ▶ W międzyczasie zamieszać.
 ▶ Po gotowaniu mikrofalowym pozostawić okres od trzech do pięciu minut.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Ryba					
Filet rybny	300 g	650 W	7-8	tak	
Filet rybny	400 g	650 W	8-9	tak	

- i** ▶ Po upływie połowy czasu odwrócić potrawę.
 ▶ Po gotowaniu mikrofalowym pozostawić około trzech do pięciu minut.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Warzywa rozmrozić i gotować					
Czerwona kapusta z jabłkami	450 g	650 W	14-16	tak	
Szpinak warzywny	300 g	650 W	11-13	tak	
Kalafior	200 g	650 W	7-9	tak	
Groszek	200 g	650 W	8-10	tak	
Brokuły	300 g	650 W	8-9	tak	
Groch	300 g	650 W	7-8	tak	
Kalarepa	300 g	650 W	13-15	tak	
Szczypiorek	200 g	650 W	10-11	tak	
Kukurydza	200 g	650 W	4-6	tak	
Marchew	200 g	650 W	5-6	tak	
Brukselka	300 g	650 W	7-8	tak	
Szpinak	450 g	650 W	12-13	tak	
Szpinak	600 g	650 W	15-17	tak	

- i** ▶ Gotować mikrofalowo potrawę w dwóch trzech łyżkach cieczy.
 ▶ W międzyczasie zamieszać lub ostrożnie podzielić potrawę.
 ▶ Pozostawić potrawę do gotowania na około dwie trzy minuty.
 ▶ Przyprawić potrawę dopiero przed podaniem.

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc	Czas	w minutach ok.	Przykrycie
Zupy/zupy jednogarnkowe (już wcześniej przygotowane potrawy)					
Zupa jednogarnkowa	500 g	650 W	13-15	tak	
Zupa z wkladką	300 g	650 W	7-8	tak	
Zupa kremowa	500 g	650 W	13-15	tak	

- i** ▶ W międzyczasie zamieszać.
 ▶ Pozostawić potrawę na okres dodatkowego gotowania ok. 2 do 3 minut.

Grillowanie

Grilla nie trzeba wcześniej wstępnie ogrzewać. Grill na promienie podczerwone wytwarza ciepło promieniowania natychmiast po włączeniu.

W samym trybie grilla używać dostarczony w dostawie ruszt do grilla.

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
 ▶ Włożyć ruszt do grilla z produktem do grillowania do kuchenki mikrofalowej.



- ▶ Zamknąć drzwiczki.
- ▶ Ustawić przełącznik wyboru programu na grill.

Przykład:

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Zapiekanie tost z serem	2-3 3-4	nie	

- ▶ Ustawić Timer na wymagany czas gotowania.
- Rozpoczyna się proces grillowania.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo oparzenia się o gorący ruszt do grillowania.

- ▶ Używać ściereki do garnków lub rękawice kuchenne.

Kuchenka mikrofalowa i grillowanie (kombinacja)

W tym trybie kuchenka mikrofalowa i grill pracują na zmianę w odpowiednim stosunku. Do dyspozycji są trzy ustawienia.

Symbol	Program
Combi1	Kuchenka mikrofalowa 30 % mocy grill 70 % mocy
Combi2	Kuchenka mikrofalowa 49 % mocy grill 51 % mocy
Combi3	Kuchenka mikrofalowa 67 % mocy grill 33 % mocy

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

- ▶ W trybie kombinacja nie używać rusztu do grillowania.
- ▶ W trybie kombinacja nie używać naczyń z tworzywa sztucznego.

Dla dużych, grubych artykułów spożywczych, jak na przykład pieczeń wieprzowa, czas do ogrzania do wysokiej temperatury w kuchence mikrofalowej jest odpowiednio dłuższy, aniżeli dla małych płaskich artykułów spożywczych.

Przy grillowaniu zachowuje się odwrotnie. Im bliżej grilla znajduje się artykuł spożywczy, tym szybciej rumienieje. Jeśli więc w trybie kombi są przygotowywane również duże kawałki pieczeni, to czas grillowania jest odpowiednio krótszy aniżeli dla mniejszych kawałków pieczeni.

- ▶ Ustawić przełącznik wybierania programów na żadaną eksploatację kombinowaną.
- ▶ Ustawić Timer na żądany czas gotowania mikrofalowego.

Rozpoczyna się proces gotowania mikrofalowego.

Poniższe tabelki posłużą jako wskazówki do gotowania mikrofalowego różnych potraw w trybie kombinacja.

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Mięso i wędliny			
	500 g	10-12	nie
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w kawałku	750 g	12-15	nie
Kotlet wędzony	500 g	12-14	nie
Kotlet mielony	500 g	13-15	nie
Kiełbaski wiedeńskie	200 g	2-3	nie
Parówki	200 g	2-3	nie

- ▶ Po upływie połowy czasu gotowania obrócić mięso.
- ▶ Zostawić potrawę do ponownego gotowania przez okres od 3 do 5 minut.
- ▶ Kotlet mielony posmarować białkiem.
- ▶ Przedziurawić kiełbaski widelcem.

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Drób			
Kura na zupę	1000 g	13-15	nie
Kawałki kurczaka	250 g	4-5	nie

- ▶ Pozostawić gotowany produkt do gotowania we własnym sosie.
- ▶ Po upływie połowy czasu gotowania obrócić gotowany produkt.
- ▶ Zostawić potrawę do ponownego gotowania przez okres od 4 do 5 minut.

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas w minutach ok.	Przykrycie
Ryba			
Pstrąg błękitny	300 g	5–6	nie
Filet rybny	300 g	3–4	nie

- i** ▶ Po upływie połowy czasu gotowania mikrofalowego odwrócić gotowany produkt.
- ▶ Pozostawić gotowany produkt na około 3 do 5 minut ponownego gotowania.

Usuwanie usterek i błędów

Usterka	Przyczyna	Pomoc
Kuchenka mikrofalowa nie pracuje.	Drzwiczki nie zostały całkowicie zamknięte (Zabezpieczenie drzwi). Wyciągnięta wtyczka do sieci.	▶ Całkowicie zamknąć drzwiczki. ▶ Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka sieciowego.
Tworzenie się iskr w komorze wewnętrznej.	Naczynie nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Kuchenka mikrofalowa jest eksploatowana pusta. Resztki potraw w komorze wewnętrznej.	▶ Użyć odpowiednio nadających się naczyń. ▶ Nie eksploatować nigdy pustej kuchenki w czysto mikrofalowym trybie lub trybie kombinacja. ▶ Wyczyścić komorę wewnętrzną.
Efekt gotowania nie jest równomierny.	Naczynie nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Gotowany produkt nie został w całości rozmrożony. Błędny czas gotowania i/lub wybrany stopień mocy. Gotowany produkt nie został odwrócony lub zamieszany.	▶ Użyć odpowiednio nadających się naczyń. ▶ Całkowicie rozmrozić gotowany produkt. ▶ Wybrać odpowiedni czas gotowania/stopień mocy. ▶ Odwrócić gotowany produkt lub zamieszać.
Gotowany produkt nie jest jeszcze ugotowany albo jest za zimny.	Naczynie nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Gotowany produkt nie został w całości rozmrożony. Błędny czas gotowania i/lub wybrany stopień mocy.	▶ Użyć odpowiednio nadających się naczyń. ▶ Całkowicie rozmrozić gotowany produkt. ▶ Wybrać odpowiedni czas gotowania/stopień mocy.
Gotowany produkt nie został równomiernie rozmrożony.	Naczynie nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Błędny czas gotowania i/lub wybrany stopień mocy. Gotowany produkt nie został odwrócony lub zamieszany.	▶ Użyć odpowiednio nadających się naczyń. ▶ Wybrać odpowiedni czas gotowania/stopień mocy. ▶ Odwrócić gotowany produkt lub zamieszać.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo wystąpienia porażenia prądem.

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ▶ Kuchenki mikrofalowej nie wolno nigdy zanurzać w wodzie.



UWAGA!

Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia o gorącą kuchenkę mikrofalową.

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchenki, pozostawić ją do schłodzenia.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

- ▶ Nigdy nie używać chemicznych środków czystości, benzyny, środków do czyszczenia piekarników lub środków rysujących i szorujących.

Czyszczenie komory wewnętrznej

- ▶ Regularnie czyścić komorę wewnętrzną kuchenki mikrofalowej.
- ▶ Za pomocą wilgotnej szmatki usunąć odpryski lub ciecze pozostające w komorze wewnętrznej.
- ▶ W razie silniejszych zabrudzeń stosować łagodny środek czyszczący.
- ▶ Aby nie uszkodzić powierzchni, nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących, jak np. mleczko do szorowania.
- ▶ Wyczyścić od wewnątrz przezroczyste okienko za pomocą wilgotnej szmatki.
- ▶ Regularnie wycierać wilgotną szmatką uszczelkę w drzwiach.

Czyszczenie obudowy

Aby uniknąć przypadkowego włączenia kuchenki mikrofalowej:

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- lub
- ▶ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- ▶ Wilgotną szmatką wyczyścić przełącznik wybierania programów i Timer.
- ▶ Obudowę kuchenki mikrofalowej czyścić regularnie wilgotną szmatką.
- ▶ Upewnić się, czy przez otwory w obudowie do wnętrza urządzenia nie dostaje się żadna woda.

Czyszczenie osprzętu

- ▶ Szklany talerz obrotowy wyczyścić środkiem do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń.
- ▶ Ręcznie umyć wkładkę wałkową przy użyciu łagodnego środka czyszczącego.
- ▶ Dobrze wysuszyć wkładkę wałkową.
- ▶ Ponownie umieścić wałkową wkładkę na podłożu w komorze wewnętrznej.
- ▶ Wyczyścić ruszt do grilla po każdym użyciu środkiem do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń.

Usuwanie nieprzyjemnych zapachów

- ▶ Do kuchenki mikrofalowej włożyć przeznaczony do kuchenek mikrofalowych półmisek wypełniony wodą z sokiem cytrynowym.
- ▶ Przez około 5 minut ogrzewać wodę z sokiem cytrynowym.
- ▶ Wyjąć z kuchenki półmisek z wodą z sokiem cytrynowym.
- ▶ Wyczyścić komorę wewnętrzną miękką szmatką.

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 jej użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

Model MWG 763

Zasilanie 230 V, 50 Hz

Pobór mocy

Kuchenka mikrofalowa: 1.200 W

Grill: 1.000 W

Zmierzona moc 800 W

wyjściowa kuchenki

mikrofalowej

Objętość komory 20 litrów

gotowania

mikrofalowego

Ciężar ok. 11,4 kg

Wymiary

(szer. x wys. x gł.) ok. 452 x 262 x 348 mm

Zmiany techniczne zastrzeżone!

Usuwanie elementów eksploatacji, podzespołów elektronicznych, tworzyw z możliwością ich ponownego wykorzystania i innych części urządzenia zgodnie z zasadami ochrony środowiska jest regulowane przez regionalne ustawy. Prosimy zwrócić się do kompetentnych lokalnych urzędów, aby otrzymać dokładne informacje odnośnie ich usuwania.

Pytania odnośnie zastosowanych tworzyw prosimy kierować do producenta.

Úvod

Tento návod k obsluze Vám pomůže při

- jeho účelu odpovídajícím,
- bezpečném a
- výhodném

použití mikrovlnného zařízení s grilem MWG 763, krátce nazývaného mikrovlnná trouba / mikrovlnka.

Předpokládáme, že uživatel mikrovlnky má všeobecné znalosti o zacházení s elektrickými domácími přístroji.

Každá osoba, která tuto mikrovlnku

- obsluhuje,
- čistí či
- likviduje,

musí být obeznámena s úplným obsahem tohoto návodu k použití.

Tento návod k použití je součástí výrobku. Návod k použití uschovávejte vždy v blízkosti mikrovlnky.

Když mikrovlnku prodáte či jiným způsobem podáte dále, tak návod k použití vždy podávejte s ní.

Použitá značení

Různé prvky návodu k použití jsou vybaveny definovaným značením. Tak můžete lehce rozlišovat, zda se jedná o

normální text,

křížové odkazy,

- soupisy či
- ▶ kroky postupování.

i Tyto pokyny obsahují dodatečné informace, jako například zvláštní údaje pro úspěšné používání mikrovlnky.

Obsah

Bezpečnostní upozornění.....	185	Pokyny k provozování mikrovlnky.....	193
Účelu odpovídající použití přístroje.....	185	Pokyny pro režim grilování a kombinovaný režim.....	193
Zneužití, ke kterému lehce může dojít.....	185	Zvolení a používání jednotlivých režimů ...	194
Základní bezpečnostní upozornění	185	Pracovat s mikrovlnami.....	194
Zabránit elektrickým úderům	185	Ohřívání	195
Zabránit nebezpečí udušení.....	185	Vaření.....	196
Nebezpečí vycházející z mikrovlnného záření	186	Grilování	198
Zabránit nebezpečí požáru.....	186	Mikrovlnka a grilování (kombinovaný režim)	198
Zabránit nebezpečí popálení.....	186	Odstranit poruchy a chyby	200
Zabránit nebezpečí zranění.....	186	Čištění	201
Zabránit poškození	186	Čištění vnitřního prostoru mikrovlnné trouby	201
Značení bezpečnostních upozornění	187	Čištění krytu	201
Popis přístroje.....	188	Čištění příslušenství.....	201
Obsah dodávky.....	188	Odstranit nepříjemné zápachy.....	201
Ovládací panel	189	Záruka	202
Programy	189	Technická data.....	202
Funkce	189	Likvidace mikrovlnné trouby	202
Charakteristiky výrobku	190		
Štítky a symboly na mikrovlnce	190		
Údaje na výrobním štítku	190		
Mikrovlnku rozbalit	190		
Před prvním použitím.....	190		
Mikrovlnku postavit	190		
Mikrovlnku připojit	191		
Mikrovlnku připravit	191		
Vsadit otočný talíř	191		
Než mikrovlnku použijete.....	192		
Pokyny k nádobí	192		
Vhodné nádoby.....	193		
Nevhodné nádoby	193		
Základní pokyny k obsluhování přístroje ...	193		
Volič programů.....	193		
Spínací hodiny	193		
Proces vaření zastavit nebo přerušit	193		
Indikace a signály během provozu	193		

Bezpečnostní upozornění

Před uvedením mikrovlnky do provozu si bezpečnostní upozornění pečlivě přečtěte. Dbejte na všechna varování a pokyny na přístroji a v návodu k použití.

Účelu odpovídající použití přístroje

Mikrovlnka s grilem a horkým vzduchem MWG 763 H slouží

- k rozmrazení mraženého jídla
- k rychlému ohřívání/přehřívání pokrmů nebo nápojů v nádobách vhodných pro mikrovlnky
- k vaření pokrmů ve vodě
- k udržování teploty
- k přepečení
- ke grilování.

Je určena výhradně pro tyto účely a jediné pro ně smí být používána.

Smí být používána jediné tak, jak to je uvedeno v tomto návodu k obsluze. Mikrovlnku nesmíte používat pro živnostenské účely.

Jakékoli jiné použití je považováno jako neodpovídající jejímu účelu a může vést k věcným nebo dokonce k tělesným škodám.

Společnost CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH neručí za škody vzniklé použitím, které neodpovídá účelu přístroje.

Zneužití, ke kterému lehce může dojít

Nikdy neodstraňujte plechové kryty, které chrání před mikrovlnným zářením.

Mikrovlnku neprovozujte, když dvířka nebo montážní díly dvířek, zejména těsnění, jsou vadné.

Nesuňte žádné oblečení v mikrovlnce.

Základní bezpečnostní upozornění

Zabránit elektrickým úderům

- Kryt mikrovlnky nikdy neotevírejte.
- Napojte mikrovlnku jediné na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz.
- Zástrčka musí být volně přístupná, abyste v nouzovém případě mohli mikrovlnku lehce odpojit od elektrické sítě.
- Mikrovlnnou troubu odpojte od elektrické sítě v následujících případech:
 - před čištěním,
 - když upevňujete příslušenství,
 - když mikrovlnku po delší dobu nepoužíváte nebo
 - při poruše.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Tahejte při tom jediné za zástrčku.
- Děti smí používat mikrovlnku jediné pod dohledem dospělých osob.
- Mikrovlnku nesmíte vystavovat žádné kapající nebo stříkající tekutině.
- Nestavte žádné předměty naplněné tekutinami, jako např. vázy, na, vedle či nad mikrovlnku.
- Mikrovlnku nepostavte do blízkosti vody, jako např. dřezu.
- Přístroj či přírodní kabel nikdy neponořujte do vody.
- Nedotýkejte se přírodního kabelu či mikrovlnky vlhkými rukama.
- Nelámejte a nemačkejte přírodní kabel.
- Nikdy mikrovlnku nepoužívejte s vadným přírodním kabelem, po chybných funkcích anebo když je mikrovlnka poškozena. V takovém případě nechte mikrovlnku, než ji znovu uvedete do provozu, zkontrolovat či opravit zákaznickým servisem.
- Opravy přenechávejte vždy kvalifikovanému odbornému personálu.

Zabránit nebezpečí udušení

- Nenechte děti si hrát s fóliemi nebo jinými obalovými částmi.

Nebezpečí vycházející z mikrovlnného záření

- Mikrovlnku pravidelně zkontrolujte na vady. Poškozenou mikrovlnku neuvádějte do provozu.
- Mikrovlnku neuvádějte do provozu, jsou-li poškozeny následující díly:
 - dvířka
 - konstrukční díly na dvířkách
 - těsnění dvířek.

- Nikdy neodstraňujte kryty na či v mikrovlnce.

Zabránit nebezpečí požáru

- Mikrovlnnou troubu nemontujte ani neumísťujte pod skříň. V kombinovaném režimu nebo v režimu grilování se povrchy krytu zahřívají.
- Hlídejte mikrovlnku, když ohříváte či vaříte pokrmy v hořlavých materiálech jako plastech nebo papírových nádobách. Materiál se může vznítit.
- Při vzniku kouře mikrovlnku ihned vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky. Abyste zadusil případné plameny, nechte dvířka uzavřená.
- Přívodní kabel odvíjejte vždy po celé délce. Jinak může dojít k přehřátí přívodního kabelu.
- Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedostal do blízkosti horkých částí přístroje.
- V samostatném nebo kombinovaném režimu grilování nepoužívejte žádné nádoby z umělé hmoty.
- Ujistěte se, že na všech stranách mikrovlnky dodržujete minimální větrací odstup 20 cm od zdi, skříně atd. Mikrovlnku nestavte do žádné skříně.

Zabránit nebezpečí popálení

- Obsah flašiček pro miminka a skleniček s dětskými pokrmy musíte po ohřátí v mikrovlnce zamíchat nebo protřást. Teplotu dětské stravy musíte před spotřebou dodatečně zkontrolovat a případně pokrm nechat ochladnout.
- Neohřívajte v mikrovlnce žádný olej.
- Utajený var: Při vaření, obzvláště při dodatečném ohřátí tekutin (vody), může být dosažen bod varu, aniž by vystupovaly typické bublinky. Tekutina nevě rovnoměrně. Tento utajený var může při vyndání nádoby vést k překypění. K docílení rovnoměrného vření postavte do nádoby skleněnou tyčinku nebo něco podobného, avšak ne něco kovového.
- Během kombinovaného režimu nebo režimu grilování je mikrovlnná trouba horká. Proto se za provozu nedotýkejte povrchů mikrovlnné trouby.

Z důvodu vyskytujících se teplot v kombinovaném režimu nebo v režimu grilování smí děti používat mikrovlnnou troubu pouze za dohledu dospělých osob.

- K obracení nebo zamíchání pokrmů anebo k vyndávání nádob používejte chňapky či kuchyňské rukavice.

Zabránit nebezpečí zranění

- Tekutiny či pokrmy neohřívajte v uzavřených nádobách. Hrozí nebezpečí výbuchu.
- Pokrmy se skořápkou či s kůží, jako např. vajíčka či salámy atd., nesmí být v mikrovlnce ohřívány. Hrozí nebezpečí výbuchu.
- Mikrovlnku neprovozujte bez dozoru. Když pracovní místnost opustíte, tak mikrovlnku vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nenechávejte děti či vetché osoby používat mikrovlnku bez dozoru.
- Používejte jediné nádoby vhodné pro mikrovlnky, jako jsou sklo, porcelán, keramika, nádoby z tepluvzdorného plastu a speciální nádoby pro mikrovlnky. Dbejte přitom na pokyny výrobce nádobí.

Zabránit poškození

- Používejte jediné příslušenství, které doporučuje výrobce.
- Mikrovlnku pravidelně čistěte a odstraňte zbytky jídla z jejího vnitřku.
- Je-li trouba zašpiněná, může dojít k poškození povrchu. Poškozený povrch snižuje životnost mikrovlnky.
- Při čištění nepoužívejte žádné kovové předměty.

Značení bezpečnostních upozornění

V tomto návodu k obsluze najdete následující kategorie bezpečnostních upozornění:

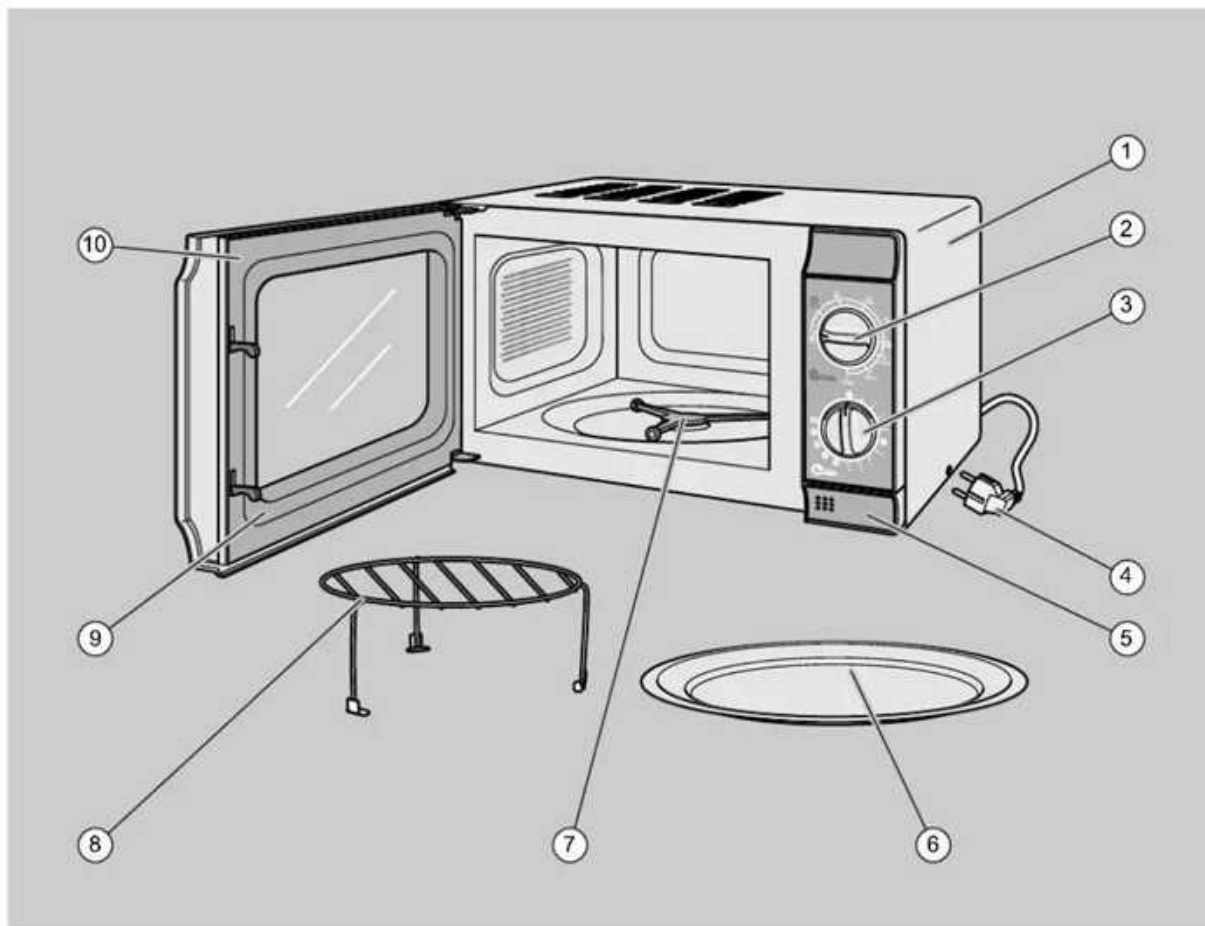
	VAROVÁNÍ! Upozornění se slovem VAROVÁNÍ varují před nebezpečnou situací, která může případně vést ke smrti anebo k těžkým zraněním.
---	--

	POZOR! Upozornění se slovem POZOR varují před situací, která může vést k lehkým anebo ke středním zraněním.
---	--

POZOR! Pokyny se slovem "Pozor" varují před možnými věcnými škodami nebo škodami na životním prostředí.
--

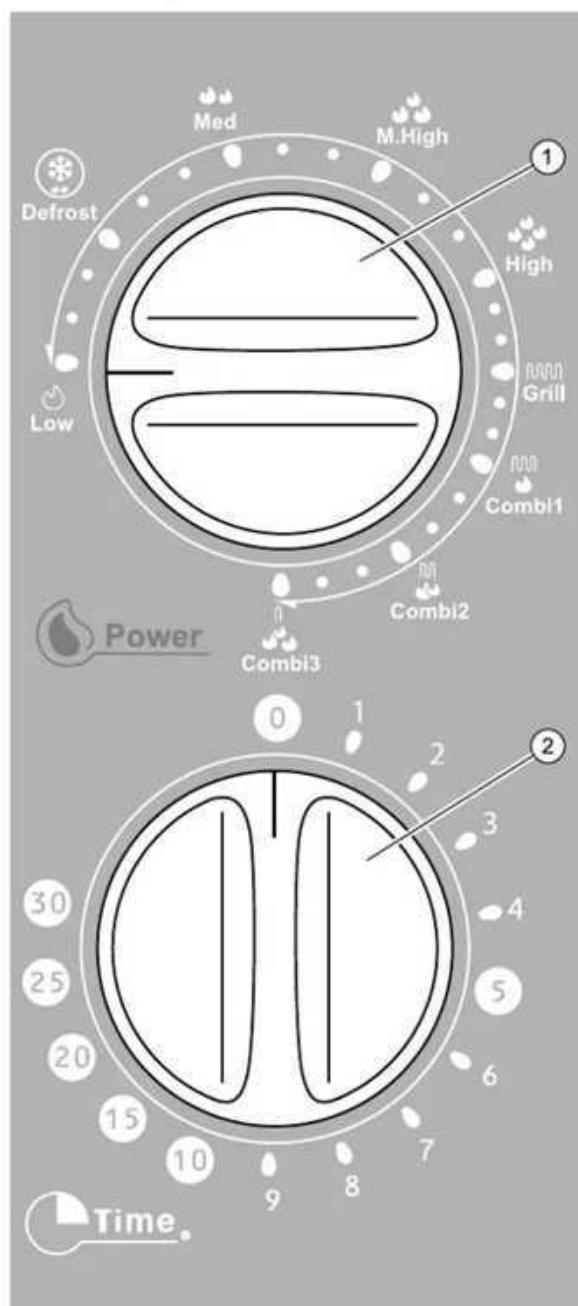
Popis přístroje

Obsah dodávky



Položka	Název	Položka	Název
1	Mikrovlnka	6	Otočný talíř
2	Volič programů	7	Vložka s válečky
3	Spínací hodiny	8	Rošt ke grilování
4	Zástrčka	9	Těsnění dvířek
5	Tlačítko pro otevření dvířek	10	Dvířka s průhledítkem

Ovládací panel



Položka	Název
1	Volič programů
2	Spínací hodiny

Programy

Symbol	Vysvětlení
	Výkon mikrovlnky cca. 140 W
	Výkon mikrovlnky cca. 290 W
	Výkon mikrovlnky cca. 460 W
	Výkon mikrovlnky cca. 650 W
	Výkon mikrovlnky cca. 800 W
	Grilování bez mikrovlnky
	Mikrovlnka 30 % podíl na výkonu Gril 70 % podíl na výkonu
	Mikrovlnka 49 % podíl na výkonu Gril 51 % podíl na výkonu
	Mikrovlnka 67 % podíl na výkonu Gril 33 % podíl na výkonu

Funkce

Mikrovlnka může v troubě ohřát potraviny. Když jste zvolil režim a stisknul odpovídající tlačítko, tak se otočný talíř pomalu otáčí. Pokrm či nápoj se ohřívá. Průhledítkem ve dvířkách můžete průběh vaření či ohřívání v osvětlené troubě sledovat. Pro grilování je v dodávce obsažen rošt.

Mikrovlnkou můžete pokrmy:

rozmrazovat,
rychle ohřát či přehřát,
vařit,
grilovat,
přepékat a
udržovat teplotu pokrmů.

K tomu máte k dispozici následující režimy:

- Mikrovlnka
- Grilování
- Mikrovlnka a gril (režim grilování a kombinovaný režim)

Pokyny k použití jednotlivých režimů viz *Průběh vaření*
používání jednotlivých režimů, strana 194.

Charakteristiky výrobku

Mikrovlnka má následující charakteristiky:

- Objem trouby 20 litrů
- Výkon mikrovlnky 800 W
- Výkon infračerveného grilu 1000 W
- Pět výkonových stupňů mikrovlnky
- Jedno nastavení pro grilování
- Tři kombinované výkonové stupně gril/mikrovlnka
- 30ti minutový časovač se signálem ukončení
- Kryt z ušlechtilé oceli
- Osvětlená trouba.

Překlad:

POZOR VYSOKÉ NAPĚTÍ
POZOR-MIKROVLNNÁ ENERGIE
TENTO KRYT NEODSTRAŇOVAT

Jestliže jsou dvířka zprohýbaná, zvlněná nebo jiným způsobem poškozená a jestliže dvířka nelze řádně zavřít, neuvádějte mikrovlnné zařízení do provozu.

Nemanimulujte s bezpečnostními zámky dvířek. Údržbářské a/nebo opravářské práce smí provádět pouze kvalifikovaní odborníci.

Před odstraněním tohoto krytu vytáhněte síťovou zástrčku, tímto způsobem odpojíte mikrovlnné zařízení od zdroje napětí.

Štítky a symboly na mikrovlnce

► Dbejte na pokyny na štítcích.

Na horní straně mikrovlnky je umístěn následující symbol, signalizující nebezpečí:



Nebezpečí popálení o horké povrchy.

► Během provozu mikrovlnky či bezprostředně potom na povrchy přístroje nesahejte.

► Používejte kuchyňské rukavice.

Údaje na výrobním štítku

Výrobní štítek je umístěn na zadní straně mikrovlnky a obsahuje následující údaje:

- Typové označení
- Stanovené napětí/stanovený kmitočet
- Jmenovitý příkon
- Výstupní výkon mikrovlnky
- Označení likvidace.
- Rozměry

Na horní straně mikrovlnné trouby je umístěn upozorňující štítek s následujícím textem:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Překlad:

Pozor mikrovlnná energie – neodstraňujte plech krytu.

Na zadní straně mikrovlnné trouby je umístěn upozorňující štítek s následujícím textem:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Mikrovlnku rozbalit

- Vezměte mikrovlnku z balení.
- Odstraňte veškerý obalový materiál jako fólie, výplňový materiál, příchytka pro kabel a obalovou lepenku.
- Zkontrolujte *Obsah dodávky*, viz stranu 188.

Před prvním použitím

Mikrovlnku postavit



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru následkem falešného postavení.

► Neinstalujte mikrovlnku pod skříní.

POZOR!

Na mikrovlnce nebo na přístrojích v bezprostřední blízkosti se mohou vyskytovat vady.

- ▶ Mikrovlnku používejte jedině uvnitř budov.
- ▶ Mikrovlnku nestavte do žádné skříně.
- ▶ Mikrovlnku smíte postavit jedině jako volně stojící přístroj.
- ▶ Ujistěte se, že na všech stranách mikrovlnky dodržujete minimální větrací odstup 20 cm od zdí, skříní atd.

POZOR!

Na mikrovlnce nebo na přístrojích v bezprostřední blízkosti se mohou vyskytovat vady.

- ▶ Mikrovlnnou troubu neumísťujte do bezprostřední blízkosti jiných elektronických zařízení.

Mikrovlnku připravit

Na krytu nebo na topném elementu se mohou nacházet zbytky od výroby nebo zbytky oleje. Tím může při prvním zapnutí dojít ke vzniku nepříjemného zápachu nebo kouře. To je normální proces, a po opětovném použití se ztratí.

K odstranění výrobních či olejových zbytků postupujte takto:

- ▶ Ujistěte se, že místnost je dobře větraná.
- ▶ Otevřete okno.
- ▶ Nasadte otočný talíř.
- ▶ Zavřete dvířka mikrovlnné trouby.

**POZOR!**

Nebezpečí popálení o horké povrchy.

- ▶ Mikrovlnku bez vařeného obsahu používejte jedině v režimu grilování.

- ▶ Přilínající ochranné fólie v krytu či v troubě odstraňte.
- ▶ Vyndejte veškerý obalový materiál a dodané jednotlivé části z trouby mikrovlnky.
- ▶ Zkontrolujte, zda mikrovlnka nemá viditelné vady, zejména v oblasti dvířek a jejich těsnění.
- ▶ Poškozenou mikrovlnku neuvádějte do provozu.
- ▶ Otočte volič programů na gril.
- ▶ Na spínacích hodinách nastavte jednu minutu.

Mikrovlnná trouba běží v režimu grilování.

Proved'te popsané kroky třikrát až čtyřikrát za sebou. Poté můžete mikrovlnnou troubu používat pro vaření potravin.

i Mikrovlnka váží cca 11,4 kg.

Vsadit otočný talíř

- ▶ Mikrovlnku postavte na pevnou rovnou plochu.
 - ▶ Pro otevření dvířek mikrovlnné trouby stiskněte tlačítko pod spínacími hodinami.
- Dvířka vyskočí a otevrou se.

- ▶ Vložku s válečky uložte dolů do prostoru určeného pro vaření.
- ▶ Pohybujte s ní sem a tam, dokud nezapadne.

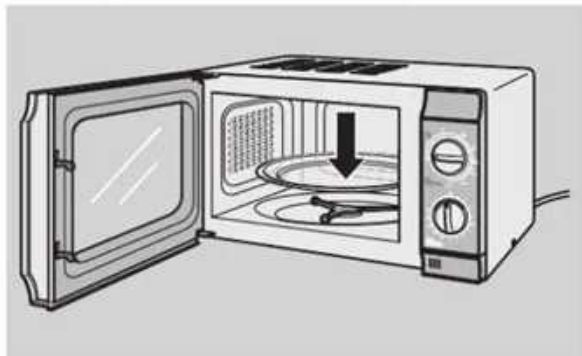
Mikrovlnku připojit**VAROVÁNÍ!**

Může dojít k úderu elektrickým proudem.

- ▶ Síťovou zástrčku udržujte volně přístupnou, abyste v nouzovém případě mohli mikrovlnnou troubu odpojit od elektrické sítě jednoduše a rychle.

- ▶ Napojte mikrovlnku jedině na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz.

- ▶ Otočný talíř vložte na vložku s válečky tak, aby otočným talířem už nešlo posunovat.



Otočný talíř musí rovně dosedat na vložku s válečky.

- ▶ Postup opakujte, jestliže otočný talíř nedosedá na vložku s válečky rovně.

Pokyny k nádobí



POZOR!

Nebezpečí požáru skrz lepenku nebo papír v mikrovlnce.

- ▶ Nepoužívejte žádné nádoby z lepenky nebo z papíru.
- ▶ Používejte pouze vhodné nádoby.



POZOR!

Nebezpečí výbuchu skrz těsně zavřené nádoby na vaření.

- ▶ Zavřené nádoby před vařením nebo ohřátím otevřete.
- ▶ Ochranné plastické fólie vícekrát propíchněte vidličkou.

Než mikrovlnku použijete

- ▶ Mikrovlnku neuvádějte do provozu, pokud
 - na zadní straně chybí kryty nebo nejsou řádně přimontované.
 - se zejména v oblasti krytů vyskytují poškození a boule.
 - je těsnění dvířek vadné.
 - je průhledítko ve dvířkách poškozené.
 - je přívodní kabel poškozený.
 - uzávěr dvířek nezavírá bezvadně.
- ▶ Při poškozeních či dvířkách, která nezavírají bezvadně, kontaktujte náš servis.
- ▶ Případná zašpinění z těsnění dvířek odstraňte.



VAROVÁNÍ!

Může dojít k úderu elektrickým proudem.

- ▶ Opravářské nebo údržbářské práce vždy přenechejte kvalifikovanému odbornému personálu.

Materiál mikrovlnku	Vhodné pro			
	grilo	vání	kombinov	a ný režim
Žárovzdorná skleněná nádoba	ano	ano	ano	
Skleněná nádoba, která není žárovzdorná	ne	ne	ne	
Žárovzdorná nádoba/talíř z keramiky	ano	ano	ano	
Plastiková nádoba vhodná pro mikrovlnku	ano	ne	ne	
Kovový táč	ne	ano	ne	
Rošt ke grilování	ne	ano	ne	
Hliníková fólie a nádoba z fólie	ne	ano	ne	

Vhodné nádoby

- Průsvitný materiál dovoluje mikrovlnnému záření rovnoměrné ohřátí pokrmů.
- Používejte kulaté nebo ovální talíře a misky. Po uplynutí nastaveného času vaření se mikrovlnná hranatých nádobách se pokrmy mohou v rozích připálit.
- Nádoby, které se pro mikrovlnku hodí, je často označeno odpovídajícím záznamem. Případně se informujte u výrobce nádobí.

Indikace a signály během provozu

- Na spínacích hodinách si můžete přečíst zbývající čas vaření.
- Po uplynutí nastaveného času vaření se mikrovlnná trouba vypne. Uslyšíte krátký signální tón.
- Otevřete dvířka a odeberte uvařené potraviny.

Nevhodné nádoby

- Mikrovlny nemohou pronikat kovem. V čistě mikrovlnném provozu či v kombinovaném provozu proto nepoužívejte žádné nádoby z kovu nebo se zlatým krajem.
- Nepoužívejte žádné misky z lepenky nebo z papíru. Mohou způsobit jiskření nebo požár.

Pokyny k provozování mikrovlnky

POZOR!

- Na mikrovlnce se mohou nacházet vady.
- Mikrovlnku v mikrovlnném nebo kombinovaném režimu nikdy neprovozujte prázdnou.

Základní pokyny k obsluhování přístroje

Volič programů

Pomocí voliče programů si zvolíte odpovídající program.

- Otočte volič programů do požadované polohy.
- Volič zajede do polohy programu.

Mikrovlnné záření během velmi krátké doby ohřeje v pokrmích obsažené vodní částice. Nevzniká žádné tepelné záření, a tím také žádné hnědnutí.

- V této mikrovlnce ohřívajte pouze potraviny.
- V mikrovlnce nefritujte. Horký olej může mikrovlnku poškodit a vést k popálení.
- Ohřívajte pouze jednu až dvě porce najednou.
- Předehřívání není zapotřebí. Mikrovlnky pracují ihned s plnou energií.

Spínací hodiny

- Otočte spínač ve směru pohybu hodinových ručiček na požadovaný čas.

Proces vaření začne.

Pokyny pro režim grilování kombinovaný režim

Proces vaření zastavit nebo přerušit

- Jestliže chcete proces vaření přerušit, otevřete dvířka.

Mikrovlnná trouba se vypne.

- Pro pokračování v přerušeném procesu vaření zavřete dvířka.

Mikrovlnná trouba bude pokračovat v procesu vaření.

- Pro zastavení procesu vaření otočte spínací hodiny na nulu.

Mikrovlnná trouba se vypne.



POZOR!

- Nebezpečí popálení o horký povrch.
- Nestavte nic na horní stranu krytu.
- Větrací škvíry mikrovlnky nechávejte vždy volné.

V grilovém a kombinovaném provozu je používáno suché teplo. Používejte pouze horkuvzdorné nádoby.

- V kombinovaném režimu nesmíte používat žádné kovové nebo hliníkové nádoby.
- V čistém režimu grilování smíte také používat kovové nebo hliníkové nádoby, jakož i dodaný rošt na grilování.

Zvolení a používání jednotlivých režimů

Mikrovlnku můžete používat v následujících režimech:

- Mikrovlnka
- Grilování
- Mikrovlnka a gril (režim grilování a kombinovaný režim)

V následujícím jsou uvedeny některé příklady režimů:

Aplikace	Režim
Pečení s kůrkou	Kombinovaný režim s grilováním (Combi), viz <i>Mikrovlnka a grilování (kombinovaný režim)</i> , strana 198
Opékat tenké řízky	GRILL, viz <i>Grilování</i> , strana 198
Ryby, brambory, gratinované pokrmy	Kombinovaný režim s grilováním (Combi), viz <i>Mikrovlnka a grilování (kombinovaný režim)</i> , strana 198
Péct dohněda rybi filé	GRILL, viz <i>Grilování</i> , strana 198
Ohřát či přehřát nápoje	Mikrovlnka, viz <i>Pracovat s mikrovlnami</i> , strana 194
Vařit pokrmy	Mikrovlnka, viz <i>Pracovat s mikrovlnami</i> , strana 194 Kombinovaný režim s grilováním (Combi), viz <i>Mikrovlnka a grilování (kombinovaný režim)</i> , strana 198
Ohřát polévku	Mikrovlnka, viz <i>Pracovat s mikrovlnami</i> , strana 194
Ohřát mražená hotová jídla, např. pizzy	Mikrovlnka, viz <i>Pracovat s mikrovlnami</i> , strana 194
Přepékat se sýrem, například lasagne, nákypy	GRILL, viz <i>Grilování</i> , strana 198
Ohřát předvařená jídla	Mikrovlnka, viz <i>Pracovat s mikrovlnami</i> , strana 194

Pracovat s mikrovlnami

V tomto režimu je pokrm ohříván výlučně pomocí mikrovln.

- ▶ Pokrm, který má být ohřát, dejte do nádobí, které je vhodné pro mikrovlnku.
- ▶ Otevřete dvířka
- ▶ Nádobí postavte středově na otočný talíř.
- ▶ Zavřete dvířka.

Podle aplikace zvolte z následující tabulky požadovaný výkon:

Aplikace	Symbol	Výkon ve watttech (cca.)
Rychlé ohřívání	800 	High
Vaření		M.High 650
Udržování teploty		Med 460
Rozmrazení zmrzlého		Defrost 290
Udržování v teplém stavu		Low 140

- ▶ Otáčejte voličem programů, dokud nebude nastaven požadovaný výkon mikrovlnné trouby.

i Vaření v mikrovlnce probíhá mnohem rychleji, než v tepelné troubě.

- ▶ Nastavte spíše krátkou dobu vaření.
- ▶ Pokud pokrm ještě není dostatečně teplý, tak jej dovařte.



POZOR!

U tekutin hrozí nebezpečí popálení utajeným varem.

- ▶ Postavte do nádoby skleněnou tyčinku nebo jiný nekovový předmět.
- ▶ Před pitím tekutinu dobře zamíchejte.

- ▶ Pomocí spínače hodin nastavte požadovanou dobu vaření.

Proces vaření nebo ohřívání začne.

Ohřívání

Tekutiny nebo pokrmy chlazené v ledničce se velmi lehce nechají ohřát na pokojovou teplotu či na teplotu vhodnou k jejich požívání.

Následující tabulky dávají pouze orientační hodnoty pro doby ohřívání.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Tekutiny				
Voda, jeden hrnek	150 g	800 W	0,5–1	ne
Voda, 0,5 l	500 g	800 W	3,5–5	ne
Voda, 0,75 l	750 g	800 W	5–7	ne
Káva, jeden hrnek	150 g	800 W	0,5–1	ne
Mléko, jeden hrnek	150 g	800 W	0,5–1	ne

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Pokrmy na talíři				
Řízek, brambory a zelenina	450 g	800 W	2,5–3,5	ano
Guláš s nudlemi	450 g	800 W	2–2,5	ano
Maso s knedlíkem a omáčkou	450 g	800 W	2,5–3,5	ano

- ❗ ▶ Před ohřátím pokrm lehce navlhčete.
▶ Pokrm občas zamíchejte.

Potraviny	Množství	Výkon	Doba v minutách cca.	Přikrýt
Maso				
Vídeňský řízek	200 g	800 W	1–2	ne
Čtyři frikadely	500 g	800 W	3–4	ne
Pečeň	250 g	800 W	2–3	ne

- ❗ ▶ Aby se suchá houska či kůrka nerozměkčila, štětcem pokrm před ohřátím

potřete olejem.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Drůbež				
Půl kuřete	450 g	800 W	3,5–5	ne
Kuřecí fašírka	400 g	800 W	3–4,5	ano

- ❗ ▶ Aby se suchá houska či kůrka nerozměkčila, štětcem pokrm před ohřátím potřete olejem.
▶ Kuřecí fašírku občas zamíchejte.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Přilohy				
Nudle, rýže, jedna porce	150 g	800 W	1–2	ano
Nudle, rýže, dvě porce	300 g	800 W	2,5–3,5	ano
Brambory	500 g	800 W	3–4	ano

- ❗ ▶ Před ohřátím pokrm lehce navlhčete.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Polévky a omáčky				
Hnědá polévka, jeden talíř	250 g	800 W	1–1,5	ano
Polévka s těstovinami	250 g	800 W	1,5–2	ano
Omáčka	250 g	800 W	1–2	ano

**POZOR!**

Nebezpečí popálení o tuze horké pokrm. Malé děti se mohou spálit již při nižších teplotách než dospělí.

- ▶ Ohřátou dětskou výživu dobře zamíchejte.
- ▶ Kontrolujte teplotu.
- ▶ Před požíváním nechte tuze horkou dětskou stravu ochladnout.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Strava pro miminka				
Mléko 100 ml	460 W	0,5–1	ne	
Kaše 200 g	460 W	1–1,5	ne	

Vaření

Následně jsou dány typy k vaření v mikrovlnném režimu.

- Potraviny chlazené v ledničce potřebují o něco delší dobu vaření, než potraviny s pokojovou teplotou.
- Čím kompaktnější určitý pokrm je, tím delší je doba vaření. Tak je například pro větší kus masa zapotřebí delší doba vaření, než pro stejné množství sekaného masa.
- Vařte větší množství na začátku s maximálním výkonem. Poté vařte rovnoměrně se středním výkonem.
- Pokrm rozdělte na nádoby na co největší plochu. Rozdíly ve výšce mají být co nejmenší.
- Tenčí části potravin s nerovnoměrnou tloušťkou, např. kuřecí stehýnka nebo rybí filé, pokládejte do středu nebo je pokládejte tak, aby se navzájem přikrývaly.
- Menší množství se vaří rychleji než velká množství. Jako základní pravidlo platí:
 - Dvojitě množství = skoro dvojnásobná doba
 - Poloviční množství = půlka doby
- Když pro určitý pokrm neznáte dobu vaření, tak vezměte na každých 100 g přibližně 1 minutu doby vaření.
- Všechny jídla, která přikrýváte na sporáku, přikryjte také v mikrovlnce.
- Pokličkou zabráníte vyschnutí pokrmů.
- K přikrývání se hodí:
 - obrácený talíř
 - pečicí papír
 - fólie pro mikrovlnku.

- Jídla, u kterých se má vytvořit kůrka, vařte bez pokličky.
- Řiďte se orientačními hodnotami v následujících tabulkách nebo v receptech.
- Proces vaření pozorujte.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Zelenina				
Lilek 500 g	650 W	7–10	ano	
květák 500 g	650 W	8–11	ano	
brokolice 500 g	650 W	6–9	ano	
Chicoree 500 g	650 W	6–7	ano	
hrách	500 g	650 W	6–7	ano
Fenykl	500 g	650 W	8–11	ano
Zelené fazole	300 g	650 W	13–15	ano
brambory	500 g	650 W	9–12	ano
kedlubny	500 g	650 W	8–10	ano
pórek	500 g	650 W	7–9	ano
Kukuřiční klas	250 g	650 W	7–9	ano
Mrkve	500 g	650 W	8–10	ano
paprika	500 g	650 W	6–9	ano
Růžičková kapusta	300 g	650 W	7–10	ano
Chřest	300 g	650 W	6–9	ano
rajčata	500 g	650 W	6–7	ano
Cukety	500 g	650 W	9–10	ano

i ▶ Zeleninu nakrájejte na malé kousky a vařte ji s dvěma až třemi polévkovými lžicemi tekutiny.

- ▶ Občas zamíchejte.
- ▶ Nechte pokrm přibližně tři až pět minut dovařit.
- ▶ Pokrm ochucujte teprve před podáváním.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Ovoce				
Jablečný, hruškový kompot	500 g	650 W	5–8 ano	
Švestková povidla	250 g	650 W	4–6 ne	
Rebarbový kompot	250 g	650 W	5–8 ano	
Opečená jablka, čtyři kusy	500 g	650 W	7–9 ano	

- ❗ ▶ Přidejte cca 125 ml vody.
 ▶ Přidejte citrónovou šťávu, aby ovoce nezměnilo svou barvu.
 ▶ Nechte ovoce přibližně tři až pět minut dovařit.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Maso (předhotovená jídla)				
maso s omáčkou	400 g	650 W	10–12 ano	
guláš, sekaná	500 g	650 W	10–15 ano	
Hovězí rolády	250 g	650 W	7–8 ano	

- ❗ ▶ Občas zamíchejte.
 ▶ Po vaření nechte pokrm přibližně tři až pět minut stát.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Drůbež (předhotovená jídla)				
Kuřecí fašírka	250 g	650 W	6–7 ano	
Drůbeží polévka	200 g	650 W	5–6 ano	

- ❗ ▶ Občas zamíchejte.
 ▶ Po vaření nechte pokrm přibližně tři až pět minut stát.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Ryby				
Rybí filé	300 g	650 W	7–8 ano	
Rybí filé	400 g	650 W	8–9 ano	

- ❗ ▶ Po uplynutí půlky doby vaření pokrm otočte.
 ▶ Po vaření nechte pokrm přibližně tři až pět minut stát.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Rozmrazit a vařit zeleninu				
Červené zeli s jablky	450 g	650 W	14–16 ano	
Špenát	300 g	650 W	11–13 ano	
květák	200 g	650 W	7–9 ano	
Fazolové lusky	200 g	650 W	8–10 ano	
Brokolice	300 g	650 W	8–9 ano	
Hrách	300 g	650 W	7–8 ano	
Kedlubny	300 g	650 W	13–15 ano	
Pórek	200 g	650 W	10–11 ano	
Kukuřice	200 g	650 W	4–6 ano	
Mrkve	200 g	650 W	5–6 ano	
Růžičková kapusta	300 g	650 W	7–8 ano	
Špenát	450 g	650 W	12–13 ano	
Špenát	600 g	650 W	15–17 ano	

- ❗ ▶ Jídlo vařte s jednou nebo dvěma polévkovými lžicemi tekutiny.
 ▶ Pokrm občas zamíchejte či opatrně rozdělte na kousky.
 ▶ Pokrm nechte přibližně dvě až tři minuty dovařit.
 ▶ Pokrm ochucujte teprve před podáváním.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas v min. cca.	Přikrýt
Polévky/jídla z jednoho hrnce (předhotovená jídla)				
Jídlo z jednoho hrnce	500 g	650 W	13–15	ano
Polévka s těstovinami	300 g	650 W	7–8	ano
Krémová polévka	500 g	650 W	13–15	ano

- Pomocí spínacích hodin nastavte požadovanou dobu vaření.

Proces grilování začne.



POZOR!

Nebezpečí popálení horkým roštěm ke grilování.

- Používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice.

- Občas zamíchejte.
- Nechte pokrm přibližně dvě až tři minuty dovařit.

Mikrovlnka a grilování (kombinovaný režim)

V tomto druhu režimu pracuje mikrovlnka a gril střídavě v určitém poměru. K dispozici jsou tři nastavení.

Symbol	Program
Combi1	Mikrovlnka 30 % podíl na výkonu Gril 70 % podíl na výkonu
Combi2	Mikrovlnka 49 % podíl na výkonu Gril 51 % podíl na výkonu
Combi3	Mikrovlnka 67 % podíl na výkonu Gril 33 % podíl na výkonu

Grilování

Gril nemusíte předehřívat. Infračervený gril ihned zapnutí vytváří sálavé teplo.

Při čistém režimu grilování používejte rošt ke grilování obsažený v dodávce.

- Otevřete dvířka
- Rošt ke grilování s pokrmem postavte do mikrovlnky.



- Zavřete dvířka.
- Otočte volič programů na gril.

Příklad:

Potraviny	Množství	Čas	v minutách cca.	Zakrytí
Toast zapečený se sýrem	2–3	3–4	ne	

POZOR!

Na mikrovlnce se mohou nacházet vady.

- V kombinovaném provozu nepoužívejte rošt ke grilování.
- V kombinovaném provozu nepoužívejte žádné plastové nádoby.

Pro potraviny s velkými rozměry, jako např. vepřová pečeně, je doba pro zahřátí v mikrovlnce v odpovídajícím poměru delší, než u tenkých a plochých potravin.

Při grilování to je obráceně. Čím blíže se potravina dostane ke grilu, tím rychleji hnědne. Když tedy v kombinovaném režimu připravujete velké kusy pečeně, je doba grilování případně kratší, než pro menší kusy pečeně.

- Nastavte volič programů na požadovaný kombinovaný režim.
- Pomocí spínacích hodin nastavte požadovanou dobu vaření.

Proces vaření začne.

Následující tabulky vám dávají tipy pro vaření různých pokrmů v kombinovaném režimu.

Potravina	Množství	Čas v minutách cca.	Přikrýt
Maso a uzeniny			
vepřové nebo telecí v kuse	500 g	10–12 neHovězí,	
	750 g	12–15 ne	
Nakládáné vepřové	500 g	12–14 ne	
Sekaná pečeně	500 g	13–15 ne	
Vídeňské párky	200 g	2–3 ne	
Špekáček	200 g	2–3 ne	

- ❗ ▶ Po uplynutí poloviny doby vaření maso otočte.
- ▶ Nechte pokrm přibližně tři až pět minut dovařit.
- ▶ Sekanou pomažte bílkem.
- ▶ Párky napíchněte vidličkou.

Potravina	Množství	Čas v minutách cca.	Přikrýt
Drůbež			
Slepičí do polévky	1000 g	13–15 ne	
Části kuřete	250 g	4–5 ne	

- ❗ ▶ Pokrm nechte vařit ve vlastní šťávě.
- ▶ Po uplynutí půlky doby vaření pokrm otočte.
- ▶ Nechte pokrm přibližně čtyři až pět minut dovařit.

Potravina	Množství	Čas v minutách cca.	Přikrýt
Ryby			
Pstruh namodro	300 g	5–6 ne	
Rybí filé	300 g	3–4 ne	

- ❗ ▶ Po uplynutí půlky doby vaření pokrm otočte.
- ▶ Nechte vařený pokrm přibližně tři až pět minut dovařit.

Odstranit poruchy a chyby

Porucha	Příčina	Řešení
Mikrovlnka nepracuje.	Dvířka nejsou úplně zavřená (pojistka dvířek).	Zavřete dvířka úplně.
	Zástrčka je vytáhnutá.	▶ Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
Jiskření uvnitř trouby.	Nádobí není vhodné pro mikrovlnku.	▶ Používejte vhodné nádobí.
	Mikrovlnka je provozovaná prázdná.	▶ Mikrovlnku v čistě mikrovlnném nebo kombinovaném režimu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou.
	Zbytky jídla uvnitř trouby.	▶ Vnitřek trouby vyčistěte.
Výsledek vaření je nepravdivý.	Nádobí není vhodné pro mikrovlnku.	▶ Používejte vhodné nádobí.
	Pokrm nebyl úplně rozmražen.	▶ Pokrm rozmrazte úplně.
	Zvolil jste nesprávnou dobu či nesprávný stupeň výkonu.	▶ Zvolte správnou dobu/stupeň výkonu.
	Pokrm při vaření nebyl obrácen či zamíchán.	▶ Pokrm během vaření obraťte nebo zamíchejte.
Pokrm není dovařený nebo je moc chladný.	Nádobí není vhodné pro mikrovlnku.	▶ Používejte vhodné nádobí.
	Pokrm nebyl úplně rozmražen.	▶ Pokrm rozmrazte úplně.
	Zvolil jste nesprávnou dobu či nesprávný stupeň výkonu.	▶ Zvolte správnou dobu/stupeň výkonu.
Pokrm je rozmražen nepravdivě.	Nádobí není vhodné pro mikrovlnku.	▶ Používejte vhodné nádobí.
	Zvolil jste nesprávnou dobu či nesprávný stupeň výkonu.	▶ Zvolte správnou dobu/stupeň výkonu.
	Pokrm při vaření nebyl obrácen či zamíchán.	▶ Pokrm během vaření obraťte nebo zamíchejte.

Čištění



VAROVÁNÍ!

Může dojít k úderu elektrickým proudem.

- ▶ Dříve, než začnete čistit mikrovlnnou troubu, vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Mikrovlnnou troubu nesmíte nikdy ponořit do vody.



POZOR!

Horká mikrovlnná trouba může způsobit popáleniny.

- ▶ Před čištěním mikrovlnnou troubu nejprve nechte vychladnout.

POZOR!

Na mikrovlnce se mohou nacházet vady.

- ▶ Nikdy nepoužívejte chemické čističe, benzin, čisticí přípravek na trouby, škrábající prostředky anebo abraziva.

Čištění vnitřního prostoru mikrovlnné trouby

- ▶ Vnitřek mikrovlnky čistěte pravidelně.
- ▶ Strikance a přetečené tekutiny z vnitřního prostoru odstraňte navlhčeným hadříkem.
- ▶ U silnějších zašpinění používejte mírný čisticí prostředek.
- ▶ Abyste nepoškodil povrchy, nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky, jako např. abraziva.
- ▶ Průhledítko na vnitřní straně čistěte vlhkým hadříkem.
- ▶ Těsnění dvířek pravidelně čistěte vlhkým hadříkem.

Čištění krytu

Pro zabránění nechtěného spuštění mikrovlnné trouby:

- ▶ Otevřete dvířka.
- nebo
- ▶ Vytáhněte síťovou zástrčku.
- ▶ Volič programů a spínací hodiny čistěte vlhkým hadříkem.
- ▶ Kryt mikrovlnky pravidelně čistěte vlhkým hadříkem.
- ▶ Zajistěte, aby otvory krytu nepronikla do vnitřku přístroje žádná tekutina.

Čištění příslušenství

- ▶ Skleněný otočný talíř čistěte mycím prostředkem na nádobí nebo v myčce.
- ▶ Vložku s válečky čistěte ručně mírným čisticím prostředkem.
- ▶ Vložku s válečky dobře vysušte.
- ▶ Vložku s válečky opět umístěte na dno vnitřního prostoru.
- ▶ Grilovací rošt vyčistěte po každém použití prostředkem na mytí nádobí nebo v myčce na nádobí.

Odstranit nepříjemné zápachy

- ▶ Do mikrovlnné trouby postavte pro mikrovlnku vhodnou nádobu naplněnou vodou a citrónovou šťávou.
- ▶ Vodu s citrónovou šťávou ohřejte po dobu cca pěti minut.
- ▶ Nádobu naplněnou vodou a citrónovou šťávou z mikrovlnné trouby vyndejte.
- ▶ Vytřete vnitřek mikrovlnky měkkým hadříkem.

Záruka

Pro námi prodávaný přístroj poskytujeme záruku pro dobu 24 měsíců od data koupě (stvrzenka).

Během záruční lhůty bezplatně odstraníme vady na přístroji nebo na příslušenství, které jsou způsobeny chybami v materiálu nebo ve výrobě, buď opravou nebo, podle našeho rozhodnutí, výměnou. Záruční plnění nevedou k žádnému prodloužení záruční lhůty, ani k zahájení nové záruční lhůty.

Jako záruční doklad platí pokladni stvrzenka. Bez tohoto dokladu nemůže být poskytnuta žádná bezplatná výměna či bezplatná oprava.

V záručním případě předejte prosím celý přístroj originálním balení spolu s pokladním dokladem Vašemu prodejci.

Na vady na spotřebním příslušenství či opotřebitelných dílech, jakož i na čištění, údržbu nebo výměnu opotřebitelných dílů se záruka nevztahuje.

Cizí zásah vede k zániku záruky.

Po uplynutí záruční lhůty je možno nechat provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně za úplatu.

Likvidace mikrovlnné trouby



Životnímu prostředí odpovídající likvidace provozních prostředků, elektronických jednotek, recyklovatelných materiálů a dalších částí zařízení je regulována národními a regionálními zákony. K získání přesných informací o likvidaci se prosím obraťte na příslušný lokální úřad.

Máte-li dotazy ohledně použitých materiálů, tak se obraťte na výrobce.

Technická data

Model	MWG 763
Napájení elektrickým napětím	230 V, 50 Hz
Příkon:	
- mikrovlnka:	1.200 W
- gril:	1.000 W
Domezovací výkon mikrovlnky	800 W
Objem vařicí komory	20 litrů
Hmotnost	cca. 11,4 kg
Rozměry (B x H x T)	cca. 452 x 262 x 348 mm

Technické změny vyhrazeny!

Előszó

Ez a használati utasítás segít Önnek, hogy

- rendeltetésszerűen,
- biztonságosan és
- a leghasznosabb módon

használhassa az MWG 763 típusú grillező mikrohullámú sütőjét, amit a következőkben röviden mikrosütőnek nevezünk.

Feltételezzük, hogy a mikrosütő használója általános ismeretekkel rendelkezik az elektromos háztartási készülékek használatára vonatkozóan.

Minden személynek, aki a mikrosütőt

- kezeli,
- tisztítja vagy
- használt háztartási hulladékkénti elszállításáról gondoskodik,

ismernie kell a teljes használati utasítás tartalmát.

A használati utasítás hozzátartozik a termékhez, annak része. Kérjük, tartsa a használati utasítást mindig a mikrosütő közelében. Ha eladja, vagy bármi módon továbbadja a mikrosütőt, adja hozzá mindig a használati utasítást is.

Formai jellemzők

A használati utasítás különböző részeiben azonos formai jellemzők érvényesek.

Ezek alapján könnyen meg tudja különböztetni, hogy

normális szövegről,

keresztthivatkozásról,

- felsorolásról, vagy
- ▶ egy lépésfolyamatról

van-e szó.

i Ezek az útmutatók kiegészítő információkkal is szolgálnak. Például a mikrosütő gazdaságos használatára vonatkozó jellemző adatokkal.

Tartalomjegyzék

Biztonsági előírások.....	205	Utasítások mikrohullámú üzemmódhoz	213
Rendeltetésszerű használat	205	Utasítások grillező és kombi	
Alapvetően hibás használat.....	205	üzemmódhoz.....	214
Alapvető biztonsági előírások	205	Üzem mód kiválasztása és használata	214
Áramütésveszély megelőzése.....	205	Mikrosütő használata.....	214
Vigyázat fulladásveszély	205	Melegítés.....	215
A mikrohullámú sugárzás veszélyei	206	Főzés	216
Tűzveszély megelőzése	206	Grillezés.....	218
Égési sérülésveszély megelőzése	206	Mikrohullám és grill (Combi).....	218
Sérülésveszély megelőzése.....	206	Üzemzavar és hibaelhárítás.....	220
Károk megelőzése.....	206	Tisztítás	221
A biztonsági utasítások formai jellemzői.....	207	Belső tér tisztítása.....	221
Készülék leírás	208	Készülék ház tisztítása	221
A csomag tartalma.....	208	Tartozékok tisztítása	221
Kezelő felület	209	Kellemetlen szagok elhárítása.....	221
Programok	209	Garancia	222
Működés	209	Műszaki adatok	222
Termékjellemzők.....	210	A mikrosütő hulladékkezelése.....	222
Jelzőtáblák és jelzések a mikrosütőn	210		
Adatok a típustáblán	210		
A mikrosütő kicsomagolása.....	210		
Használatbavétel előtt.....	210		
A mikrosütő felállítása.....	210		
A mikrosütő bekötése	211		
A mikrosütő előkészítése.....	211		
Forgótányér behelyezése	211		
Mielőtt használatba veszi a mikrosütőt.....	212		
Edényre vonatkozó utasítások.....	212		
Alkalmas edények.....	213		
Nem alkalmas edények	213		
Alapvető kezelési utasítások	213		
Programkapcsoló gomb.....	213		
Időkapcsoló gomb.....	213		
A főzési folyamat megszakítása vagy			
leállítása.....	213		
Kijelzések és hangjelzések üzem közben	213		

Biztonsági előírások

Olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, mielőtt üzembe helyezné a mikrosütőt. Vegye figyelembe a figyelmeztetéseket, és tartsa be a mikrosütőn, illetve a használati utasításban szereplő utasításokat.

Rendeltetésszerű használat

Az MWG 763 típusú grillező mikrohullámú sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

- mélyfagyasztott vagy fagyott élelmiszerek felolvasztása
- ételek és italok gyors forralása/felmelegítése mikrosütőhöz alkalmas edényben
- főzés
- melegen tartás
- átsütés
- grillezés

A készülék kizárólag erre alkalmas, és csak erre használható.

A készüléket kizárólag csak a használati utasításban megadott módon és rendeltetésszerűen szabad használni. A mikrosütő ipari használata nem megengedett.

Minden egyéb alkalmazási mód nem rendeltetésszerű, és anyagi kárt, sőt adott esetben személyi sérülést is okozhat.

A Clatronic International GmbH cég nem vállal semminemű felelősséget olyan károkért, amelyek a nem rendeltetésszerű használatra vezethetők vissza.

Alapvetően hibás használat

Tilos eltávolítani a borítólemezeket, amik a mikrohullámú sugarak ellen védenek.

Ne használja a mikrosütőt, ha az ajtó, az ajtószervezet valamelyik eleme – különösen az ajtószigetelés – megrongálódott.

Ne szárítson ruhát a mikrosütőben.

Alapvető biztonsági előírások

Áramütésveszély megelőzése

- Soha ne nyissa ki a készülékházat a mikrosütőn.
- Csak szakszerűen beszerelt, 230 V ~, 50 Hz feszültség és frekvenciaértékű dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa a mikrosütőt.
- A hálózati csatlakozónak hozzáférhetőnek kell lennie annak érdekében, hogy vészhelyzet esetén egyszerűen és gyorsan ki tudja húzni a villamoshálózathoz.
- Húzza ki a mikrosütőt a következő esetekben a konnektorból:
 - tisztítás előtt,
 - tartozékok felszerelésénél,
 - ha hosszabb időn keresztül nem használja a mikrosütőt, vagy
 - üzemzavar esetén.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Csak a csatlakozó dugónál fogva szabad kihúzni.
- Gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a mikrosütőt.
- Ügyeljen arra, hogy a mikrosütő védve legyen rácsöppenő, vagy ráfröccsenő víztől.
- Ne tegyen folyadékkal töltött edényt, pl. vázát a mikrosütő mellé vagy fölé.
- Ne helyezze a mikrosütőt vizes szerelvények, pl. mosogató közelébe.
- Tilos a mikrosütőt vagy a hálózati kábelt vízbe mártani.
- Ne érintse meg vizes kézzel a hálózati kábelt vagy a mikrosütőt.
- Ne törje meg, és ne nyomja össze a hálózati kábelt.
- Ne használja a mikrosütőt, ha sérült a hálózati kábel, hibás működésnél, vagy ha maga a mikrosütő megrongálódott. Ellenőriztesse, illetve javíttassa meg a mikrosütőt a szervizszolgálatnál mielőtt újból használná.
- A javítási és karbantartási munkákat mindig szakemberrel kell végeztetni.

Vigyázat fulladásveszély

- Ne engedje, hogy a gyermekek a fóliával vagy csomagolóanyag egyéb részeivel játszanak.

A mikrohullámú sugárzás veszélyei

- Ellenőrizze rendszeresen a mikrosütőt, hogy nincsenek-e rajta sérülések. A sérült készüléket ne kapcsolja be.
- Ne helyezze üzembe a mikrosütőt, ha az alábbi alkatrészei megrongálódtak:
 - ajtó,
 - az ajtó szerkezet elemei,
 - az ajtó tömítések.
- Ne távolítsa el soha a mikrosütőn és a mikrosütőn belül található burkolatokat.
- Késleltetett forrás: Folyadék (víz) forralásánál, különösen utána melegítésénél előfordulhat, hogy a folyadék eléri a forrási hőmérsékletet anélkül, hogy a forrásra jellemző buborékok kialakulnának. A folyadék nem egyenletesen forr fel. Ez a késleltetett forrás ahhoz vezethet, hogy az edény kivételénél kifut a folyadék. Az egyenletes forrási hőmérséklet elérése érdekében tanácsos egy üvegrudat, vagy egy hasonló nem fémből készült eszközt betenni az edénybe.
- Kombi grill üzemmódban és grillező üzemmódban felmelegszik a mikrosütő. Ezért üzem közben ne érjen hozzá a mikrosütő felszínéhez.

Tűzveszély megelőzése

- Ne építse be, illetve ne állítsa a mikrosütőt szekrény alá. Kombi üzemmódban vagy grillező üzemmódban felmelegszik a készülékház felülete.
- Tartsa szemmel a mikrosütőt, ha gyúlékony anyagba – pl. műanyag és papírdobozba - csomagolt ételt melegít fel, vagy főz. Ezek az anyagok meggyulladhatnak.
- Kapcsolja ki azonnal a mikrosütőt füstképződés esetén, és húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból. Hagyja az ajtót bezárva annak érdekében, hogy az esetleg kialakuló lángot elfojtsa.
- Csavarja le a hálózati kábelt mindig teljes hosszban. Ellenkező esetben túlhevülhet a hálózati kábel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel távol legyen a forró készülékrészekről.
- Ne használjon műanyag edényt grillező üzemmódban vagy kombi grill üzemmódban.
- Ügyeljen arra, hogy meglegyen a legalább 20 cm szellőzési távolság minden oldalon a mikrosütő körül a falak, szekrények, stb. felé. állítsa fel a mikrosütőt egy szekrényben.
- A kombi üzemmódban, illetve a grillező üzemmódban kialakuló hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a mikrosütőt.
- Használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt az étel megfordításánál, megkeverésénél, illetve az edény kivételénél.

Sérülésveszély megelőzése

- Ne melegítsen folyadékot vagy ételt zárt edényben. Robbanásveszély áll fenn.
- Héjban vagy bélben levő ételt, pl. tojást, virslit, stb., nem szabad a mikrosütőben melegíteni. Robbanásveszély áll fenn.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt mikrosütőt. Kapcsolja ki mindig a mikrosütőt, illetve húzza ki a csatlakozó dugót, ha befejezte a munkát és elhagyja a munka helyszínét.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy gyengélkedő személyek felügyelet nélkül használják a mikrosütőt.
- Csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényeket használjon, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényeket, vagy speciális mikrosütőhöz alkalmas edényeket. Tartsa be a használatnál az edény gyártójának utasításait.

Égési sérülésveszély megelőzése

- A cumisüveg és az üveges bébiételek tartalmát a mikrosütőben történő felmelegítés után mindig meg kell keverni, vagy fel kell rázni. Ezenkívül ellenőrizze mindig fogyasztás előtt a bébiétel hőmérsékletét. És szükség esetén hűtse le az ételt.
- Ne melegítsen olajat a mikrosütőben.

Károk megelőzése

- Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Tisztítsa rendszeresen a mikrosütőt, és távolítsa el mindig az ételmaradékokat a belső tértől.
- Az elszennyeződött főzőtér megrongálhatja a készülék felületét. Sérült felületnél csökken a mikrosütő élettartama.
- Ne használjon fémtárgyat a tisztításhoz.

A biztonsági utasítások formai jellemzői

Ebben a használati utasításban az alábbi kategóriákba vannak felosztva a biztonsági utasítások és útmutatók:

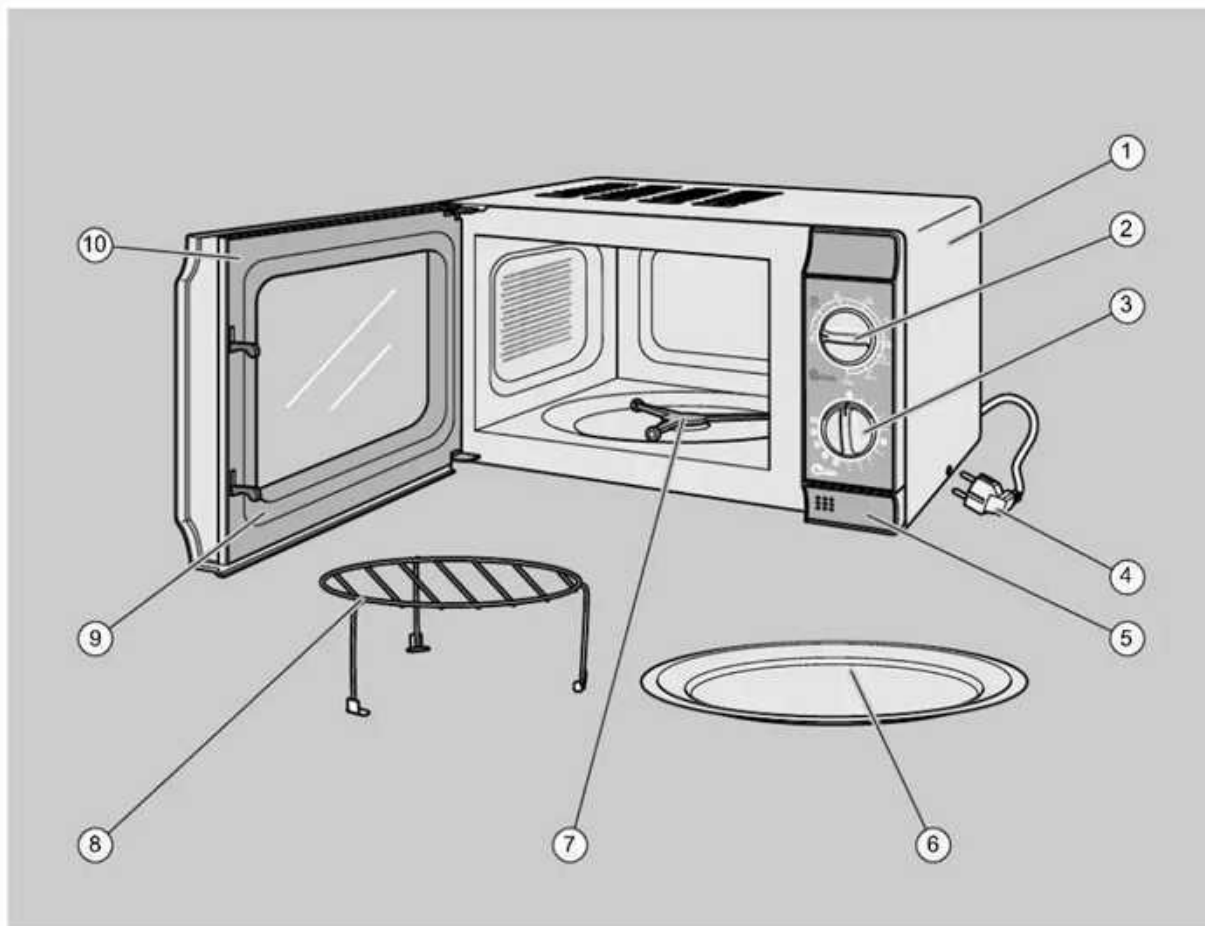
	VESZÉLY! A VESZÉLY szóval jelölt utasítások egy veszélyes helyzetre hívják fel a figyelmet, ami esetleg halált is vagy súlyos sérüléseket okozhat.
---	---

	VIGYÁZAT! A VIGYÁZAT szóval jelölt utasítások olyan helyzetre hívják fel a figyelmet, ami könnyű vagy közepesen súlyos sérülésekhez vezethet.
---	--

Figyelem! A „Figyelem” szóval jelölt utasítások olyan helyzetre hívják fel a figyelmet, ami anyagi kárt vagy környezeti károkat okozhat.

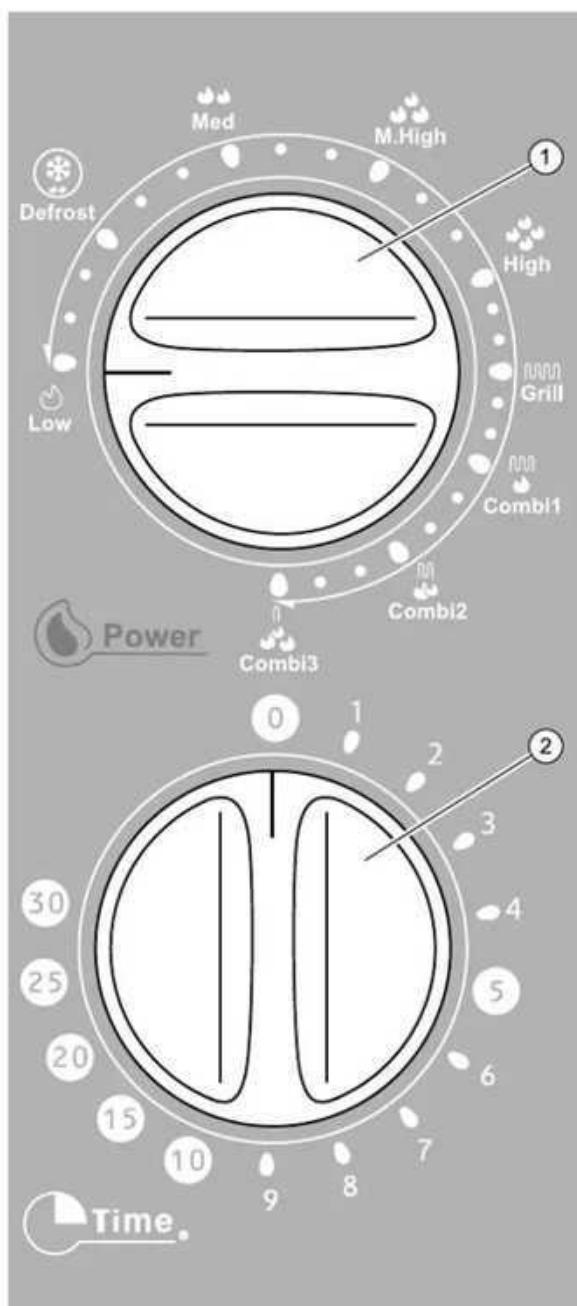
Készülék-leírás

A csomag tartalma



Számozás	Megnevezés	Számozás	Megnevezés	
1	Mikrohullámú sütő	6	Forgótányér	
2	Programkapcsoló gomb	7	Tányérvezető görgős betét	
3	Időkapcsoló gomb	8	Grillező rostély	
4	Csatlakozó dugó	9	Ajtótömítés	
5	Ajtónyitó gomb	10	Ajtó üveglakkal	

Kezelő felület



Számozás	Megnevezés
1	Programkapcsoló gomb
2	Időkapcsoló gomb

Programok

Jel	Magyarázat
Low	Mikrosütő teljesítmény kb. 140 W
Defrost	Mikrosütő teljesítmény kb. 290 W
Med	Mikrosütő teljesítmény kb. 460 W
M.High	Mikrosütő teljesítmény kb. 650 W
High	Mikrosütő teljesítmény kb. 800 W
Grill	Grillezés mikrohullám nélkül
Combi1	30 % mikrohullám teljesítmény 70 % grill teljesítmény
Combi2	49 % mikrohullám teljesítmény 51 % grill teljesítmény
Combi3	67 % mikrohullám teljesítmény 33 % grill teljesítmény

Működés

A mikrosütő felmelegíti a főzőtérben az élelmiszert. Ha kiválasztotta az üzemmódot, és lenyomta az ehhez tartozó gombot, elkezd forogni lassan a forgótányér, az étel pedig felmelegszik. Az ajtóba beépített üvegablakon keresztül követni tudja ezt a folyamatot a kivilágított főzőtérben belül. A grillező üzemmódhoz tartozik egy grillező rostély.

A mikrosütőben az ételt

- fel tudja olvasztani,
- fel tudja gyorsan forralni vagy melegíteni,
- meg tudja főzni,
- grillezni tudja,
- át tudja sütni, és
- melegen tudja tartani.

Ezekhez a funkciókhoz az alábbi üzemmódok állnak rendelkezésre:

- mikrohullámú üzemmód
- grillező üzemmód
- mikrohullámú és grillező (kombi grill üzemmód)

Az egyes üzemmódokkal kapcsolatos leírást az *Üzemmód kiválasztása és használata* fejezet tartalmazza a 214. oldalon.

Termékjellemzők

A mikrosütő műszaki jellemzői:

- 20 liter főzőtér
- 800 W mikrohullámú teljesítmény
- 1.000 W infravörös grill teljesítmény
- 5 mikrohullámú teljesítményfokozat
- egy grillfokozat
- három kombi üzemmód teljesítményfokozat grill/mikrohullám
- 30 perces időzítő jelzőhanggal
- nemesacél ház
- megvilágított főzőtér

Fordítás:

VIGYÁZAT MAGASFESZÜLTÉG

VIGYÁZAT MIKROHULLÁMÚ ENERGIA

TILOS A BORÍTÁST LESZEDNI!

Abban az esetben, ha az ajtó elhajlott, vagy egyéb módon megrongálódott, és nem záródik rendesen, nem szabad üzemeltetni a mikrosütőt. Az ajtón található biztonsági zárat nem szabad áthidalni, manipulálni.

Karbantartási és/vagy javítási munkát a készüléken csak képzett szakember végezhet.

A borítás eltávolítása előtt húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból, hogy a mikrohullámú sütő áramellátása megszakadjon.

Jelzőtáblák és jelzések a mikrosütőn

► Tartsa be a jelzőtáblákon szereplő utasításokat.

A mikrosütő felsőoldalán az alábbi veszélyt jelző tábla látható:



Forró felület, égési sérülésveszély.

► Ha a mikrosütő üzemel és közvetlenül működése után ne érjen hozzá a ház felületéhez.

► Használjon edényfogó kesztyűt.

Adatok a típustáblán

A típustábla a mikrosütő hátoldalán található, és a következő adatokat tartalmazza:

- a mikrosütő típusának megnevezését
- üzemi feszültség / frekvencia
- üzemi teljesítményigény
- mikrohullám kimenő teljesítmény
- hulladékcsoport jelzés
- méretek

A mikrosütő felsőoldalán egy tábla látható az alábbi szöveggel:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

A mikrosütő kicsomagolása

Fordítás:

Figyelem! Mikrohullámú energia. Tilos a házon levő lemezt eltávolítani.

► Vegye ki a mikrosütőt a dobozból.

► Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről, a fóliát, a kitöltő anyagot, a kábelrögzítőt, a csomagolódobozt.

A mikrosütő hátlapján egy tábla látható az alábbi szöveggel:

► Ellenőrizze a csomag tartalma a 208. oldalon megadottak alapján.

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Használatbavétel előtt

A mikrosütő felállítása



VESZÉLY!

Nem előírászerű felállításnál tűzveszély.

► Ne rögzítse a mikrosütőt egy szekrény alatt.

Figyelem!

Kár keletkezhet a mikrosütőn vagy a közvetlen környezetben található készülékeken.

- ▶ Csak épületen belül szabad használni a mikrosütőt.
- ▶ Ne állítsa fel a mikrosütőt egy szekrényben.
- ▶ A mikrosütőt kizárólag szabadon álló készülékként szabad felállítani.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy meglegyen a legalább 20 cm szellőzési távolság minden oldalon a mikrosütő körül a falak, szekrények, stb.

Figyelem!

Kár keletkezhet a mikrosütőn vagy a közvetlen környezetben található készülékeken.

- ▶ Ne állítsa fel a mikrosütőt más elektronikus készülékek közvetlen közelében.

- ▶ Távolítsa el a házon és a főzőtérben felragasztott védőfóliát.
- ▶ Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről, és vegye ki a mikrosütő főzőteréből a külön alkatrészeket.
- ▶ Ellenőrizze, hogy nincsenek-e a mikrosütőn látható károk, különös tekintettel az ajtóra és aajtótömítésre.
- ▶ Megrongálódott mikrosütőt tilos üzemeltetni.

❗ A mikrosütő súlya kb. 11,4 kg.

- ▶ Állítsa a mikrosütőt szilárd és sima felületre.

A mikrosütő bekötése**VESZÉLY!**

Áramütés veszély.

- ▶ A hálózati csatlakozónak hozzáférhetőnek kell lennie annak érdekében, hogy vészhelyzet esetén egyszerűen és gyorsan ki tudja húzni a villamoshálózatból.

- ▶ Csatlakoztassa a mikrosütőt egy szakszerűen beszerelt, 230 V ~, 50 Hz feszültség és frekvenciaértékű dugaszoló aljzathoz.

A mikrosütő előkészítése

A házon vagy a fűtőelemen visszamaradhatnak gyártásból származó anyagok, vagy olaj. Ez füst- vagy szagképződéshez vezethet az első bekapcsoláskor. Ez egy normális jelenség, ami többszöri használatnál már nem lép fel többé.

A gyártásból visszamaradt anyagokat és az olajat az alábbi módon tudja eltávolítani:

- ▶ Győződjön meg róla, hogy az adott helyiség jól szellőzik.

felé. Nyissa ki az ablakot.

- ▶ Tegye be a forgótányért.
- ▶ Zárja be a mikrosütő ajtaját.

**VIGYÁZAT!**

Forró felület, égési sérülésveszély.

- ▶ Kapcsolja a mikrosütőt grillező üzemmódra anélkül, hogy ételt tenne bele.

- ▶ Csavarja el a programkapcsoló gombot grill üzemmódra.

- ▶ Állítsa be az időkapcsoló gombot 1 percre.

A mikrosütő grillező üzemmódban működik.

és ismételje meg a fenti lépéseket háromszor vagy négyszer egymás után. Ezt követően már étellel is használhatja a mikrosütőt.

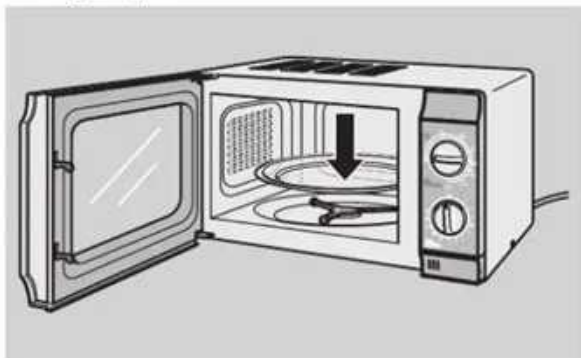
Forgótányér behelyezése

- ▶ A mikrosütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az időkapcsoló gomb alatt található gombot.

Az ajtó kilendül.

- ▶ Tegye be a tányérvezető görgős betétet a főzőtér aljára.
- ▶ Mozgassa ide-oda, amíg nem ugrik be a helyér.

- ▶ Helyezze fel a forgótányért a tányérvezető görgőre úgy, hogy ne tudjon elmozdulni a forgótányér.



A forgótányérnak egyenesen fel kell feküdnie a tányérvezető görgőre.

- ▶ Ismételje meg a folyamatot, ha a forgótányér nem fekszik fel egyenesen a tányérvezető görgőre.

Mielőtt használatba veszi a mikrosütőt

- ▶ Ne használja a mikrosütőt, ha
 - hiányoznak a hátoldalon a borítások, vagy nincsenek szabályszerűen felszerelve.
 - rongálódások vagy horpadások vannak a készüléken, különösen a borítások környékén.
 - az ajtótmítések meg vannak rongálódva.
 - az ajtón levő üvegablak megrongálódott.
 - a hálózati kábel megrongálódott.
 - az ajtózár nem záródik kifogástalanul.
- ▶ Ha a készüléken rongálódások vannak, vagy az ajtó nem záródik kifogástalanul, lépjen kapcsolatba szervizszolgálatunkkal.
- ▶ Távolítsa el a szennyeződések az ajtószigetelésről.



VESZÉLY!

Áramütés veszély.

- ▶ Végeztesse a javítási és karbantartási munkákat mindig képzett szakemberrel.

Edényre vonatkozó utasítások



VIGYÁZAT!

Kartonpapír vagy papír tűzveszélyt jelent a mikrosütőben.

- ▶ Ne használjon papírból vagy kartonpapírból készült edényt.
- ▶ Csak megfelelő edényt szabad használni.



VIGYÁZAT!

Robbanásveszély lezárt főzőedény használatánál.

- ▶ Nyissa ki a zárt edényt főzés vagy melegítés előtt.
- ▶ A műanyag védőfóliát szűrje át többször egy villával.

anyag	mire alkalmas			
	anyag	mikrosütő	grillező	kombi
	üzem-	üzem-	üzem-	üzem-
	módhoz	módhoz	módhoz	módhoz
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	
Hőálló kerámia edény / tányér	igen	igen	igen	
Mikrohullámú sütőhöz alkalmas műanyag edény	igen	nem	nem	
Fémálca	nem	igen	nem	
Grillező rostély	nem	igen	nem	
Alumíniumfólia és alufóliás edény	nem	igen	nem	

Alkalmas edények

- Az átlátszó anyag lehetővé teszi, hogy a mikrohullámú sugarak egyenletesen melegítsék fel az ételt.
- Használjon kerek, vagy ovális tálat vagy tányért. Szögletes edényben kifuthat az étel a sarkoknál.
- A mikrohullámú sütőhöz alkalmas edények gyakran el vannak látva egy erre utaló jelzéssel. Kétséges esetben érdeklődjön az edény gyártójánál.

Kijelzések és hangjelzések üzem közben

- Az időkapcsoló gombon látja a még hátralevő főzési időt.
- Az beállított főzési idő végén kikapcsol a mikrosütő. Ezt egy rövid hangjelzés jelzi.
- ▶ Nyissa ki az ajtót, és vegye ki az ételt.

Nem alkalmas edények

- A mikrohullámú sugarak nem tudnak áthatolni a fémen. Ezért soha ne használjon mikrohullámú üzemmódban vagy kombi üzemmódban fémedényt, vagy aranyozott peremű edényt.
- Ne használjon papír- vagy kartondobozt. Ezek szikraképződést okozhatnak, vagy kigyulladhatnak.

Utasítások mikrohullámú üzemmódhoz

Figyelem!

Kár keletkezhet a mikrosütőn.

- ▶ Soha ne üzemeltesse a mikrosütőt üresen mikrohullámú vagy kombi üzemmódban.

A mikrohullámú sugarak nagyon rövid időn belül felmelegítik az élelmiszerben található vízmolekulákat. Mivel nincs hőszigetelés, nem sül barnára az étel.

- Csak élelmiszert szabad melegíteni a mikrosütőben.

Nem szabad olajban sütni a mikrosütőben. A forró olaj kárt okoz a mikrosütőben, és égési sérülésekhez vezethet.

- Egyszerre csak egy vagy két adag ételt melegítsen.

- Előmelegítés nem szükséges. A mikrohullámok azonnal teljes energiával működnek.

Alapvető kezelési utasítások

Programkapcsoló gomb

A programkapcsoló gombbal választja ki a kívánt programot.

- ▶ Csavarja el a programkapcsoló gombot a kívánt állásba.

A gomb beugrik a programállásba.

Időkapcsoló gomb

- ▶ Csavarja el a gombot az óramutató járásának megfelelően a kiválasztott időpontra.

A főzési folyamat elindul.

A főzési folyamat megszakítása vagy leállítása

- ▶ A főzési folyamat megszakításához nyissa ki az ajtót.

A mikrosütő kikapcsol.

- ▶ A megszakított főzési folyamat folytatásához zárja be újból az ajtót.

A mikrosütő folytatja a főzési folyamatot.

- ▶ A főzési folyamat leállításhoz állítsa vissza az időkapcsoló gombot nullára.

A mikrosütő kikapcsol.

Utastítások grillező és kombi üzemmódhoz



VIGYÁZAT!

Forró felület, égési sérülésveszély.

- ▶ Ne tegyen semmit a ház felsőoldalára.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a mikrosütő szellőzőnyílásai szabadon maradjanak.

Grillező és kombi üzemmódban hőszigetelés történik. Használjon mindig hőálló edényt.

- Kombi üzemmódban ne használjon fém- vagy alumíniumedényt.
- Csak grillező üzemmódban használhat fém- vagy alumíniumedényt is, illetve használhatja tartozékként adott grillező rostélyt is.

Üzemmód kiválasztása és használata

Az alábbi üzemmódokban tudja használni a mikrosütőt:

- Mikrohullámú üzemmód
- Grillező üzemmód
- Mikrohullámú és grillező (kombi grill üzemmód)

Az alábbi táblázatban néhány példát talál a különböző üzemmódok használatához:

Használati mód	Üzemmód
Sütés ropogósan kombi	grill üzemmód (Combi), lásd <i>Mikrohullám és grill (Combi)</i> , 218. oldal
Vékony hússzeletek roston sütése	GRILL, lásd <i>Grillezés</i> , 218. oldal
Hal, burgonya, átsütött ételek	kombi grill üzemmód (Combi), lásd <i>Mikrohullám és grill (Combi)</i> , 218. oldal
Halfilé sütése	GRILL, lásd <i>Grillezés</i> , 218. oldal
Italok melegítése, forralása	mikrosütő, lásd <i>Mikrosütő használata</i> , 214. oldal
Ételek főzése	mikrosütő, lásd <i>Mikrosütő használata</i> , 214. oldal kombi grill üzemmód (Combi), lásd <i>Mikrohullám és grill (Combi)</i> , 218. oldal

Használati mód	Üzemmód
Levesek felmelegítése	mikrosütő, lásd <i>Mikrosütő használata</i> , 214. oldal
Fagyasztott készételek, pl. pizza felmelegítése	mikrosütő, lásd <i>Mikrosütő használata</i> , 214. oldal
Átsütés sajttal, pl. pirított kenyér, lasagne, felfújtak	GRILL, lásd <i>Grillezés</i> , 218. oldal
Előfőzött ételek felmelegítése	mikrosütő, lásd <i>Mikrosütő használata</i> , 214. oldal

Mikrosütő használata

Ebben az üzemmódban az elkészítendő ételt kizárólag mikrohullámok melegítik fel.

- ▶ Tegye a felmelegítendő ételt egy mikrohullámú a sütőhöz alkalmas edénybe.
- ▶ Nyissa ki a mikrosütő ajtaját.
- ▶ Helyezze az edényt a forgótányér középre.
- ▶ Zárja be az ajtót.

A használati módtól függően válassza ki a megfelelő teljesítményt az alábbi táblázat alapján:

Használati mód	Jele	Teljesítmény	Watt (kb.)
Gyors melegítés	800	High	
Főzés	650	M.High	
Hőmérsékleten tartás	460	Med	
Fagyasztott étel felolvasztása		Defrost	290
Melegen tart		Low	140

- ▶ Csavarja el a programkapcsoló gombot a kívánt teljesítményfokozatra.

ⓘ A mikrosütőben a főzés sokkal gyorsabban történik, mint egy tűzhelyen.

- ▶ Állítsa inkább kevesebbre a főzési időt.
- ▶ Főzze tovább, ha az étel még nem elég meleg.

**VIGYÁZAT!**

Égési sérülésveszély a folyadékoknál fellépő késleltetett forrás következtében.

- ▶ Tegyen egy üvegrudat, vagy egy hasonló nem fémből készült eszközt az edénybe.
- ▶ Fogyasztás előtt keverje meg alaposan a folyadékot.

- ▶ Állítsa be az időkapcsoló gombbal a kívánt főzési időt.

A főzési vagy melegítési folyamat elkezdődik.

Melegítés

A hűtőszekrény hőmérsékletű folyadékok és ételek nagyon könnyen felmelegíthetők szobahőmérsékletre, illetve fogyasztási hőmérsékletre.

Az alábbi táblázatban irányértékek láthatók a melegítési időre vonatkozóan.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő percben, kb.	Lefedve
Folyadék				
Víz egy csésze	150 g	800 W	0,5–1	nem
Víz, 0,5 liter	500 g	800 W	3,5–5	nem
Víz, 0,75 liter	750 g	800 W	5–7	nem
Kávé, egy csésze	150 g	800 W	0,5–1	nem
Tej, egy csésze	150 g	800 W	0,5–1	nem

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő percben, kb.	Lefedve
Egy tányér étel				
Hússzelet, burgonya és zöldség	450 g	800 W	2,5–3,5	igen
Pörkölt tésztával	450 g	800 W	2–2,5	igen
Hús gombóccal és mártással	450 g	800 W	2,5–3,5	igen

- ▶ Melegítés előtt nedvesítse be enyhén az ételt.
- ▶ Keverje meg időnként az ételt.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő percben, kb.	Lefedve
Hús				
Rántott hús	200 g	800 W	1–2	nem
Négy darab sült húsgombos	500 g	800 W	3–4	nem
Pecsénye	250 g	800 W	2–3	nem

- ▶ Annak érdekében, hogy a panír ne puhuljon meg, kenje be melegítés előtt az ételt olajjal.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő percben, kb.	Lefedve
Szárnycsőr				
Fél csirke	450 g	800 W	3,5–5	nem
Csirkebeccsinált	400 g	800 W	3–4,5	igen

- ▶ Annak érdekében, hogy a panír ne puhuljon meg, kenje be melegítés előtt az ételt olajjal.
- ▶ Keverje meg időnként a csirkebeccsináltat.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő percben, kb.	Lefedve
Köretek				
Tészta, rizs, egy adag	150 g	800 W	1–2	igen
Tészta, rizs, két adag	300 g	800 W	2,5–3,5	igen
Burgonya	500 g	800 W	3–4	igen

- ▶ Melegítés előtt nedvesítse be enyhén az ételt.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Levesek, mártások				
Tiszta leves, egy tányér	250 g	800 W	1–1,5 igen	
Leves tésztával	250 g	800 W	1,5–2 igen	
Mártás	250 g	800 W	1–2 igen	

**VIGYÁZAT!**

Forró étel, égési sérülésveszély. Kis gyermekek már alacsonyabb hőmérsékleten is megégetik magukat, mint a felnőttek.

- ▶ Keverje meg alaposan a felmelegített bébiételt.
- ▶ Ellenőrizze a hőmérsékletét.
- ▶ Hagyja lehűlni a túl forró bébiételt fogyasztás előtt.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Bébiétel				
Tej	100 ml	460 W	0,5–1 nem	
Kása	200 g	460 W	1–1,5 nem	

Főzés

Az alábbiakban néhány tanáccsal szolgálunk Önnek, hogyan főzzön mikrohullámú üzemmódban.

- Hűtőszekrény hőmérsékletű élelmiszereknél kissé hosszabb a főzési idő, mint a szobahőmérsékletű azonos élelmiszereknél.
- Minél sűrűbb és tömörebb az étel, annál hosszabb főzési időre van szükség. Így pl. egy nagyobb darab húsnak hosszabb a főzési ideje, mint azonos mennyiségű kockára darabolt húsnak.
- Nagyobb mennyiségnél kezdje a főzést a legnagyobb teljesítményen, majd főzze az ételt egyenletesen közepes teljesítményen.
- Lehetőleg nagy felületen ossza el az ételt az edényben. Lehetőleg egyenletes magasságban ossza el az ételt.
- Különböző vastagságú élelmiszerek esetén – pl. csirkecomb vagy halfilé – tegye belülről a vékonyabb darabokat, vagy tegye őket egymás fölé.

- Kisebbs mennyiség gyorsabban megfő, mint nagyobb mennyiség. Gyakorlati szabályként a következő érvényes:

- Dupla mennyiség = majdnem dupla idő
- Fele mennyiség = fele idő

- Ha az adott ételnek nem ismeri a főzési idejét, adjon meg 100 grammonként kb. 1 perc főzési időt.
- Fedje le a mikrosütőben is azokat az ételeket, amiket a tűzhelyen is lefedne.
- A fedővel megakadályozza, hogy kiszáradjon az étel.
- Fedőnek az alábbiak alkalmasak:
 - egy felfordított tányér,
 - sütőpapír,
 - mikrosütő fólia.
- Ne fedje le azokat az ételeket, amiket ropogósra szeretne főzni
- Tartsa be a következő táblázatban vagy a recepten megadott irányértékeket.
- Kísérje figyelemmel a főzési folyamatot.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Zöldség				
padlizsán	500 g	650 W	7–10 igen	
karfiol	500 g	650 W	8–11 igen	
brokkoli	500 g	650 W	6–9 igen	
cikória	500 g	650 W	6–7 igen	
borsó	500 g	650 W	6–7 igen	
édesszömény	500 g	650 W	8–11 igen	
zöldbab	300 g	650 W	13–15 igen	
burgonya	500 g	650 W	9–12 igen	
karalábé	500 g	650 W	8–10 igen	
hagyma	500 g	650 W	7–9 igen	
kukoricacső	250 g	650 W	7–9 igen	
sárgarépa	500 g	650 W	8–10 igen	
paprika	500 g	650 W	6–9 igen	
kelbimbó	300 g	650 W	7–10 igen	
spárga	300 g	650 W	6–9 igen	
paradicsom	500 g	650 W	6–7 igen	
cukkini	500 g	650 W	9–10 igen	

- i** ▶ Vágja apróra a zöldséget, és főzze meg 2-3 evőkanál folyadék hozzáadásával.
- ▶ Keverje meg időnként.
 - ▶ Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.
 - ▶ Az ételeket először tálalás előtt fűszerezze.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb	Lefedve
Gyümölcs				
alma-, körtebefőtt	500 g	650 W	5–8 igen	
szilvalekvár	250 g	650 W	4–6 nem	
rebarbara-befőtt	250 g	650 W	5–8 igen	
sült alma, négy darab	500 g	650 W	7–9 igen	

- ❗
- Adjon hozzá kb. 125 ml vizet.
 - Adjon hozzá citromlevet. Ezzel megakadályozza, hogy elszíneződjön a gyümölcs.
 - Hagyja a gyümölcsöt kb. 3-5 percig állni.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb	Lefedve
Hús(előregyártott ételek)				
Hús mártással	400 g	650 W	10–12 igen	
Gulyás, pörkölt,	500 g	650 W	10–15 igen	
Marhatekercs	250 g	650 W	7–8 igen	

- ❗
- Időközönként keverje meg.
 - Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb	Lefedve
Származék (előregyártott ételek)				
Csirke-becsínált	250 g	650 W	6–7 igen	
Csirkeleves	200 g	650 W	5–6 igen	

- ❗
- Időközönként keverje meg.
 - Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb	Lefedve
Hal				
Halfilé 300 g	650 W	7–8 igen		
Halfilé 400 g	650 W	8–9 igen		

- ❗
- Fordítsa meg az ételt az elkészítési idő felénél.
 - Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb	Lefedve
Zöldség felolvasztása és főzése				
Vörös-káposzta almával	450 g	650 W	14–16 igen	
Spenótlevel	300 g	650 W	11–13 igen	
Karfiol	200 g	650 W	7–9 igen	
Zöldbab	200 g	650 W	8–10 igen	
Brokkoli	300 g	650 W	8–9 igen	
Borsó	300 g	650 W	7–8 igen	
Karalábé	300 g	650 W	13–15 igen	
Hagyma	200 g	650 W	10–11 igen	
Kukorica	200 g	650 W	4–6 igen	
Sárgarépa	200 g	650 W	5–6 igen	
Kelbimbó	300 g	650 W	7–8 igen	
Spenót	450 g	650 W	12–13 igen	
Spenót	600 g	650 W	15–17 igen	

- ❗
- Főzze meg az ételt 2-3 evőkanál folyadék hozzáadásával.
 - Időközönként keverje meg, illetve darabolja fel az ételt óvatosan.
 - Hagyja az ételt főzés után kb. 2-3 percig állni.
 - Az ételeket először tálalás előtt fűszerezze.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Levesek / egytálételek (előregyártott ételek)				
Egytálétel	500 g	650 W	13-15 igen	
Leves tésztával	300 g	650 W	7-8 igen	
Krémleves	500 g	650 W	13-15 igen	

- ▶ Időközönként keverje meg.
▶ Hagyja az ételt főzés után kb. 2-3 percig állni.

Grillezés

A grilt nem kell előre melegíteni. Az infravörös bekapcsolás után azonnal sugározza a hőt. Csak grill üzemmódban használja a tartozékként adott grillező rostélyt.

- ▶ Nyissa ki a készülék ajtaját.
▶ Tegye be a grillező rostélyt a grillezendő élelmiszerrel a mikrosütőbe,



- ▶ Zárja be az ajtót.
▶ Csavarja el a programkapcsoló gombot Grill állásba.

Példa:

Élelmiszer	Mennyiség	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Piritott kenyér sajttal átsütve	2-3 3-4	nem	

- ▶ Állítsa be az időkapcsoló gombbal a kívánt sütési időt.

A grillezés megkezdődik.



VIGYÁZAT!

Forró grillező rostély, égési sérülésveszély.

- ▶ Használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt.

Mikrohullám és grill (Combi)

Ebben az üzemmódban felváltva kapcsol mikrohullámú és grillező üzemmódra egy előre meghatározott arányban. Három beállítás áll rendelkezésre.

Jel	Program
	30 % mikrohullám teljesítmény 70 % grill teljesítmény
	49 % mikrohullám teljesítmény 51 % grill teljesítmény
	67 % mikrohullám teljesítmény 33 % grill teljesítmény

Figyelem!

Kár keletkezhet a mikrosütőben.

- ▶ Kombi grill üzemmódban ne használja a grillező rostélyt.
▶ Kombi grill üzemmódban ne használjon műanyag edényt.

Nagy és tömör élelmiszereknél, pl. sertéssültnél hosszabb az elkészítési idő a mikrosütőben, mint kisebb és nem túl vastag élelmiszerek esetén.

Grillezésnél ez pont fordítva van. Minél közelebb van az élelmiszer a grillhez, annál előbb sül barnára. Ez azt jelenti, hogy ha nagyobb sültet készít el grill kombi üzemmódban, akkor adott esetben rövidebb a sütési idő, mint kisebb darab sülték esetén.

- ▶ Állítsa a programkapcsoló gombot a kívánt kombi üzemmódra.
▶ Állítsa be az időkapcsoló gombon a kívánt sütési időt.

A sütési folyamat megkezdődik.

Az alábbi táblázatokban néhány tanáccsal szolgálunk Önnek, hogyan készítsen el különböző ételeket grill kombi üzemmódban.

Élelmiszer	Mennyiség	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Hús és kolbászárú			
vagy borjúhús egy darabban	500 g	10–12 nem	Marha-, sertés-
	750 g	12–15 nem	
Oldalas	500 g	12–14 nem	
Fasírozott	500 g	13–15 nem	
Bécsi virsli	200 g	2–3 nem	
Vastag virsli	200 g	2–3 nem	

- ❗ ▶ Fordítsa meg a húst a sütési idő felénél.
- ▶ Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.
- ▶ Kenje be a fasírozottat tojásfehérjével.
- ▶ A virsli szurkálja be egy villával.

Élelmiszer	Mennyiség	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Szárnycsőr			
Levestyúk	1000 g	13–15 nem	
Csirkecsőrök	250 g	4–5 nem	

- ❗ ▶ Hagyja az ételt saját levében puhára főni.
- ▶ Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél.
- ▶ Hagyja az ételt főzés után kb. 4-5 percig állni.

Élelmiszer	Mennyiség	Idő perc-ben, kb.	Lefedve
Hal			
Pisztráng kékre főve	300 g	5–6 nem	
Halfilé	300 g	3–4 nem	

- ❗ ▶ Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél.
- ▶ Hagyja az ételt főzés után kb. 3-5 percig állni.

Üzemzavar és hibaelhárítás

Üzemzavar	Oka	Teendő
Nem működik a mikrosütő.	Nincs teljesen zárva az ajtó (biztonsági ajtó)	▶ Zárja be teljesen az ajtót.
	Ki van húzva a csatlakozó dugó.	▶ Dugja be a csatlakozó dugót a konnektorba.
Szikraképződés a belső térben.	Nem mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használ.	▶ Használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt.
	Üres állapotban működik a mikrosütő.	▶ Soha ne kapcsolja be üresen a mikrosütőt csak mikrohullámú üzemmódban, vagy kombi grill üzemmódban.
	Ételmaradék a belső térben.	▶ Tisztítsa ki a belső teret.
Nem főz egyenletesen.	Nem mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használ.	▶ Használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt.
	Az étel nem volt teljes egészében felolvadva.	▶ Olvassza fel teljes egészében az ételt.
	Rossz főzési időt és/vagy teljesítményfokozatot választott.	▶ Adja meg a megfelelő főzési időt / teljesítményfokozatot.
	Nem fordította meg, vagy nem keverte meg az ételt.	▶ Fordítsa meg, illetve keverje meg az ételt.
Nem főtt meg az étel, vagy túl hideg maradt.	Nem mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használ.	▶ Használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt.
	Az étel nem volt teljes egészében felolvadva.	▶ Olvassza fel teljes egészében az ételt.
	Rossz főzési időt és/vagy teljesítményfokozatot választott.	▶ Adja meg a megfelelő főzési időt / teljesítményfokozatot.
Az étel egyenetlenül olvadt fel.	Nem mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használ.	▶ Használjon mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt.
	Rossz főzési időt és/vagy teljesítményfokozatot választott.	▶ Adja meg a megfelelő főzési időt / teljesítményfokozatot.
	Nem fordította meg, vagy nem keverte meg az ételt.	▶ Fordítsa meg, illetve keverje meg az ételt.

Tisztítás



VESZÉLY!

Áramütés veszély.

- ▶ Húzza ki mindig a csatlakozó dugót a konnektorból a mikrosütő tisztítása előtt.
- ▶ Tilos a mikrosütőt vízbe mártani.



VIGYÁZAT!

A mikrosütő forró részeinél égési sérülésveszély.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a mikrosütőt.

Figyelem!

Kár keletkezhet a mikrosütőben.

- ▶ Ne használjon a tisztításhoz soha vegyszert, benzint, sütőtisztítószeret vagy karcoló eszközt, illetve súrolószeret.

Belső tér tisztítása

- ▶ Tisztítsa rendszeresen a mikrosütő belső terét.
- ▶ Távolítsa el a kifröccsent foltokat és a kifolyt folyadékot a belső térből egy nedves ruhával.
- ▶ Erősebb szennyeződések esetén használjon egy enyhe tisztítószeret.
- ▶ Ne használjon erős tisztítószereket, pl. folyékony súrolószeret, mert ezek kárt okozhatnak a belső felületen.
- ▶ Törölje le belülről az üveglakot egy nedves ruhával.
- ▶ Tisztítsa meg rendszeresen az ajtón levő tömítéseket egy nedves ruhával.

Készülékház tisztítása

Annak érdekében, hogy megakadályozza a mikrosütő véletlen bekapcsolását:

- ▶ nyissa ki az ajtaját, vagy
- ▶ húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.
- ▶ Törölje le a programkapcsoló gombot és az időkapcsoló gombot egy nedves ruhával.
- ▶ Törölje le rendszeresen a mikrosütő házát egy nedves ruhával.
- ▶ Győződjön meg róla, hogy nem került víz a házon található nyílásokon keresztül a készülék belsejébe.

Tartozékok tisztítása

- ▶ Mossa el az üveg forgótányért mosogatószerrel, vagy a mosogatógépben.
- ▶ A tányérvezető görgő tisztításához használjon egy enyhe tisztítószeret, és ezt kézzel mossa el.
- ▶ Törölje alaposan szárazra a tányértartó görgőt.
- ▶ Tegye vissza a tányértartó görgőt a belső tér aljára.
- ▶ Tisztítsa meg a grillező rostélyt minden használat után. Használjon ehhez mosogatószeret, vagy mossa el mosogatógépben.

Kellemetlen szagok elhárítása

- ▶ Töltsön meg egy mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt vízzel és citromlével, és tegye be a mikrosütőbe.
- ▶ Forralja a citromleves vizet kb. 5 percen keresztül.
- ▶ Vegye ki a citromleves vízzel teli tálat a mikrosütőből.
- ▶ Törölje ki a belső teret egy puha ruhával.

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékért 24 hónap garanciát vállalunk, ami a vásárlás napjával kezdődik (pénztárblokk)



A garanciális idő alatt ingyenes elhárítunk minden készüléken vagy annak tartozékain fellépő hibát, ami anyaghibára vagy gyártási hibára vezethető vissza. Vagy megjavítjuk a meghibásodott részt, vagy kicseréljük a készüléket belátásunk szerint. A garanciális szolgáltatások nem hosszabbítják meg a garanciális időt, és nem jelentik egy újabb garancia igényjogosultság kezdetét.

Garancialevélként a pénztárblokk szolgál. Enélkül nincs lehetőség sem díjmentes cserére, sem ingyenes javításra.

Garanciális esetben adja le a teljes készüléket eredeti csomagolásban és a pénztárblokkal együtt a kereskedőjénél.

A használt tartozékokon fellépő meghibásodások, pl. a kopó alkatrészek hibája, illetve a kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik a garanciális szolgáltatások körébe, és ezért nem díjmentes!

A garancia megszűnik idegen beavatkozás esetén.

A garanciális idő lejártá után a szakkereskedés vagy a szakszervíz díjkötelesen elvégzi a javításokat.

Az üzemi eszközök, elektronikus részegységek, újrahasznosítható nyersanyagok és egyéb berendezések környezetkímélő hulladékmentesítését országos és regionális előírások szabályozzák. Forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz további tájékoztatásért a hulladékmentesítésre vonatkozóan.

A használt nyersanyagokkal kapcsolatos kérdéseivel forduljon a gyártóhoz.

Műszaki adatok

Típus	MWG 763
Feszültségellátás	230 V, 50 Hz
Teljesítményigény	
Mikrosütő	1.200 W
Grill:	1.000 W
Mikrohullámú kimenő üzemi teljesítmény	800 W
Főzőtér térfogat	20 liter
Súly kb.	11,4 kg
Méretek (szél. × mag. × mély.)	kb. 452 × 262 × 348 mm

Műszaki változtatások joga fenntartva!

Предисловие

Данное руководство призвано помочь Вам в

- правильной
- безопасной и
- экономичной

эксплуатации микроволновой печи с грилем MWG 763, именуемой далее печью.

При этом подразумевается, что пользователю знакомы общие принципы работы с бытовыми электрическими приборами.

Каждый, кто

- использует,
- очищает или
- утилизирует

эту микроволновую печь, должен полностью ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Оно всегда должно находиться вблизи печи. В случае продажи или передачи печи третьим лицам не забудьте приложить к ней это руководство.

Оформление руководства

Различные элементы руководства имеют характерные особенности оформления. Таким образом, Вы всегда сможете легко распознать, идет ли речь о обычном тексте, ссылке,

- перечислениях или
- ▶ указаниях по работе с печью

 Подобные указания содержат дополнительные сведения, например, особые данные по экономичному использованию печи.

Оглавление

Указания по технике безопасности	225	Указания по режиму гриля и комбинированному режиму.....	234
Использование по назначению.....	225	Выбор и использование режимов работы	234
Наиболее вероятные случаи неправильного использования.....	225	Режим микроволновой печи	235
Основополагающие указания по технике безопасности	225	Подогрев	235
Предотвращение удара электрическим током	225	Тепловая обработка.....	237
Предотвращение удушья	225	Приготовление на гриле	239
Опасности, исходящие от микроволнового излучения	226	Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим).....	240
Предотвращение пожара	226	Неполадки и их устранение	241
Предотвращение ожогов.....	226	Очистка	242
Предотвращение травмирования	226	Очистка камеры печи.....	242
Предотвращение повреждений.....	227	Очистка корпуса	242
Оформление указаний по технике безопасности	227	Очистка принадлежностей	242
Описание печи	228	Устранение неприятных запахов.....	242
Комплект поставки	228	Гарантия	243
Панель управления.....	229	Технические данные.....	243
Программы	229	Утилизация микроволновой печи.....	243
Принцип работы	229		
Характеристики изделия	230		
Информационные таблички и символы на печи	230		
Данные на маркировочной табличке.....	230		
Распаковывание печи	230		
Перед началом использования.....	231		
Установка печи.....	231		
Подключение печи	231		
Подготовка печи.....	231		
Установка вращающейся тарелки	232		
Перед использованием микроволновой печи.....	232		
Посуда.....	232		
Подходящая посуда.....	233		
Непригодная для использования посуда.....	233		
Основные принципы управления	233		
Переключатель программ	233		
Таймер	233		
Приостановка или отмена обработки.....	233		
Показания элементов индикации и сигналы во время работы печи	233		
Указания по режиму микроволновой печи.....	234		

Указания по технике безопасности

Перед началом использования микроволновой печи внимательно ознакомьтесь с указаниями техники безопасности. Соблюдайте все предупреждения и следуйте всем указаниям, приведенным на печи или в данном руководстве по эксплуатации.

Использование по назначению

Микроволновая печь с грилем MWG 763 служит

- для размораживания замороженных продуктов
- для быстрого нагрева/подогрева продуктов питания и напитков в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи
- для тепловой обработки продуктов
- для поддержания продуктов в теплом состоянии
- для запекания
- для приготовления пищи на гриле.

Она предназначена и должна использоваться только для этих целей.

Печь разрешается использовать только в соответствии с данными, приведенными в этом руководстве. Ее запрещается использовать в коммерческих целях.

Любое использование, выходящее за указанные рамки, считается использованием не по назначению и может привести к материальному ущербу и даже к травмированию людей.

Компания Clatronic International GmbH не несет никакой ответственности за повреждения, возникшие по причине использования печи не по назначению.

Наиболее вероятные случаи неправильного использования

Категорически запрещается демонтировать обшивку, защищающую от излучения микроволн.

Запрещается эксплуатировать печь с поврежденной дверцей или ее элементами (в первую очередь это касается уплотнителей двери).

В микроволновой печи запрещается сушить белье.

Основополагающие указания по технике безопасности

Предотвращение удара электрическим током

- Никогда не открывайте корпус печи.
- Подключайте печь только к исправной сетевой розетке (230 В ~, 50 Гц).
- Сетевой штекер должен находиться в хорошо доступном месте, чтобы в экстренном случае печь можно было быстро отключить от сети.
- Микроволновую печь следует отключать от сети в следующих случаях:
 - перед очисткой,
 - перед установкой принадлежностей,
 - если печь не используется на протяжении длительного промежутка времени или
 - при возникновении неполадок.
- Выньте сетевой штекер из розетки. Беритесь при этом только за штекер.
- Детям разрешается пользоваться микроволновой печью только под присмотром взрослых.
- Избегайте попадания на микроволновую печь капель или брызг воды.
- Не ставьте на печь, рядом или над печью никаких предметов, заполненных жидкостью, например, вазы.
- Не устанавливайте микроволновую печь вблизи от воды, например, рядом с мойкой.
- Микроволновую печь и сетевой кабель запрещается погружать в воду.
- Не прикасайтесь к печи или к сетевому кабелю влажными руками.
- Сетевой кабель запрещается перегибать и заземлять.
- Печь запрещается использовать, если поврежден сетевой кабель, возникли сбои в работе или печь повреждена. Перед возобновлением использования печь должна быть проверена или отремонтирована сотрудниками сервисной службы.
- Все работы по ремонту или техобслуживанию должны выполнять только квалифицированные специалисты.

Предотвращение удушья

- Никогда не позволяйте детям играть с пленкой или с другими упаковочными материалами.

Опасности, исходящие от микроволнового излучения

- Регулярно проверяйте микроволновую печь на наличие повреждений. Не пользуйтесь неисправной печью.
- Печь запрещается эксплуатировать, если повреждены следующие детали:
 - дверца
 - компоненты дверцы
 - уплотнители дверцы.
- Ни в коем случае не демонтируйте элементы внутренней или внешней обшивки печи.

Предотвращение пожара

- Не монтируйте и не ставьте микроволновую печь под шкафами. При работе в комбинированном режиме или в режиме гриля происходит нагревание поверхностей корпуса.
- Контролируйте работу печи, если разогреваете или готовите пищу в посуде из горючих материалов, например пластика или бумаги. Материал может загореться.
- В случае появления дыма печь следует немедленно отключить и извлечь сетевой штекер из розетки. Не открывайте дверцу, чтобы не дать разгореться возможно возникшему пламени.
- Сетевой кабель всегда следует разматывать на полную длину. В противном случае кабель может перегреться.
- Не приближайте сетевой кабель с горячим деталям печи.
- При работе в комбинированном режиме или режиме гриля запрещается пользоваться пластиковой посудой.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции расстояние между микроволновой печью и стенами, шкафами и т. д. должно составлять не менее 20 см. Микроволновую печь запрещается устанавливать в шкаф.

Предотвращение ожогов

- После подогрева в микроволновой печи бутылочек или стаканов с детским питанием их содержимое следует хорошо перемешать или взболтать. Кроме того, перед употреблением всегда проверяйте температуру детского питания, при необходимости охлаждайте его.
- Растительное масло запрещается нагревать в микроволновой печи.

Задержка кипения: При готовке, в первую очередь при подогреве жидкостей (воды), возможно достижение температуры кипения без возникновения характерных пузырьков воздуха. Жидкость закипает неравномерно. При изъятии сосуда из печи задержка кипения может привести к тому, что жидкость перельется через край. Для обеспечения равномерного закипания в сосуд с жидкостью следует помещать стеклянную палочку или аналогичный неметаллический предмет.

Во время работы в комбинированном режиме или в режиме гриля печь нагревается. Поэтому не следует касаться поверхностей работающей печи.

Из-за высоких температур, возникающих при работе печи в комбинированном режиме или режиме гриля, детям разрешается пользоваться микроволновой печью только под присмотром взрослых.

Для переворачивания/перемешивания продуктов или изъятия посуды из печи следует пользоваться прихватками или кухонными рукавицами.

Предотвращение травмирования

- Не подогревайте жидкости или продукты питания в закрытых емкостях. При определенных обстоятельствах это может привести к взрыву.
- Продукты, заключенные в скорлупу или оболочку (например, яйца или колбасы), запрещается подогревать в микроволновой печи. При определенных обстоятельствах это может привести к взрыву.
- Не оставляйте работающую микроволновую печь без присмотра. При уходе с рабочего места всегда выключайте печь или извлекайте сетевой штекер из розетки.
- Не позволяйте детям или пожилым людям пользоваться микроволновой печью без присмотра.
- Используйте только подходящую для микроволновых печей посуду, например, из стекла, фарфора, керамики, жаропрочного пластика или специальных материалов. Следуйте при этом указаниям производителя посуды.

Предотвращение повреждений

- Используйте только рекомендованные производителем принадлежности.
- Регулярно очищайте печь и удаляйте остатки пищи из внутренней камеры.
- Если камера печи загрязнена, это может привести к повреждению ее внутренней поверхности. Повреждение поверхности автоматически означает сокращение срока службы печи.
- Для очистки запрещается использовать металлические предметы.

Оформление указаний по технике безопасности

Данное руководство содержит следующие виды правил и указаний по технике безопасности:

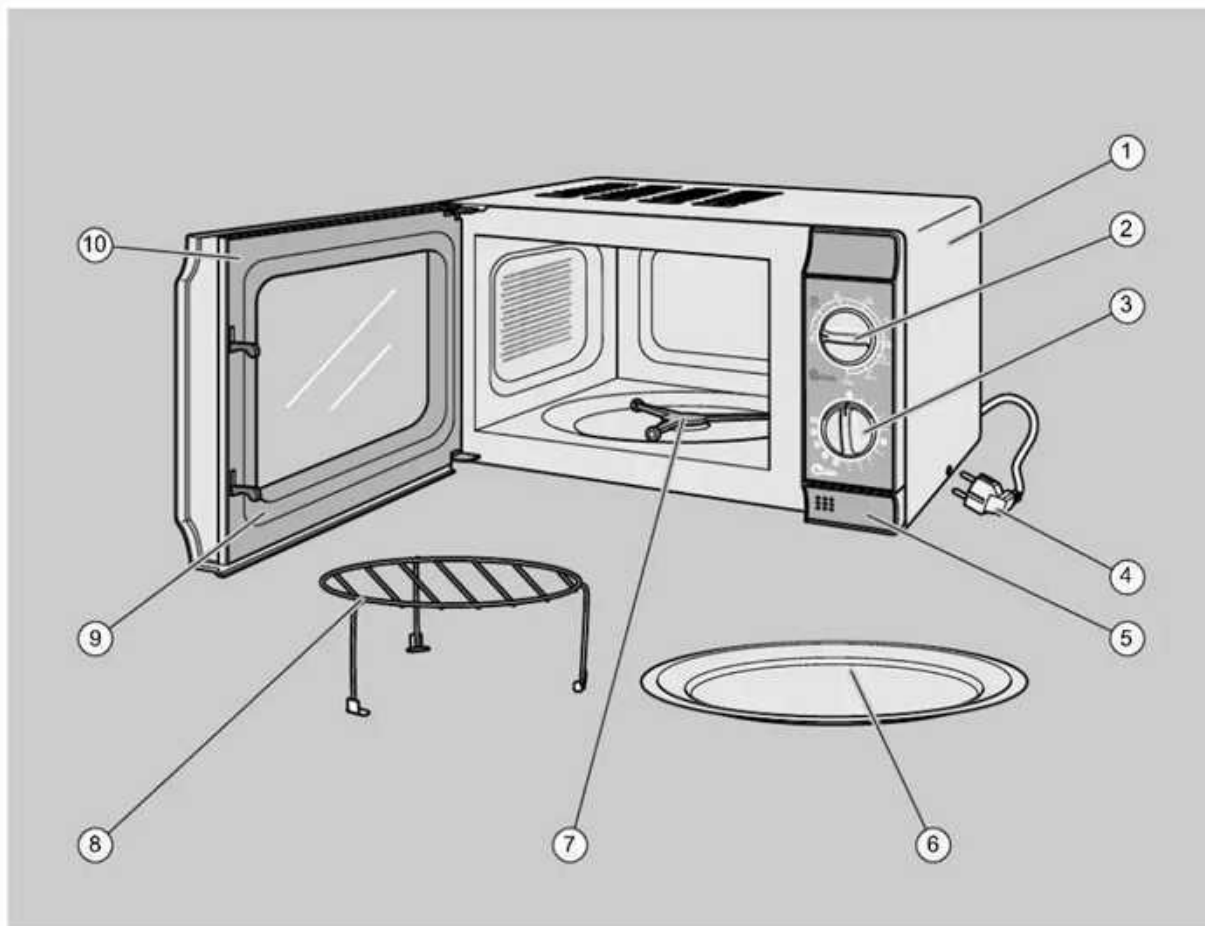
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указания со словом "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ" служат для предупреждения об опасной ситуации, которая может привести к смерти или получению серьезных травм.
---	--

	ОСТОРОЖНО! Указания со словом "ОСТОРОЖНО" служат для предупреждения об опасной ситуации, которая может привести к травмам незначительной или средней тяжести.
---	--

Внимание! Указания со словом "Внимание" служат для предупреждения о ситуации, которая может привести к повреждению имущественных ценностей или ущербу для окружающей среды.
--

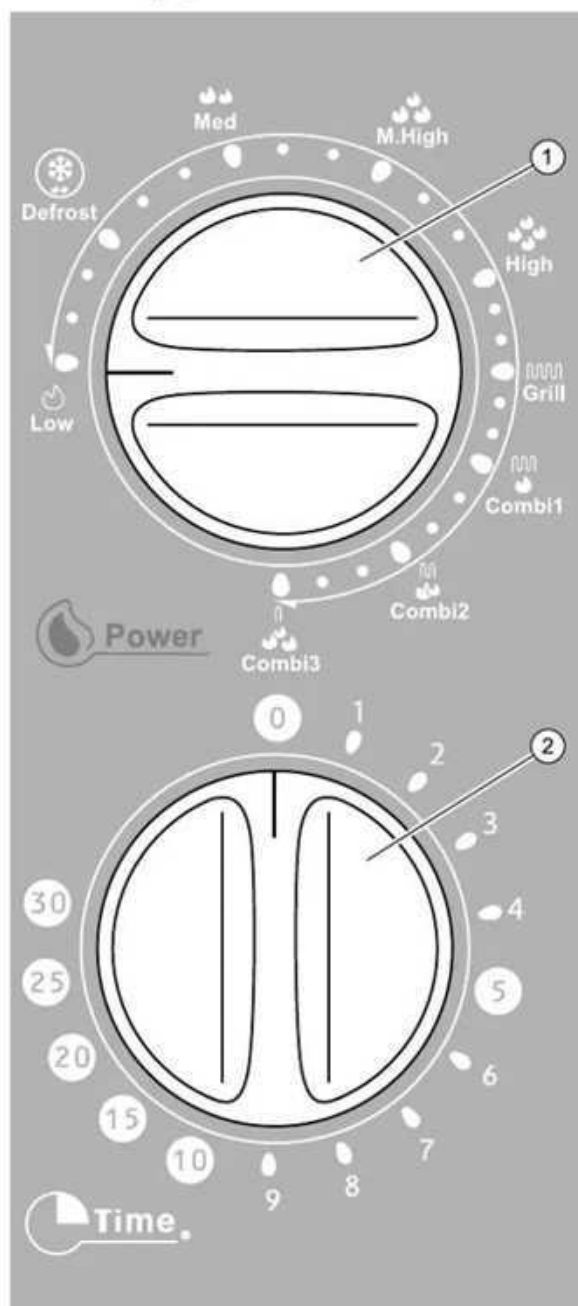
Описание печи

Комплект поставки



Позиция	Обозначение	Позиция	Обозначение
1	Микроволновая печь	6	Вращающаяся тарелка
2	Переключатель программ	7	Роликовая подставка
3	Таймер	8	Решетка гриля
4	Сетевой штекер	9	Уплотнитель двери
5	Кнопка открывания дверцы	10	Дверца со смотровым окном

Панель управления



Позиция	Обозначение
1	Переключатель программ
2	Таймер

Программы

Символ	Пояснение
Low	Мощность печи прикл. 140 Вт
Defrost	Мощность печи прикл. 290 Вт
Med	Мощность печи прикл. 460 Вт
M.High	Мощность печи прикл. 650 Вт
High	Мощность печи прикл. 800 Вт
Grill	Приготовление на гриле, без использования микроволн
Combi1	Доля микроволн 30 % от общей мощности Доля гриля 70 % от общей мощности
Combi2	Доля микроволн 49 % от общей мощности Доля гриля 51 % от общей мощности
Combi3	Доля микроволн 67 % от общей мощности Доля гриля 33 % от общей мощности

Принцип работы

Микроволновая печь служит для нагрева продуктов питания. После выбора режима работы и нажатия соответствующей клавиши тарелка начинает медленно вращаться. Происходит нагрев продуктов. Через смотровое окошко в дверце Вы можете контролировать процессы, происходящие в освещенной камере печи. В комплект поставки входит также решетка, предназначенная для использования в режиме гриля.

С помощью микроволновой печи Вы можете:

- размораживать,
- быстро разогревать или подогревать,
- тушить,
- жарить,
- запекать и
- поддерживать продукты в теплом состоянии.

Для этого предусмотрены следующие режимы работы:

- Микроволновая печь
- Гриль
- Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)

Указания по использованию отдельных режимов работы - ~~см.~~ указания по режиму гриля и комбинированному режиму, страница 234.

Характеристики изделия

Микроволновая печь имеет следующие характеристики:

- Объем камеры печи 20 литров
- Мощность печи 800 Вт
- Мощность инфракрасного гриля 1.000 Вт
- Пять уровней мощности
- Один уровень мощности гриля
- Три уровня мощности в комбинированном режиме гриль/микроволновая печь
- Таймер на 30 минут с сигналом истечения времени
- Корпус из нержавеющей стали
- Камера печи с подсветкой

Информационные таблички и символы на печи

- Следуйте указаниям, приведенным на информационных табличках.

На верхней стенке печи находится следующий символ возможной опасности:



Опасность ожога при контакте с горячими поверхностями.

- Во время работы печи или сразу после ее завершения не прикасайтесь к поверхностям корпуса.
- Пользуйтесь прихватками.

На верхней стенке печи размещена информационная табличка со следующим текстом:

Warning Microwave energy-Do not remove this cover.

Перевод:

Внимание! Энергия микроволн - Не снимать обшивку.

На задней стенке печи размещена информационная табличка со следующим текстом:

WARNING-HIGH VOLTAGE
WARNING-MICROWAVE ENERGY
DO NOT REMOVE THIS COVER

Do not operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly.

Do not tamper with the door safety interlocks. Maintenance should be carried out only by a qualified serviceman.

Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Перевод:

ОСТОРОЖНО! ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ
ОСТОРОЖНО - ЭНЕРГИЯ МИКРОВОЛН
НЕ СНИМАТЬ ЭТУ КРЫШКУ

Если дверь погнута, деформирована или имеет какие-либо иные повреждения и поэтому не закрывается, микроволновую печь запрещается включать.

Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать замок двери.

Работы по ремонту и техобслуживанию разрешается выполнять только квалифицированным специалистам.

Перед демонтажем этого листа обшивки необходимо извлечь сетевой штекер и отключить печь от источника питания.

Данные на маркировочной табличке

Маркировочная табличка закреплена на задней стенке печи и содержит следующие данные:

- Обозначение печи
- Расчетное напряжение/частота
- Расчетная потребляемая мощность
- Выходная мощность
- Условное обозначение метода утилизации
- Размеры

Распаковывание печи

- Выньте микроволновую печь из упаковки.
- Уберите весь упаковочный материал (напр., пленка, наполнитель, держатель кабеля и картонная коробка).
- Проверьте Комплект поставки, см. страницу 228.

Перед началом использования

Установка печи



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возникновения пожара при несоблюдении правил установки.

- ▶ Печь запрещается устанавливать под шкафами.

Внимание!

Возможно повреждение микроволновой печи или приборов, находящихся в ее непосредственном окружении.

- ▶ Микроволновую печь запрещается использовать на открытом воздухе.
- ▶ Микроволновую печь запрещается устанавливать в шкаф.
- ▶ Микроволновую печь следует устанавливать только отдельно от других приборов.
- ▶ Для обеспечения надлежащей вентиляции расстояние между микроволновой печью и стенами, шкафами и т. д. должно составлять не менее 20 см.

Внимание!

Возможно повреждение микроволновой печи или приборов, находящихся в ее непосредственном окружении.

- ▶ Не устанавливайте микроволновую печь в непосредственной близости от других электронных приборов.

- ▶ Снимите с корпуса и камеры печи защитную пленку.
- ▶ Выньте из камеры печи все упаковочные материалы и входящие в комплект поставки принадлежности.
- ▶ Проверьте печь на наличие повреждений, первую очередь в районе двери и уплотнителя.
- ▶ Не пользуйтесь неисправной печью.
- ❗ Вес печи составляет около 11,4 кг.
- ▶ Установите печь на прочную ровную поверхность.

Подключение печи



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Возможен удар электрическим током.

- ▶ Сетевой штекер должен находиться в хорошо доступном месте, чтобы в экстренном случае печь можно было быстро отключить от сети.

- ▶ Подключайте печь только к исправной сетевой розетке (230 В ~, 50 Гц).

Подготовка печи

На корпусе или нагревательном элементе могут находиться остатки масла или производственных материалов. Поэтому при первом включении печи возможно возникновение дыма или неприятных запахов. Это обычный процесс, запах исчезнет после нескольких включений.

Остатки масла или производственных материалов можно удалить следующим образом:

- ▶ Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется.
- ▶ Откройте окно.
- ▶ Вставьте вращающуюся тарелку.
- ▶ Закройте дверь печи.



ОСТОРОЖНО!

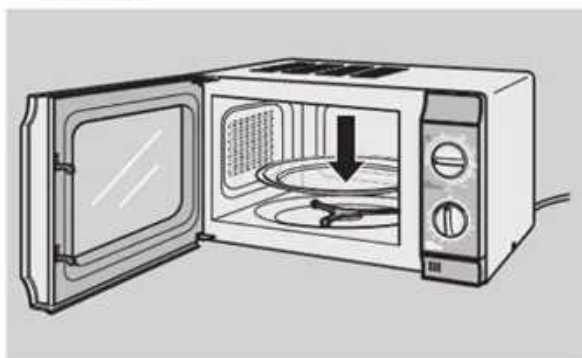
Опасность ожога при контакте с горячими поверхностями.

- ▶ Печь должна работать только в режиме гриля и без продуктов.

- ▶ Установите переключатель программ на режим гриля.
- ▶ Установите таймер на одну минуту. Печь начнет работу в режиме гриля.
- ▶ Три-четыре раза подряд выполните описанные выше операции. После этого печь можно будет использовать для приготовления пищи.

Установка вращающейся тарелки

- ▶ Чтобы открыть дверцу печи, нажмите клавишу, находящуюся под таймером. Дверца распахнется.
- ▶ Вставьте роликовую подставку в камеру печи. Пошевелите подставку, чтобы она стала на свое место.
- ▶ Уложите тарелку на роликовую подставку так, чтобы тарелку нельзя было сдвинуть в сторону.



Тарелка должна ровно лежать на роликовой подставке.

- ▶ Если тарелка неровно лежит на роликовой подставке, повторите описанную выше операцию.

Перед использованием микроволновой печи

- ▶ Не включайте печь, если
 - отсутствует или ненадлежащим образом смонтирована обшивка задней стенки.
 - обнаружили на печи повреждения и вмятины, в первую очередь в районе обшивки.
 - поврежден уплотнитель двери.
 - повреждено смотровое окошко в дверце.
 - поврежден сетевой кабель.
 - наблюдаются неполадки в работе замка дверцы.
- ▶ При обнаружении повреждений или возникновении трудностей с закрыванием дверцы свяжитесь с нашей сервисной службой.

- ▶ Очистите уплотнитель двери от имеющихся загрязнений.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Возможен удар электрическим током.

- ▶ Все работы по ремонту или техобслуживанию должны выполнять только квалифицированные специалисты.

Посуда



ОСТОРОЖНО!

Опасность возгорания посуды из бумаги или картона.

- ▶ Не используйте посуду из бумаги или картона.
- ▶ Используйте только подходящую посуду.



ОСТОРОЖНО!

Опасность взрыва при использовании закрытой посуды.

- ▶ Перед началом готовки закрытую посуду необходимо открыть.
- ▶ Защитную пластиковую пленку следует в нескольких местах проткнуть вилкой.

Материал	Подходит для		
	Микроволновая печь	Гриль	Комбинированный режим
Жаропрочная стеклянная посуда	да	да	да
Обычная стеклянная посуда	нет	нет	нет
Жаропрочная керамическая посуда	да	да	да
Пластиковая посуда, пригодная для использования в микроволновых печах	да	нет	нет
Металлический поднос	нет	да	нет
Решетка гриля	нет	да	нет
Алюминиевая пленка и контейнеры из пленки	нет	да	нет

Подходящая посуда

- При использовании посуды из прозрачного материала микроволны равномерно нагревают пищу.
- Пользуйтесь круглыми или овальными чашками и тарелками. При использовании посуды прямоугольной формы пища может закипать в углах.
- Посуда, пригодная для использования в микроволновых печах, зачастую имеет соответствующую маркировку. В случае сомнения проконсультируйтесь с производителем посуды.

Непригодная для использования посуда

- Микроволны не проходят через металл. Поэтому в режиме микроволновой печи комбинированном режиме запрещается использовать металлическую посуду или посуду с каймой из позолоты.

- Запрещается использовать посуду из бумаги или картона. Это может привести к искрению или возникновению пожара.

Основные принципы управления

Переключатель программ

С помощью переключателя программ пользователь выбирает нужную программу работы печи.

- Поверните переключатель в нужное положение.

Переключатель зафиксируется в положении выбранной программы.

Таймер

- Поверните ручку таймера по часовой стрелке и установите ее на нужное время.

Начнется процесс обработки продуктов в печи.

Приостановка или отмена обработки

- Чтобы приостановить обработку продуктов в печи, откройте дверцу.

Печь отключится.

- Чтобы продолжить прерванный процесс обработки продуктов, закройте дверцу.

Печь возобновит прерванную программу обработки.

- Чтобы прервать обработку продуктов в печи, поверните ручку таймера на отметку нуля.

Печь отключится.

Показания элементов индикации и сигналы во время работы печи

По показаниям таймера Вы можете считывать оставшееся время обработки.

По истечении установленного времени печь отключается. В этот момент звучит короткий звуковой сигнал.

- или ► Откройте дверь и извлеките обрабатываемые продукты.

Указания по режиму микроволновой печи

Внимание!

Возможно повреждение микроволновой печи.

- ▶ Печь запрещается включать в комбинированном режиме или в режиме микроволновой печи при отсутствии в ней продуктов.

Микроволны очень быстро нагревают содержащиеся в продуктах частички воды. Тепловое излучение отсутствует, поэтому продукты не подрумяниваются.

- Разогревайте в микроволновой печи только продукты питания.
- Микроволновую печь запрещается использовать как фритюрницу. Горячее масло может повредить печь и стать причиной получения ожогов.
- Разогревайте одновременно не более одной-двух порций продуктов.
- Печь не требуется предварительно разогревать. Сразу после включения она начинает работать с полной мощностью.

Указания по режиму гриль комбинированному режиму



ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при контакте с горячими поверхностями.

- ▶ Верхняя стенка корпуса печи всегда должна оставаться свободной.
- ▶ Запрещается закрывать вентиляционные прорези печи.

В режиме гриля и в комбинированном режиме используется теплота излучения. Поэтому используйте только жаропрочную посуду.

- В комбинированном режиме запрещается использовать металлическую или алюминиевую посуду.
- В режиме гриля разрешается использовать металлическую или алюминиевую посуду, а также входящую в комплект поставки решетку гриля.

Выбор и использование режимов работы

Микроволновую печь можно использовать в следующих режимах:

- Микроволновая печь
- Гриль
- Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)

Ниже приведены некоторые примеры использования различных режимов работы:

Применение	Режим работы
Поджаривание с корочкой	Комбинированный режим, см. <i>Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)</i> , страница 240
Поджаривание тонких ломтиков мяса	ГРИЛЬ, см. <i>Приготовление на гриле</i> , страница 239
Рыба, картофель, запеканки	Комбинированный режим, см. <i>Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)</i> , страница 240
Подрумянивание рыбного филе	ГРИЛЬ, см. <i>Приготовление на гриле</i> , страница 239
Подогрев, разогрев напитков	Микроволновая печь, см. <i>Режим микроволновой печи</i> , страница 235
Тепловая обработка продуктов	Микроволновая печь, см. <i>Режим микроволновой печи</i> , страница 235 Комбинированный режим, см. <i>Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)</i> , страница 240
Подогрев супов	Микроволновая печь, см. <i>Режим микроволновой печи</i> , страница 235
Подогрев готовых замороженных блюд, например, пиццы	Микроволновая печь, см. <i>Режим микроволновой печи</i> , страница 235
Запекание с сыром, например, тостов, лазаньи, запеканок	ГРИЛЬ, см. <i>Приготовление на гриле</i> , страница 239
Подогрев готовых блюд	Микроволновая печь, см. <i>Режим микроволновой печи</i> , страница 235

Режим микроволновой печи

В этом режиме продукты нагреваются исключительно под воздействием микроволнового излучения.

- Положите продукты в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Откройте дверцу.
- Поместите продукты на середину вращающейся тарелки.
- Закройте дверцу.

В соответствии со следующей таблицей установите печь на требуемую мощность:

Применение	Символ	Мощность в Вт (прибл.)
Быстрый нагрев 800	 High	
Тепловая обработка 650	 M.High	
Поддержание температуры	 Med	460
Разморозка замороженных продуктов	 Defrost	290
Поддержание продуктов в теплом состоянии	 Low	140

- Поворачивая, установите переключатель программ на требуемую мощность.

и Приготовление продуктов в микроволновой печи происходит намного быстрее, чем в обычной газовой/электрической печи.

- Время приготовления следует устанавливать на несколько меньшее значение, чем обычно.
- Если блюдо недостаточно нагрелось, включите печь еще на некоторое время.



ОСТОРОЖНО!

Опасность ожогов из-за задержки кипения жидкостей.

- Помещайте в сосуд с жидкостью стеклянную палочку или другой неметаллический предмет.
- Перед питьем хорошо перемешайте жидкость.

- С помощью таймера установите нужное время приготовления.

Начнется процесс тепловой обработки или подогрева.

Подогрев

Охлажденные жидкости или продукты питания можно очень легко довести до комнатной или любой другой требуемой температуры.

В следующих далее таблицах представлены ориентировочные значения времени нагрева.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Жидкости				
Вода, одна чашка	150 г	800 Вт	0,5–1	нет
Вода, 0,5 литра	500 г	800 Вт	3,5–5	нет
Вода, 0,75 литра	750 г	800 Вт	5–7	нет
Кофе, одна чашка	150 г	800 Вт	0,5–1	нет
Молоко, одна чашка	150 г	800 Вт	0,5–1	нет

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Комплексные блюда				
Шницель, картофель и овощи	450 г	800 Вт	2,5–3,5	да
Гуляш с макаронами	450 г	800 Вт	2–2,5	да
Мясо с клецками и соусом	450 г	800 Вт	2,5–3,5	да

- и** ► Перед нагревом слегка смочите продукты водой.
- Время от времени перемешивайте блюдо.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Мясо				
Панированный шницель	200 г	800 Вт	1–2 нет	
Четыре тефтели	500 г	800 Вт	3–4 нет	
Жаркое	250 г	800 Вт	2–3 нет	

- i** ▶ Чтобы панировка или корочка не размякли, перед нагревом смажьте блюдо растительным маслом.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Птица				
Половина цыпленка	450 г	800 Вт	3,5–5 нет	
Куриное фрикасе	400 г	800 Вт	3–4,5 да	

- i** ▶ Чтобы панировка или корочка не размякли, перед нагревом смажьте блюдо растительным маслом.
- ▶ Куриное фрикасе следует время от времени перемешивать.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Гарнир				
Макароны, рис (одна порция)	150 г	800 Вт	1–2 да	
Макароны, рис (две порции)	300 г	800 Вт	2,5–3,5 да	
Картофель	500 г	800 Вт	3–4 да	

- i** ▶ Перед нагревом слегка смочите продукты водой.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Супы и соусы				
Бульон, одна тарелка	250 г	800 Вт	1–1,5 да	
Суп	250 г	800 Вт	1,5–2 да	
Соус	250 г	800 Вт	1–2 да	



ОСТОРОЖНО!

Опасность ожогов при слишком сильном нагреве продуктов. Маленькие дети могут обжечься уже при значительно меньших температурах, чем взрослые.

- ▶ Хорошо перемешивайте подогретое детское питание.
- ▶ Проверяйте температуру пищи.
- ▶ Слишком сильно нагретое детское питание перед употреблением следует охладить.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Детское питание				
Молоко	100 мл	460 Вт	0,5–1 нет	
Каша	200 г	460 Вт	1–1,5 нет	

Тепловая обработка

Ниже приведены некоторые рекомендации по тепловой обработке продуктов в режиме микроволновой печи.

- Охлажденные продукты готовятся несколько дольше, чем продукты, имеющие комнатную температуру.
- Чем меньше продукт, тем дольше время приготовления. Так, например, большой цельный кусок мяса будет готовиться дольше, чем такое же количество мяса, но в порубленном виде.
- При приготовлении большого количества продуктов включайте печь на полную мощность. На заключительном этапе печь следует переключать на среднюю мощность.
- По возможности распределяйте продукты по всей площади посуды. Следует избегать того, чтобы продукты сильно разнились по высоте.
- При приготовлении продуктов различной толщины, например, куриных окорочков или рыбного филе, более тонкую часть следует обращать к дну посуды или укладывать несколькими слоями.
- Чем меньше количеств продуктов, тем меньше время приготовления. Основное правило:
 - двойное количество = увеличение времени почти вдвое
 - половина объема = сокращение времени наполовину
- Если Вы не знаете, сколько времени готовится блюдо, действуйте из расчета одной минуты приготовления на каждые 100 грамм веса.
- Прикрывайте в микроволновой печи все блюда, которые прикрываете крышкой при приготовлении на обычной печи.

Крышка позволит предотвратить подсыхание блюда.

В качестве крышки можно использовать:

- перевернутую тарелку
- бумагу для выпечки
- пленку для микроволновых печей.
- Блюда, на которых должна образоваться корочка, следует готовить без крышки.
- Придерживайтесь ориентировочных значений, приведенных в следующих ниже таблицах или рецептах.
- Контролируйте процесс готовки.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Овощи				
Баклажаны	500 г	650 Вт	7–10 да	
Цветная капуста	500 г	650 Вт	8–11 да	
Брокколи	500 г	650 Вт	6–9 да	
Цикорий салатный	500 г	650 Вт	6–7 да	
Горох	500 г	650 Вт	6–7 да	
Фенхель	500 г	650 Вт	8–11 да	
Зеленая фасоль	300 г	650 Вт	13–15 да	
Картофель	500 г	650 Вт	9–12 да	
Кольраби	500 г	650 Вт	8–10 да	
Лук-порей	500 г	650 Вт	7–9 да	
Кукурузный початок	250 г	650 Вт	7–9 да	
Морковь	500 г	650 Вт	8–10 да	
Паприка	500 г	650 Вт	6–9 да	
Брюссельская капуста	300 г	650 Вт	7–10 да	
Спаржа	300 г	650 Вт	6–9 да	
Помидоры	500 г	650 Вт	6–7 да	
Цукини	500 г	650 Вт	9–10 да	

- i** ▶ Мелко нарежьте овощи и тушите их с добавлением двух-трех столовых ложек жидкости.
- ▶ По истечении половины установленного времени перемешайте продукты.
- ▶ В течение трех-пяти минут доводите блюдо до готовности.
- ▶ Приправляйте блюдо непосредственно перед подачей на стол.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Фрукты				
Яблочный и грушевый компоты	500 г	650 Вт	5–8 да	
Сливовый мусс	250 г	650 Вт	4–6 нет	
Компот из ревеня	250 г	650 Вт	5–8 да	
Печеные яблоки, 4 шт.	500 г	650 Вт	7–9 да	

- i** ▶ Добавляйте в посуду примерно 125 мл воды.
- ▶ Чтобы фрукты не поменяли цвет, добавьте немного лимонного сока.
- ▶ В течение трех-пяти минут доводите фрукты до готовности.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Мясо (заранее подготовленные блюда)				
Мясо с соусом	400 г	650 Вт	10–12 да	
Гуляш, рубленое мясо	500 г	650 Вт	10–15 да	
Говяжьи рулеты	250 г	650 Вт	7–8 да	

- i** ▶ По истечении половины установленного времени перемешайте продукты.
- ▶ После завершения готовки дайте блюду дойти, оставив его на три-пять минут.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Птица (заранее подготовленные блюда)				
Куриное фрикасе	250 г	650 Вт	6–7 да	
Суп из птицы	200 г	650 Вт	5–6 да	

- i** ▶ По истечении половины установленного времени перемешайте продукты.
- ▶ После завершения готовки дайте блюду дойти, оставив его на три-пять минут.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительно время в минутах	С крышкой
Рыба				
Рыбное филе	300 г	650 Вт	7–8 да	
Рыбное филе	400 г	650 Вт	8–9 да	

- i** ▶ По истечении половины времени приготовления продукт приготовления необходимо перевернуть.
- ▶ После завершения готовки дайте блюду дойти, оставив его на три-пять минут.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Разморозка и тепловая обработка овощей				
Красная капуста с яблоками	450 г	650 Вт	14–16	да
Шпинат листовой	300 г	650 Вт	11–13	да
Цветная капуста	200 г	650 Вт	7–9	да
Стручковая фасоль кусочками	200 г	650 Вт	8–10	да
Брокколи	300 г	650 Вт	8–9	да
Горох	300 г	650 Вт	7–8	да
Кольраби	300 г	650 Вт	13–15	да
Лук	200 г	650 Вт	10–11	да
Кукуруза	200 г	650 Вт	4–6	да
Морковь	200 г	650 Вт	5–6	да
Брюссельская капуста	300 г	650 Вт	7–8	да
Шпинат	450 г	650 Вт	12–13	да
Шпинат	600 г	650 Вт	15–17	да

- ❗ Для готовки в блюдо необходимо добавить одну-две столовые ложки жидкости.
- ▶ По истечении половины установленного времени перемешайте или осторожно разделите продукты на части.
 - ▶ В течение двух-пяти минут доводите блюдо до готовности.
 - ▶ Приправляйте блюдо непосредственно перед подачей на стол.

Продукты питания	Количество	Мощность	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Супы (заранее подготовленные блюда)				
Густой суп	500 г	650 Вт	13–15	да
Суп	300 г	650 Вт	7–8	да
Суп-пюре	500 г	650 Вт	13–15	да

- ❗ По истечении половины установленного времени перемешайте продукты.
- ▶ В течение двух-пяти минут доводите блюдо до готовности.

Приготовление на гриле

Гриль не требуется предварительно разогревать. Сразу после включения от инфракрасного гриля начинает исходить тепло излучения.

Для приготовления пищи на гриле используйте входящую в комплект поставки решетку.

- ▶ Откройте дверцу.
- ▶ Поместите решетку гриля с продуктами в печь.



- ▶ Закройте дверцу.
- ▶ Установите переключатель программ на режим гриля.

Пример:

Продукты питания	Количество	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Тост с сыром	2–3	3–4	нет

- ▶ С помощью таймера установите нужное время приготовления.

Включается режим приготовления на гриле.



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения ожогов при контакте с горячей решеткой гриля.

- ▶ Пользуйтесь прихватками.

Микроволновая печь и гриль (комбинированный режим)

В этом режиме печь работает поочередно как в режиме микроволновой печи, так и в режиме гриля. Существуют три настройки комбинированного режима работы.

Символ	Программа
 Combi1	Доля микроволн 30 % от общей мощности Доля гриля 70 % от общей мощности
 Combi2	Доля микроволн 49 % от общей мощности Доля гриля 51 % от общей мощности
 Combi3	Доля микроволн 67 % от общей мощности Доля гриля 33 % от общей мощности

Внимание!

Возможно повреждение микроволновой печи.

- ▶ В комбинированном режиме запрещается использовать решетку гриля.
- ▶ В комбинированном режиме запрещается использовать пластиковую посуду.

Крупные продукты, например, свиное жаркое, нагреваются в режиме микроволновой печи значительно медленнее, чем продукты малого объема.

При приготовлении в режиме гриля действует обратное правило. Чем ближе к грилю находятся продукты, тем быстрее они подрумяниваются. Таким образом, крупные куски жаркого готовятся в комбинированном режиме быстрее, чем маленькие кусочки.

- ▶ Установите переключатель программ на требуемый комбинированный режим.
- ▶ С помощью таймера установите нужное время приготовления.

Начнется процесс обработки продуктов в печи.

В следующих далее таблицах приводятся советы по приготовлению различных блюд в комбинированном режиме.

Продукты питания	Количество	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Мясо и колбасы			
свинины, говядины и телятины	500 г	10–12	нет
	750 г	12–15	нет
Копченая просоленная свинина	500 г	12–14	нет
Мясной рулет	500 г	13–15	нет
Венские сосиски	200 г	2–3	нет
Сардельки	200 г	2–3	нет

- ▶ По истечении половины времени приготовления мясо необходимо перевернуть.
- ▶ В течение трех-пяти минут доводите блюдо до готовности.
- ▶ Мясной рулет следует смазать яичным белком.
- ▶ Сосиски необходимо проткнуть вилкой.

Продукты питания	Количество	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Птица			
Суповая курица	1000 г	13–15	нет
Курятина	250 г	4–5	нет

- ▶ Мясо должно готовиться в собственном соку.
- ▶ По истечении половины времени приготовления продукт приготовления необходимо перевернуть.
- ▶ В течение четырех-пяти минут доводите блюдо до готовности.

Продукты питания	Количество	Приблизительное время в минутах	С крышкой
Рыба			
Отварная форель	300 г	5–6	нет
Рыбное филе	300 г	3–4	нет

- i** ▶ По истечении половины времени приготовления продукт приготовления необходимо перевернуть.
- ▶ В течение трех-пяти минут доводите продукты до готовности.

Неполадки и их устранение

Неполадка	Причина	Меры по устранению
Печь не работает.	Неполностью закрыта дверь (блокирующий выключатель двери).	▶ Полностью закройте дверцу.
	Печь не подключена к сети.	▶ Вставьте сетевой штекер в розетку.
Искрение в камере печи.	Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.	▶ Воспользуйтесь подходящей посудой.
	Печь включена без продуктов.	▶ Печь запрещается включать в комбинированном режиме или в режиме микроволновой печи при отсутствии в ней продуктов.
	Остатки продуктов в камере печи	▶ Очистите камеру печи.
Неравномерное приготовление продуктов.	Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.	▶ Воспользуйтесь подходящей посудой.
	Продукты были плохо разморожены.	▶ Полностью размораживайте продукты.
	Неправильно выбраны время приготовления и/или уровень мощности.	▶ Выберите подходящее время приготовления/уровень мощности.
	Продукты не были перевернуты или перемешаны.	▶ Переверните или перемешайте продукты.
Продукты не приготовлены или не нагрелись.	Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.	▶ Воспользуйтесь подходящей посудой.
	Продукты были плохо разморожены.	▶ Полностью размораживайте продукты.
	Неправильно выбраны время приготовления и/или уровень мощности.	▶ Выберите подходящее время приготовления/уровень мощности.
Неравномерная разморозка продуктов.	Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.	▶ Воспользуйтесь подходящей посудой.
	Неправильно выбраны время приготовления и/или уровень мощности.	▶ Выберите подходящее время приготовления/уровень мощности.
	Продукты не были перевернуты или перемешаны.	▶ Переверните или перемешайте продукты.

Очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Возможен удар электрическим током.

- ▶ Перед очисткой печи обязательно извлекайте сетевой штекер из розетки.
- ▶ Микроволновую печь запрещается погружать в воду.



ОСТОРОЖНО!

О горячую микроволновую печь можно ожечься.

- ▶ Перед началом очистки печи дайте ей охладиться.

Внимание!

Возможно повреждение микроволновой печи.

- ▶ Для очистки запрещается использовать химические чистящие средства, бензин, чистящее средство для духовок, а также царапающие или абразивные средства.

Очистка камеры печи

- ▶ Регулярно очищайте камеру печи.
- ▶ Влажной тряпкой удалите имеющиеся в камере печи брызги или остатки сбежавших жидкостей.
- ▶ При наличии сильных загрязнений воспользуйтесь щадящим чистящим средством.
- ▶ Не пользуйтесь агрессивными чистящими средствами, например, молочком для чистки, т. к. это может привести к повреждению поверхностей.
- ▶ Влажной тряпкой протрите изнутри смотровое окошко.
- ▶ Регулярно очищайте влажной тряпкой уплотнители двери.

Очистка корпуса

Во избежание непреднамеренного включения печи:

- ▶ Откройте дверцу.
- или
- ▶ Извлеките сетевой штекер из розетки.
- ▶ Влажной тряпкой протрите переключатель программ и таймер.
- ▶ Регулярно очищайте корпус печи влажной тряпкой.
- ▶ Следите за тем, чтобы вода через отверстия в корпусе не попала внутрь печи.

Очистка принадлежностей

- ▶ Вымойте стеклянную вращающуюся тарелку в посудомоечной машине или вручную, с использованием средства для мытья посуды.
- ▶ Вручную, с помощью щадящего чистящего средства, очистите роликовую вставку.
- ▶ Хорошо высушите роликовую вставку.
- ▶ Поместите роликовую вставку обратно на дно камеры печи.
- ▶ После каждого использования очищайте вручную (с использованием средства для мытья посуды) или в посудомоечной машине решетку гриля.

Устранение неприятных запахов

- ▶ Поместите в печь наполненную водой и лимонным соком чашку, подходящую для использования в микроволновой печи.
- ▶ В течение примерно пяти минут нагревайте воду с лимонным соком.
- ▶ Извлеките чашку с водой и лимонным соком из печи.
- ▶ Протрите камеру печи влажной салфеткой.

Гарантия

Гарантия на произведенный нами прибор составляет 24 месяца со дня продажи (кассовый чек).

В течение гарантийного срока мы бесплатно нашему выборуотремонтируем или заменим детали, вышедшие из строя по причине недостатка материалов или ошибки при производстве. Выполнение гарантийных работ не приводит к продлению гарантии и не означает, что потребитель вправе требовать замены прибора на новый.

Гарантийное обслуживание возможно только при наличии кассового чека. При отсутствии чека бесплатная замена или бесплатный ремонт не выполняются.

При наступлении гарантийного случая возвратите прибор со всеми принадлежностями, материалами и в оригинальной упаковке вместе с кассовым чеком продавцу.

Устранение дефектов расходных принадлежностей/изнашиваемых деталей, а также очистка, техобслуживание или замена изнашиваемых деталей не входят в число гарантийных услуг и поэтому оплачиваются владельцем прибора!

При самовольном выполнении ремонтных работ/техобслуживания гарантия теряет силу.

По истечении гарантии платный ремонт может быть выполнен специализированными торговыми представителями или специалистами ремонтной сервисной службы.

Утилизация микроволновой печи



Экологичная утилизация эксплуатационных материалов, электронных узлов, подлежащих повторной переработке материалов и прочих составных частей прибора регламентируется национальными и международными законодательными актами. Для получения подробной информации об условиях утилизации обращайтесь в соответствующие местные административные органы.

При возникновении вопросов по используемым материалам обращайтесь к производителю.

Технические данные

Модель	MWG 763
Источник питания	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	
Микроволновая печь:	1.200 Вт
Гриль:	1.000 Вт
Расчетная выходная мощность микроволновой печи	800 Вт
Объем камеры	20 литров
Вес	прибл. 11,4 кг
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	прибл. 452 × 262 × 348 мм

Возможны технические изменения!

