

Bedienungsanleitung/Garantie

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



MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT

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

MWG 768 H

DEUTSCH

Inhalt

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

Innhold

Oversikt over betjeningselementene	Side 3
Bruksanvisning	Side 54
Tekniske data	Side 60
Garanti	Side 61

NEDERLANDS

Inhoud

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

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual	Page 62
Technical Data	Page 68
Guarantee	Page 69

FRANÇAIS

Sommaire

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

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 70
Dane techniczne	Strona 77
Gwarancja	Strona 77

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 29
Datos técnicos	Página 36
Garantía	Página 36

Obsah

Přehled ovládacích prvků	Strana 3
Návod k použití	Strana 79
Technické údaje	Strana 86
Záruka	Strana 86

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos	Página 3
Manual de instruções	Página 38
Características técnicas	Página 45
Garantia	Página 45

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal 3
Használati utasítás	Oldal 87
Műszaki adatok	Oldal 94
Garancia	Oldal 94

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 46
Dati tecnici	Pagina 53
Garanzia	Pagina 53

Содержание

Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации	стр. 95
Технические данные	стр. 103
Гарантия	стр. 103

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

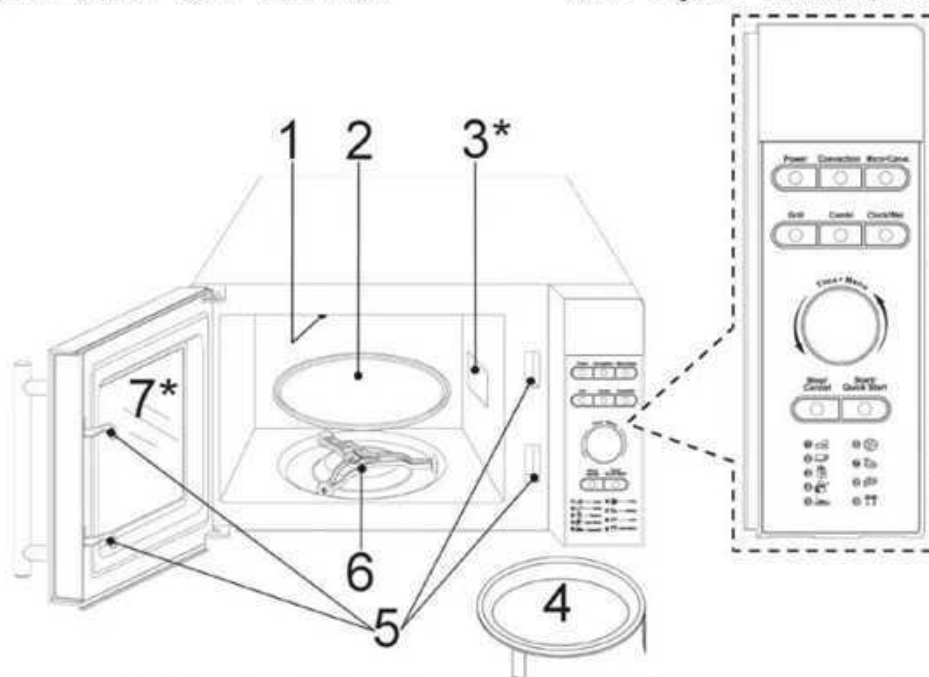
Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek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

Grafik 1

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

Grafik 2

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



- *) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- *) **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- *) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!
- *) **Atención:** No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.
- *) **Atenção:** Não retire objectos montados no sitio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- *) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

- *) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!
- *) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!
- *) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!
- *) **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!
- *) **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!
- *) **Внимание:** Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

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

WARNUNG!

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

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

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

- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Symbole auf dem Gerät!



WARNUNG: Heiße Oberfläche!

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

Übersicht der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

1	Grillheizung
2	Drehteller
3	Abdeckung
4	Grillrost
5	Türverschluss
6	Drehring
7	Sichtfenster

Grafik 2: Bedienelemente

POWER (Mikrowelle)

Wahl der Leistungsstufen

CONVECTION (Heißluft)

Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert

GRILL (Grill)

Grill zum Grillen und Überbacken

MICRO.+CONVE

Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

COMBI

Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd

CLOCK/WEI. (Uhrzeit/Gewicht)

Einstellung von Uhrzeit und Gewichtsangaben

TIME/MENU

Drehknopf zum Einstellen der Gardauer und von Automatikprogrammen

START/QUICK START (Start/Sofortstart)

Start des Programms – Setzen der Sofort-Kochzeit

STOP/CANCEL (Stopp/Zurücksetzen)

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln.
- zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

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

Inbetriebnahme

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

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

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

HINWEIS:

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

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Drehring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

ACHTUNG:

- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

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

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

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

Geeignetes Mikrowellengeschirr

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

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

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill Heißluft	Kombi-nation *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja ja ja		
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein nein nein nein		
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja ja ja		

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill Heißluft	Kombi-nation *
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja nein nein nein		
Küchenpapier	ja nein nein nein		
Metall-Tablett	nein ja ja nein		
Grillrost	nein ja ja nein		
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein ja ja nein		

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill oder mit Heißluft.

Einstellen der Uhrzeit:

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

Bedienung Mikrowelle

- Geben Sie die zu erhaltende Speise in ein geeignetes Geschirr.
- Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteiler. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
- Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
HI	800	Schnelles Erhitzen
90	720	
80	640	Garen
70	560	
60	480	Fortkochen
50	400	
40	320	Warmhalten
30	240	
20	160	Auftauen von Gefrorenem
10	80	
0	0	nur Timerfunktion z.B. zum zeitgesteuerten Abkühlen
QUICK START	800	Schnelles Erhitzen

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

HINWEIS:

- Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.
- Die Garung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

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

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

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

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

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

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel			
1/2 Hähnchen	450 g	800	3,5 - 5
Hühnerfrikassee	400 g	800	3 - 4,5
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.			
Beilagen			
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	800	1 - 2
2 Port.	300 g	800	2,5 - 3,5
Kartoffeln	500 g	800	3 - 4
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.			
Suppen / Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	800	1 - 1,5
Suppe mit Einlagen	250 g	800	1,5 - 2
Soße	250 g	800	1 - 2
Babykost			
Milch	100 ml	480	0,5 - 1
Brei	200 g	480	1 - 1,5
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!			

Garen**Praktische Tipps zum Garen**

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist und die START/QUICK START-Taste erneut betätigt wurde.

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

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

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

Kleinere Mengen garen schneller als große. Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse			
Auberginen 500 g 640 7 - 10 ja			
Blumenkohl 500 g 640 8 - 11 ja			
Brokkoli 500 g 640 6 - 9 ja			
Chicoree 500 g 640 6 - 7 ja			
Erbsen 500 g 640 6 - 7 ja			
Fenchel 500 g 640 8 - 11 ja			
Grüne Bohnen 300 g 640 13 15 ja			
Kartoffeln 500 g 640 9 - 12 ja			
Kohlrabi 500 g 640 8 - 10 ja			
Lauch 500 g 640 7 - 9 ja			
Maiskolben 250 g 640 7 - 9 ja			
Möhren 500 g 640 8 - 10 ja			
Paprika 500 g 640 6 - 9 ja			
Rosenkohl 300 g 640 7 - 10 ja			
Spargel 300 g 640 6 - 9 ja			
Tomaten 500 g 640 6 - 7 ja			
Zucchini 500 g 640 9 - 10 ja			
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Obst			
Apfel-, Birnenkompott 500 g 640 5 - 8 ja			
Pflaumenmus 250 g 640 4 - 6 nein			
Rhabarberkompott 250 g 640 5 - 8 ja			
Bratäpfel, 4 Stück 500 g 640 7 - 9 ja			
Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt. 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fleisch (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Fleisch mit Soße 400 g 640 10 12 ja			
Gulasch, Geschnetzeltes 500 g 640 10 15 ja			
Rindsrouladen 250 g 640 7 - 8 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Geflügel (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Hühnerfricassee 250 g 640 6 - 7 ja			
Geflügelsuppe 200 g 640 5 - 6 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Fisch			
Fischfilet 300 g 640 7 - 8 ja			
400 g 640 8 - 9 ja			
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Gemüse auftauen und garen			
Apfelrotkohl 450 g 640 14 - 16 ja			
Blattspinat 300 g 640 11 13 ja			
Blumenkohl 200 g 640 7 - 9 ja			
Brechbohnen 200 g 640 8 - 10 ja			
Brokkoli 300 g 640 8 - 9 ja			
Erbsen 300 g 640 7 - 8 ja			
Kohlrabi 300 g 640 13 - 15 ja			
Lauch 200 g 640 10 11 ja			
Mais 200 g 640 4 - 6 ja			
Möhren 200 g 640 5 - 6 ja			
Rosenkohl 300 g 640 7 - 8 ja			

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Spinat 450 g 640 12 13 ja			
600 g 640 15 17 ja			
Tipp: Mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Suppen / Eintöpfe (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Eintopf 500 g 640 13 15 ja			
Suppe mit Einlage 300 g 640 7 - 8 ja			
Crèmesuppe 500 g 640 13 15 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Automatisches Kochen

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

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

Code	Programm	Gewicht/Tassen			
A-1	Kartoffeln	230g	460g	690g	
A-2	Kaffee/Suppe	1	2	3	
A-3	Popkorn	99g (3:30min Standard)*			
A-4	Aufwärmen	200g bis 800g in 100g Schritten			
A-5	Spaghetti	100g	200g	300g	
A-6	Pizza	150g	300g	450g	
A-7	Huhn	800g	1000g	1200g	1400g
A-8	Kuchen	475g (50:00min Standard)*			
A-9	Auftauen	100g bis 1800g in 100g Schritten			

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

* HINWEIS:

Popcorn: Bitte nur Mikrowellen Popcorn im Beutel zu 80 bis 100g verwenden.

Kuchen: Rezept siehe Seite 10.

Auftauen/Huhn:

- Zur Mitte des Auftauvorgangs werden Sie mit einem Signalton zum Wenden des Gargutes aufgefordert.
- Drücken Sie danach erneut die START/QUICK START-Taste, um den Vorgang fortzusetzen.

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost. Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

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

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

COMBI

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

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

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

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

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

Tabelle Kombibetrieb

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

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

Heißluft (CONVECTION)

Für den Heißluftbetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die CONVECTION-Taste.
3. Durch wiederholtes Drücken der CONVECTION-Taste wählen Sie eine Temperatur zwischen **110°C, 120°C, 130°C bis 200°C** aus.
4. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 2 Minuten und 9 Stunden 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

HINWEIS:

Möchten Sie während des Betriebs wissen welche Temperatur Sie eingestellt haben?

- Drücken Sie die CONVECTION-Taste und der Wert wird Ihnen angezeigt.

Heißluft + Mikrowelle im Kombibetrieb

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

1. Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die MICRO.+CONVE-Taste.
3. Durch wiederholtes Drücken der MICRO.+CONVE-Taste wählen Sie eine Temperatur zwischen **110°C, 140°C, 170°C und 200°C** aus.
4. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 2 Minuten und 9 Stunden 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Kochen in mehreren Schritten

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

Nehmen wir an Sie wählen das folgende Programm zum Kochen:

Erwärmen in der Mikrowelle



Kochen mit Heißluft

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

7. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 2 Minuten und 9 Stunden 30 Minuten ein.
8. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

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

Sonderfunktionen

QUICK START

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

Automatische Erinnerung

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

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

Sperren

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

Gebläsekühlung

Wegen der aufkommenden hohen Temperaturen verfügt das Gehäuse über eine Gebläsekühlung.

Diese kann nach dem Ende des Garvorganges noch 3 Minuten nachlaufen.

Sandkuchen

Verwenden Sie einen runden, mikrowelleneigneten Behälter mit einem Aussendurchmesser von 230mm und einer Höhe 50mm (+/- 10mm).

Zutaten (Gesamtgewicht ca. 625g)

- 170g lockeres Weizenmehl
- 170g Zucker
- 10g Backpulver
- 100g Wasser
- 50g Margarine mit 80% bis 85% Fettgehalt
- ca. 125g Eier, Eigelb und Eiweiß vermischt.

Zubereitung

- Legen Sie Ihre Backform mit Backpapier aus.
- Füllen Sie Eier und Zucker in eine Schüssel und rühren Sie die Masse 2-3 Min. lang.
- Geben Sie die geschmolzene Margarine hinzu.
- Mehl, Backpulver und Wasser nach und nach zugeben.
- Den Teig nun direkt in die Backform geben.

Geräteeinstellung

Wählen Sie das Kuchenprogramm beim Automatischen Kochen.

i HINWEIS:

- Verlängern Sie die Garzeit, wenn nötig.
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Garen 5 Min. ruhen.

Störungsmeldungen

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

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

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

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

Außenwände

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

i HINWEIS:

Um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden, können Sie die Tasten auch sperren. Siehe „Sperren“ Seite 10.

Zubehör

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

Geruch

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

Ofenbeleuchtung

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

Technische Daten

Modell: MWG 768 H

Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle: 1200 W

Heißluft: 2000 W

Grill: 1250 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 800 W

Garraumvolumen: 20 Liter

Schutzklasse: I

Nettogewicht: 14,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 768 H in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

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

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

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

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

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Ansprüche des Käufers und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der Clatronic International GmbH erfolgte.

Nach der Garantie

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

Service Anschrift

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



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

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

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

- Kussens die met korrels, kersenspitten of gel gevuld zijn, mogen niet in de magnetron worden verwarmd. **BRANDGEVAAR!!!**
- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** plaats uw magnetron **niet** in een kast. Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.a. aan.
- **Waarschuwing: kinderen en gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de optredende temperaturen het apparaat **alléén** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netstekker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Waarschuwing - Kookvertraging:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming

en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.

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

Symbolen op het apparaat!



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

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

Overzicht van de bedieningselementen

Grafiek 1: Onderdelen

1	Grilverwarming
2	Draaibord
3	Afdekking
4	Grilrooster
5	Deurslot
6	Draairing
7	Kijkraam

Grafiek 2: Bedieningselementen

POWER (magnetron)

Keuze van de vermogensstand

CONVECTION (hete lucht)

Alleen heteluchtfunctie, gestuurd via thermostaat

GRILL (Gril)

Gril voor het grillen en gratineren

MICRO.+CONVE

Hete lucht en magnetron werken afwisselend

COMBI

Magnetron en gril werken afwisselend

CLOCK/WEI. (tijd/gewicht)

Instelling van tijd en gewichtsgegevens

TIME/MENU

Draaiknop voor het instellen van de gaarduur en de automatische programma's.

START/QUICK START (start/snelle start)

Start van het programma – Instellen van de snelle-kooktijd

STOP/CANCEL (stop/terugzetten)

- Één keer indrukken om het gaarproces te stoppen
- Twee keer indrukken om het programma te wissen
- 3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is geschikt voor:

- het verwarmen en garen van vaste of vloeibare voedingsmiddelen,
- het gratineren en grillen van vaste voedingsmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor dit doeleinde en mag alléén daarvoor worden gebruikt. Hij mag alléén worden gebruikt op de in de handleiding beschreven wijze. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

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

Clatronic International GmbH is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik.

Ingebruikname

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

Wij adviseren, als volgt te werk te gaan:

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

OPMERKING:

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

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.

OPGELET:

- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

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

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

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

Geschikt magnetronserviesgoed

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

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetronserviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor			
	magne-tron	grill	hete lucht	combi-natie*
Hittebestendige schalen, bekens en kommen van glas	ja ja ja ja			
Niet-hittebestendige schalen, bekens en kommen van glas	nee nee nee nee			
Hittebestendige schalen, bekens, kommen, borden van keramiek	ja ja ja ja			

Materiaal	Geschikt voor			
	magne-tron	grill	hete lucht	combi-natie*
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bekens of kommen	ja nee	nee nee		
Keukenpapier	ja nee	nee nee		
Metalen blad	nee ja	ja nee		
Grillrooster	nee ja	ja nee		
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekens	nee ja	ja nee		

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

De kloktijd instellen

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

Bediening magnetron

1. Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord.
2. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaibord. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.)
3. Druk op de STOP/CANCEL-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
HI	800	Snel verhitten
90	720	
80	640	Garen
70	560	
60	480	Doorkoken
50	400	
40	320	Warmhouden
30	240	
20	160	Ontdooien van bevroren levensmiddelen
10	80	
0	0	alléén timerfunctie, bijv. voor het tijdgestuurd afkoelen
QUICK START	800	Snel verhitten

4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaartijd tussen 10 seconden en 95 minuten in.

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

i OPMERKING:

- De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten.
- Het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

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

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

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

Verwarmen

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

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

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop 150 g	800	0,5 - 1	nee	
Water 0,5 l 500 g	800	3,5 - 5	nee	
Water 0,75 l 750 g	800	5 - 7	nee	
Koffie, 1 kop 150 g	800	0,5 - 1	nee	
Melk, 1 kop 150 g	800	0,5 - 1	nee	
Let op: Een glasstaaf tegen de kookvertraging in de beker plaatsen en vóór het drinken goed omroeren.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	800	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	480	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	480	1 - 1,5	nee
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

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

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

Het apparaat functioneert pas weer wanneer de deur gesloten is en de START/QUICK START-toets opnieuw bediend wordt.

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

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

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

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

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

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

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

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

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of

magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines 500 g	640	7 - 10 ja		
Bloemkool 500 g	640	8 - 11 ja		
Broccoli 500 g	640	6 - 9 ja		
Witlof 500 g	640	6 - 7 ja		
Erwten 500 g	640	6 - 7 ja		
Venkel	500 g	640	8 - 11 ja	
Groene bonen	300 g	640	13 - 15 ja	
Aardappelen	500 g	640	9 - 12 ja	
Koolrabi	500 g	640	8 - 10 ja	
Prei	500 g	640	7 - 9 ja	
Maïskolven	250 g	640	7 - 9 ja	
Wortels	500 g	640	8 - 10 ja	
Paprika	500 g	640	6 - 9 ja	
Spruitjes	300 g	640	7 - 10 ja	
Asperges	300 g	640	6 - 9 ja	
Tomaten	500 g	640	6 - 7 ja	
Courgettes	500 g	640	9 - 10 ja	
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	640	5 - 8 ja	
Pruimenmoes	250 g	640	4 - 6 nee	
Rabarbercompote	250 g	640	5 - 8 ja	
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	640	7 - 9 ja	
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Vlees (reeds voorbereide gerechten)				
Vlees met saus	400 g	640	10 - 12 ja	
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	640	10 - 15 ja	
Runderrollade	250 g	640	7 - 8 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte (reeds voorbereide gerechten)				
Kipincassee	250 g	640	6 - 7 ja	
Kippensoep	200 g	640	5 - 6 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	640	7 - 8 ja	
Visfilet	400 g	640	8 - 9 ja	
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	640	14-16 ja	
Bladspinazie	300 g	640	11 - 13 ja	
Bloemkool 200 g	640	7 - 9 ja		
Sperziebonen	200 g	640	8 - 10 ja	
Broccoli 300 g	640	8 - 9 ja		
Erwten 300 g	640	7 - 8 ja		
Koolrabi	300 g	640	13-15 ja	

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Prei	200 g	640	10 - 11 ja	
Maïs	200 g	640	4 - 6 ja	
Wortels	200 g	640	5 - 6 ja	
Spruitjes	300 g	640	7 - 8 ja	
Spinazie	450 g	640	12 - 13 ja	
	600 g	640	15 - 17 ja	
Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten (reeds voorbereide gerechten)				
Eenpansgerecht	500 g	640	13 - 15 ja	
Soep met ingrediënten	300 g	640	7 - 8 ja	
Crèmesoep	500 g	640	13 - 15 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.				

Automatisch koken

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

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

Code	Programma	Gewicht / Kopjes			
A-1	Aardappelen	230g	460g	690g	
A-2	Koffie/soep	1	2	3	
A-3	Popcorn	99g (3:30min standaard)*			
A-4	Verwarmen	200g t/m 800g in stappen van 100g			
A-5	Spaghetti	100g	200g	300g	
A-6	Pizza	150g	300g	450g	
A-7	Kip	800g	1000g	1200g	1400g
A-8	Gebak	475g (50:00min standaard)*			
A-9	Ontdooien	100g t/m 1800g in stappen van 100g			

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

* i OPMERKING:

Popcorn: Gebruik alléén voor de magnetron geschikte popcorn in een zakje van 80 g tot 100 g.

Gebak: Recept zie pagina 18

Ontdooien/kip:

- Na de helft van de ontdooitijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het product om te draaien.
- Druk daarna opnieuw op de toets START/QUICK START om het proces voort te zetten.

Gril

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

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

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

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

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

COMBI

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

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

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

Tips voor het combibedrijf

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

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

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

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g	10 - 12	nee
	750 g	12 - 15	nee
Casselerrib	500 g	12 - 14	nee
Gehakt	500 g	13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g	2 - 3	nee

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.			
Gevogelte			
Soepkip	1000 g	13 - 15	nee
Kipdelen	250 g	4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6	nee
Visfilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.			

NEDERLANDS

Hete lucht (CONVECTION)

Voor het heteluchtbedrijf gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/CANCEL-toets.
2. Druk op de CONVECTION-toets.
3. Door herhaaldelijk op de toets CONVECTION te drukken, kunt u kiezen uit een temperatuur van **110 °C, 120 °C, 130 °C** enz. tot **200 °C**.
4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 2 minuten en 9 uur 30 minuten in.
5. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

OPMERKING:

Wit u tijdens het bedrijf weten welke temperatuur u ingesteld hebt?

- Druk op de toets CONVECTION en de waarde wordt weergegeven.

Hete lucht en magnetron in het combibedrijf

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

1. Druk op de STOP/CANCEL-toets.
2. Druk op de MICRO.+CONVE-toets.
3. Door herhaaldelijk op de toets MICRO.+CONVE te drukken, kiest u een van de volgende temperaturen: **110 °C, 140 °C, 170 °C** en **200 °C**.
4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 2 minuten en 9 uur 30 minuten in.
5. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Koken in meerdere stappen

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

Bijvoorbeeld: u kiest het volgende programma om te koken:

Verwarmen in de magnetron



Koken met hete lucht

1. Druk op de STOP/CANCEL-toets.
2. Druk op de POWER-toets.

3. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.
4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de CONVECTION-toets.
6. Door herhaaldelijk op de toets CONVECTION te drukken, kunt u kiezen uit een temperatuur van 110 °C, 120 °C, 130 °C enz. tot 200 °C.
7. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 2 minuten en 9 uur 30 minuten in.
8. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Na afl oop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "End". Verwijder dan het gerecht.

Speciale functies

QUICK START

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

Automatische herinnering

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

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de STOP/CANCEL-toets te drukken.

Blokkeren

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

Ventilatiekoeling

Vanwege de hoge temperaturen die tijdens het bedrijf ontstaan, beschikt het apparaat over een ventilatiekoeling.

Deze kan na afl oop van het gaarproces nog 3 minuten doorlopen.

Zandgebak

Gebruik een ronde, voor de magnetron geschikte schaal met een buitendiameter van 230 mm en een hoogte van 50 mm (+/- 10 mm).

Ingrediënten (totaalgewicht ca. 625 g)

- 170 g licht tarwemeel
- 170 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 100 g water
- 50 g margarine met 80% tot 85% vetgehalte
- ca. 125 g eieren, eigeel en eiwit gemengd.

Bereiding

- Leg bakpapier in uw bakvorm.
- Vul de eieren en de suiker in een kom en roer de massa gedurende 2 - 3 minuten.
- Voeg de gesmolten margarine toe.
- Voeg langzaam meel, bakpoeder en water toe.
- Doe het deeg nu direct in de bakvorm.

Apparaatinstelling

Kies het gebakprogramma bij het automatische koken.

OPMERKING:

- Verleng de gaartijd indien nodig.
- Laat het gebak na het garen 5 minuten rusten.

Storingsmeldingen

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

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

Reiniging

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

Binnenruimte

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

Buitenwanden

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

OPMERKING:

U kunt de toetsen blokkeren om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen. Zie "Blokkeren" pagina 18.

Toebehoren

- Af en toe moet u het glazen bord met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- De draairing en de binnenste ovenbodem moeten regelmatig gereinigd worden. De draairing kunt u eruit nemen en met

de hand afwassen. Hier kunt u reinigingsmiddel of een glasreiniger gebruiken. Droog alles goed af. Let op dat u de ring weer correct terugplaatst.

- Reinig het grillrooster handmatig in een sopje. Dit onderdeel is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.

Geur

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

Ovenverlichting

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

Technische gegevens

Model: MWG 768 H
Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:
magnetron: 1200 W
hete lucht: 2000 W
gril: 1250 W
Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W
Volume gaarruimte: 20 liter
Beschermsklasse: I
Nettogewicht: 14,1 kg

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging

van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

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

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

Enfants et personnes fragiles

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

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le fil. Il y a **risque d'étouffement!**

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

Symboles de ce mode d'emploi

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

DANGER:

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

ATTENTION:

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

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

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

régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.

- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

Pictogrammes sur l'appareil!



DANGER: Surface chaude!

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

Liste des différents éléments de commande

Schéma 1: description des différentes pièces

1	Gril
2	Plateau
3 Cache sortie micro-ondes	
4	Grille
5 Fermeture de la porte	
6	Anneau
7	Fenêtre

Schéma 2: éléments de commande

POWER (micro-ondes)

Choix des différentes positions

CONVECTION (chaleur traditionnelle)

Fonction chaleur traditionnelle uniquement, commande par le thermostat

GRILL (Gril)

Gril à quartz pour griller et gratiner

MICRO.+CONVE

La chaleur traditionnelle et les micro-ondes fonctionnent en alternance

COMBI

Micro-ondes et gril fonctionnent en alternance

CLOCK/WEI. (temps/poids)

Réglage du temps et du poids

TIME/MENU

Bouton tournant pour régler la durée de cuisson ainsi que des programmes automatiques

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

Début du programme – Pour démarrer la cuisson immédiate

STOP/CANCEL (stop/reprogrammation)

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

Utilisation conforme

Cet appareil sert:

- À chauffer et à cuire des denrées alimentaires solides ou liquides,
- À gratiner et à griller des denrées alimentaires solides.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La Clatronic International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Mise en service

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

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:

- Choisissez la fonction chaleur traditionnelle ou gril et laissez l'appareil fonctionner plusieurs fois à vide. Veillez à une ventilation suffisante.

REMARQUE:

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

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

⚠ ATTENTION:

- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.

Utilisation de l'appareil**Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes**

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

Notes sur le service de grill et combiné

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

Vaisselle allant au four à micro-ondes

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

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

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

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

Réglage de l'heure

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

Service du micro-ondes

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

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
HI	800	Chauffe rapide
90	720	
80	640	Cuisson
70	560	
60	480	Poursuite de cuisson

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
50 400		
40 320	Maintenir au chaud	
30 240		
20 160		Décongélation d'aliments surgelés
10 80		
0	0	Uniquement fonction minuterie, par ex. pour le refroidissement minuté
QUICK START 800		Chauffe rapide

- Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur la touche START/QUICK START pour mettre en marche.

REMARQUE:

- La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.
- Le fait que la cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four thermique. Réglez un temps de cuisson court quand vous n'êtes pas sûrs et continuez la cuisson si nécessaire.

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

Interrompre ou arrêter la cuisson

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

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

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

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

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

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

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

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

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

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

Quantité double = presque durée double

Moitié de la quantité = moitié du temps

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

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

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

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

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recouv- rir
Légumes				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	640	8 - 11	oui
Brocoli	500 g	640	6 - 9	oui
Endives	500 g	640	6 - 7	oui
Petits pois	500 g	640	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	640	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	640	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	640	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	640	8 - 10	oui
Poireau	500 g	640	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	640	7 - 9	oui
Carottes	500 g	640	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	640	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 10	oui
Asperges	300 g	640	6 - 9	oui
Tomates	500 g	640	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	640	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recouv- rir
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	640	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	640	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	640	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	640	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				
Viande (Mets déjà précuits)				
Viande avec de la sauce	400 g	640	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	640	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	640	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille (Mets déjà précuits)				
Fricassée de poulet	250 g	640	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	640	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	640	7 - 8	oui
Filet de poisson	400 g	640	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	640	14 - 16	oui
Epinauds en feuilles	300 g	640	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	640	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	640	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	640	8 - 9	oui
Petits pois	300 g	640	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	640	13 - 15	oui
Poireau	200 g	640	10 - 11	oui
Maïs	200 g	640	4 - 6	oui
Carottes	200 g	640	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 8	oui
Epinauds	450 g	640	12 - 13	oui
	600 g	640	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes (Mets déjà précuits)				
Plats composés	500 g	640	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	640	7 - 8	oui
Potages	500 g	640	13 - 15	oui
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

Cuisson automatique

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

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Tournez le bouton tournant TIME/MENU et sélectionnez le programme automatique souhaité.
3. Enfoncez la touche CLOCK/WEI., jusqu'à ce que le poids approximatif (ou nombre de tasses) des aliments à cuire apparaisse. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Code Programme Poids / Tasses				
A-1	Pommes de terre	230g	460g	690g
A-2	Café/soupe	1	2	3
A-3	Pop-corn	99g (3:30min standard)*		
A-4	Réchauffer	De 200g à 800g par augmentation de 100g		
A-5	Spaghetti	100g	200g	300g
A-6	Pizza	150g	300g	450g
A-7	Poulet	800g	1000g	1200g
A-8	Gâteau	475g (50:00min standard)*		
A-9	Décongeler	De 100g à 1800g par augmentation de 100g		

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

* REMARQUE:

Pop-corn: Prière d'utiliser uniquement du pop-corn pour four à micro-ondes dans des sachets de 80 à 100 g.

Gâteau: Recette, voir page 26

Décongeler/poulet:

- Après écoulement de la moitié du processus de décongélation, une alarme sonore vous invite à tourner l'article à cuire.
- Ensuite, appuyez de nouveau sur la touche START/QUICK START pour continuer le processus.

Grill

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

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

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

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

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

COMBI

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

Service combiné 1	Service combiné 2
30% micro-ondes	55% micro-ondes
70% grill	45% grill

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

Conseils pour le service combiné

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

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

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

Tableau service combiné

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

Chaleur traditionnelle (CONVECTION)

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

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche CONVECTION.
3. En actionnant à plusieurs reprises la touche CONVECTION, vous sélectionnez une température entre **110°C, 120°C, 130°C** jusqu'à **200°C**.
4. Réglez la durée de la cuisson entre 2 minutes et 9 heures 30 minutes à l'aide du bouton tournant TIME/MENU.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

REMARQUE:

Souhaitez-vous connaître, pendant le fonctionnement, la température que vous avez réglée?

- Appuyez sur la touche CONVECTION et la valeur est affichée.

Chaleur traditionnelle + micro-ondes en fonction combinée

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

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche MICRO.+CONVE.
3. Enfoncez la touche MICRO.+CONVE à répétition pour choisir une température de **110°C, 140°C, 170°C** ou **200°C**.
4. Réglez la durée de cuisson souhaitée entre 2 minutes et 9 heures et 30 minutes à l'aide du bouton tournant TIME/MENU.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

Cuisson en plusieurs étapes

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

Vous choisissez par exemple le programme de cuisson suivant:

Réchauffer aux micro-ondes



Cuire en chaleur traditionnelle

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche POWER.
3. Choisissez la puissance de micro-ondes en enfonçant une ou plusieurs fois la touche POWER.
4. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche CONVECTION.
6. En actionnant à plusieurs reprises la touche CONVECTION, vous sélectionnez une température entre **110°C, 120°C, 130°C** jusqu'à **200°C**.
7. Réglez la durée de cuisson souhaitée entre 2 minutes et 9 heures et 30 minutes à l'aide du bouton tournant TIME/MENU.
8. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

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

Fonctions spéciales

QUICK START

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

Rappel automatique

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

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

Blocage

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

Ventilation de refroidissement

Le boîtier est équipé d'une ventilation de refroidissement en raison de la formation de températures élevées.

Il est possible que celle-ci continue à fonctionner pendant encore 3 minutes après la fin du processus de cuisson.

Sablé

Utilisez un récipient rond allant au four à micro-ondes d'un diamètre extérieur de 230 mm et d'une hauteur de 50 mm (+/- 10 mm).

Ingrédients (poids total env. 625 g)

- 170 g de farine de froment tamisée
- 170 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'eau
- 50 g de margarine à 80% à 85% de graisse
- env. 125 g d'œufs, jaunes et blancs d'œufs mélangés.

Préparation

- Placez du papier sulfurisé dans votre moule.
- Versez les œufs et le sucre dans un plat et remuez la masse pendant 2-3 min..
- Ajoutez-y la margarine fondue.
- Ajoutez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau.
- Versez alors la pâte directement dans le moule.

Réglage de l'appareil

Sélectionnez le programme gâteau pour la cuisson automatique.

REMARQUE:

- Prolongez la durée de cuisson en cas de besoin.
- Laisser reposer le gâteau pendant 5 min. après la cuisson.

Messages d'erreur

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

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

Nettoyage

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

Espace intérieur

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

Parois extérieures

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

REMARQUE:

Pour éviter toute mise en marche intempestive, vous pouvez également bloquer les touches. Voir „Blocage“ page 26.

Accessoires

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

Odeur

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

Éclairage four

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

Données techniques

Modèle: MWG 768 H

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation:

micro-ondes: 1200 W

chaleur traditionnelle: 2000 W

gril: 1250 W

Puissance micro-ondes: 800 W

Volume du four: 20 litres

Classe de protection: I

Poids net: 14,1 kg

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

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

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

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

Après la garantie

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



Signification du symbole „Elimination“

FRANÇAIS

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

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

AVISO!

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

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

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

- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.
¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

¡Símbolos en el aparato!



AVISO: ¡Superficie caliente!

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

Indicación de los elementos de manejo

Gráfico 1: Descripción de las piezas

1 Calefacción de parrilla	
2	Plato
3 Cubierta salida de microondas	
4	Parrilla
5 Cerradura de puerta	
6	Anillo
7 Ventana del microondas	

Gráfico 2: Elementos de mando

POWER (Microondas)

Elección de los grados de potencia

CONVECTION (Aire caliente)

Sólo funcionamiento de aire caliente, controlado por termostato

GRILL (Parrilla)

Parrilla para asar a la parrilla y para gratinar

MICRO.+CONVE

Aire caliente y microondas trabajan alternadamente

COMBI

El microondas y la parrilla trabajan alternativamente

CLOCK/WEI. (Hora/Peso)

Ajuste de la hora e indicaciones de peso

TIME/MENU

Botón giratorio para ajustar la duración de cocción y los programas automáticos

START/QUICK START (Inicio/Inicio rápido)

Inicio del programa – Ajuste del tiempo de cocción rápido

STOP/CANCEL (Stop/Reposición)

- Presionar una vez para parar el proceso de cocción
- Presionar dos veces para borrar el programa
- Mantener 3 segundos presionados para bloquear / desbloquear el aparato

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve:

- para calentar y cocer alimentos sólidos o líquidos,
- para gratinar y asar a la parrilla alimentos sólidos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

Clatronic International GmbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Puesta en marcha

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

Se aconseja seriamente proceder de siguiente manera:

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

¡INDICACIÓN:

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

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquetelo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con toma tierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.

⚠ ATENCIÓN:

- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

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

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

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

Vajilla apropiada para el microondas

- El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.
- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.
- No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.
- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.

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

Material	Apropiado para			
	micro-ondas	parrilla	aire caliente	combinación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si si si si			
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no no	no no		

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

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

Ajuste de la hora

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

Manejo del microondas

1. Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada.
2. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta. (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).
3. Presione la tecla STOP/CANCEL. Presionando una o varias veces la tecla POWER, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
HI 800		Calentamiento rápido
90	720	
80	640	Cocción
70	560	
60	480	Continuación de la cocción
50	400	
40	320	Mantener caliente
30	240	
20	160	Descongelación de productos congelados
10	80	
0	0	Solamente función de timer, p.ej. mando temporizado para el enfriamiento
QUICK START	800	Calentamiento rápido

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

INDICACIÓN:

- El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.
- La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

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

Interrumpir o cortar el proceso de cocción

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

Calentamiento

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

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

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos			
Agua, 1 taza 150 g 800	0,5 - 1	no	
Agua, 0,5 l 500 g 800	3,5 - 5	no	
Agua, 0,75 l 750 g 800	5 - 7	no	
Café, 1 taza	150 g 800	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g 800	0,5 - 1	no
Atención: Introduzca en el recipiente una varilla de vidrio contra el retardo de ebullición, antes de beber remover bien.			

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	800 2,5	3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	800 2 - 2,5	si	
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	800 2,5	3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	800 1 + 2	no	
Albóndigas, 4 piezas	500 g	800 3 - 4	no	
Trozo de carne asada	250 g	800 2 + 3	no	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	800 3,5 - 5	no	
Fricasé de gallina	400 g	800 3 - 4,5	si	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	800 1 + 2	si	
2 raciones	300 g	800 2,5 - 3,5	si	
Patatas	500 g	800 3 + 4	si	
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	800 1 - 1,5	si	
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	800 1,5 - 2	si	
Salsa	250 g	800 1 + 2	si	
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	480 0,5 - 1	no	
Papilla	200 g	480 1 - 1,5	no	
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

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

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática.

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

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

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

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

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes. Es válida siguiente regla general:

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

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

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

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

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

Tabla Cocción

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	640	7 - 10 si	
Coliflor	500 g	640	8 - 11 si	
Brécol	500 g	640	6 - 9 si	
Achicoria	500 g	640	6 - 7 si	
Guisantes	500 g	640	6 - 7 si	
Hinojo	500 g	640	8 - 11 si	
Alubias verdes	300 g	640	13 - 15 si	
Patatas	500 g	640	9 - 12 si	
Colinabo	500 g	640	8 - 10 si	
Puerro	500 g	640	7 - 9 si	
Mozarca	250 g	640	7 - 9 si	
Zanahorias	500 g	640	8 - 10 si	
Pimiento	500 g	640	6 - 9 si	
Col de Bruselas	300 g	640	7 - 10 si	
Espárrago	300 g	640	6 - 9 si	
Tomates	500 g	640	6 - 7 si	
Zucchini	500 g	640	9 - 10 si	
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	640	5 - 8 si	
Mermelada de ciruela	250 g	640	4 - 6 no	
Compota de ruibarbo	250 g	640	5 - 8 si	
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	640	7 - 9 si	
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.				

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne (Alimentos precocinados)				
Carne con salsa	400 g	640	10 - 12 si	
Estofado de carne, asado de carne trozada	500 g	640	10 - 15 si	
Filetes de vaca rellenos	250 g	640	7 - 8 si	
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave (Alimentos precocinados)				
Fricasé de gallina	250 g	640	6 - 7 si	
Sopa de gallina	200 g	640	5 - 6 si	
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	640	7 - 8 si	
	400 g	640	8 - 9 si	
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.				
Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	640	14 - 16 si	
Espinacas de hoja	300 g	640	11 - 13 si	
Coliflor	200 g	640	7 - 9 si	
Alubias verdes cortadas	200 g	640	8 - 10 si	
Brécol	300 g	640	8 - 9 si	
Guisantes	300 g	640	7 - 8 si	
Colinabo	300 g	640	13 - 15 si	
Puerro	200 g	640	10 - 11 si	
Maíz	200 g	640	4 - 6 si	
Zanahorias	200 g	640	5 - 6 si	
Col de Bruselas	300 g	640	7 - 8 si	
Espinacas	450 g	640	12 - 13 si	
	600 g	640	15 - 17 si	
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozar con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajese (Alimentos precocinados)				
Potaje	500 g	640	13 - 15 si	
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	640	7 - 8 si	
Sopa de crema	500 g	640	13 - 15 si	
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

Cocción automática

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

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

Code Programma Gewicht / Kopjes			
A-1	Patatas	230g 460g 690g	
A-2	Café/Sopa	1 2 3	
A-3	Palomitas	99g (3:30min estándar)*	
A-4	Calentar	200g hasta 800g en pasos de 100g	
A-5	Espaguetis 100g 200g 300g		
A-6	Pizza 150g 300g 450g		
A-7	Pollo 800g 1000g	200g 1400g	
A-8	Pastel	475g (50:00min estándar)*	
A-9	Descongelar	100g hasta 1800g en pasos de 100g	

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

*** i INDICACIÓN:**

Palomitas: Por favor sólo utilizar palomitas apropiadas para microondas en bolsitas de 80 hasta 100 g.

Bizcocho: Receta véase página 35.

Descongelación/Pollo:

- En el medio del proceso de descongelación será demandado con un tono de señal a dar la vuelta al alimento de cocción.
- A continuación pulse de nuevo la tecla START/QUICK START, para continuar el proceso.

Parrilla

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

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

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

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

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

COMBI

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

Funcionamiento combinado 1	Funcionamiento combinado 2
30% microondas	55% microondas
70% parrilla	45% parrilla

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

Consejos para el funcionamiento combinado

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

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

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

Tabla funcionamiento combinado

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

Aire caliente (CONVECTION)

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

1. Presione la tecla STOP/CANCEL.
2. Presione la tecla CONVECTION.
3. Pulsando repetidamente la tecla CONVECTION seleccionará una temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C** hasta **200°C**.
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU un tiempo de cocción deseado entre 2 minutos y 9 horas 30 minutos.
5. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

INDICACIÓN:

¿Desea saber durante el funcionamiento qué temperatura ha ajustado?

- Pulse la tecla CONVECTION y se indicará el valor.

Aire caliente + microondas en el funcionamiento combinado

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

1. Presione la tecla STOP/CANCEL.
2. Presione la tecla MICRO.+CONVE.
3. Pulsando repetidamente la tecla MICRO.+CONVE seleccionará una temperatura entre **110°C, 140°C, 170°C** y **200°C**.
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU un tiempo de cocción deseado entre 2 minutos y 9 horas 30 minutos.
5. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Cocinar en varios pasos

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

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

Calentar en el microondas



Cocinar con aire caliente

1. Presione la tecla STOP/CANCEL.
2. Presione la tecla POWER.
3. Seleccione la potencia de microondas deseada, pulsando la tecla POWER una vez/repetidamente.
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
5. Presione la tecla CONVECTION.
6. Pulsando repetidamente la tecla CONVECTION seleccionará una temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C** hasta **200°C**.
7. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU un tiempo de cocción deseado entre 2 minutos y 9 horas 30 minutos.
8. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

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

Funciones especiales

QUICK START

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

Memoria automática

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

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

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla STOP/CANCEL. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla STOP/CANCEL más de 3 segundos.

Refrigeración por ventilador

Por las temperaturas altas que se forman dispone la carcasa de una refrigeración por ventilador.

Esta puede seguir en marcha por 3 minutos después del proceso de cocción.

Bizcocho

Utilice un recipiente redondo y apto para microondas con un diámetro exterior de 230 mm y una altura de 50 mm (+/- 10mm).

Ingredientes (peso total aprox. 625g)

- 170 g harina de trigo suelta
- 170 g azúcar
- 10 g levadura en polvo
- 100 g agua
- 50 g margarina con 80% a 85% de contenido de grasa
- ca. 125 g huevos, yema y clara mezclada

Preparación

- Coloque papel de horno en su molde.
- Vierta los huevos y el azúcar en un cuenco y remueva la masa durante 2-3 minutos.
- Agregue la margarina derretida.
- Harina, levadura en polvo y agua se añade poco a poco.
- Vertir ahora la masa directamente en el molde.

Ajuste de aparato

Seleccione el programa de bizcocho en la cocción automática.

INDICACIÓN:

- Prolongue el tiempo de cocción, si necesario.
- Después de la cocción deje reposar el bizcocho durante 5 minutos.

Indicaciones de fallo

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

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

Limpieza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

Espacio interior

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

Paredes exteriores

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

INDICACIÓN:

Para evitar una conexión por descuido del aparato, puede bloquear también las teclas. Véase „Bloqueo“ página 35.

Accesorios

- De vez en cuando debería limpiar el plato de vidrio con un líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
- El anillo giratorio y el suelo interior del horno deberían ser limpiados con regularidad. El anillo giratorio se puede extraer y limpiar a mano. Para ello, puede utilizar detergente suave o líquido para limpiar ventanas. A continuación seque todo bien. También preste atención de que a continuación el anillo sea colocado correctamente.
- Lave la parrilla a mano en un baño jabonoso. Esta pieza no es apropiada para su limpieza en el lavavajillas.

Olor

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

Iluminación de horno

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

Datos técnicos

Modelo:.....MWG 768 H

Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energía:

microondas:		1200	W
aire caliente:		2000	W
parrilla:		1250	W

Potencia asignada de salida de microondas:800 W

Volumen espacio de cocción:20 Litros

Clase de protección: I

Peso neto: 14,1 kg

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

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

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

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

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



Significado del símbolo „Cubo de basura“

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

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

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

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

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

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

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

Crianças e pessoas débeis

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

AVISO!

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

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

Símbolos nestas Instruções de uso

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

AVISO:

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

ATENÇÃO:

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

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções de segurança importantes!

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

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

- bordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafinhas para bebês e os frascos com comida de bebês terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
 - Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
 - O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
 - Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
 - No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim influenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.

Simbolos no aparelho!



AVISO: Superfície quente!

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

Descrição dos elementos de serviço

Gráfico 1: Classificação dos elementos

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 1 Aquecimento da grelha | |
| 2 | Prato |
| 3 Cobertura da saída de microondas | |
| 4 Grade da grelha | |
| 5 Fechadura da porta | |
| 6 | Anel |
| 7 | Janela |

Gráfico 2: Elementos de manejo

POWER (Micro-ondas)

Escolha dos níveis de potência

CONVECTION (Ar quente)

Funcionamento exclusivo de ar quente, termostato comandado

GRILL (Grelha)

Grelha para grelhar e gratinar

MICRO.+CONVE

Ar quente e microondas a trabalhar alternadamente

COMBI

Micro-ondas e grelha funcionam alternadamente

CLOCK/WEI. (Hora/peso)

Configuração da hora e de dados sobre o peso

TIME/MENU

Botão rotativo para configurar o tempo de cozedura ou os programas automáticos

START/QUICK START (Início/Início imediato)

Inicia o programa – Instalação do tempo de cozedura imediato

STOP/CANCEL (Stop/reiniciar)

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

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para:

- aquecer e cozer géneros alimentares sólidos e líquidos,
- para gratinar e grelhar géneros alimentares sólidos.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A Clatronic International GmbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Modo de pôr em funcionamento

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

Aconselha-se urgentemente a proceder da seguinte forma:

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

INDICAÇÃO:

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

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

⚠ ATENÇÃO:

- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar no modo de microondas, quando estiver vazio.

Utilização do aparelho**Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas**

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

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

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

Loiça adequada para microondas

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

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

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

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

Ajustamento do tempo

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

Manejo da micro-ondas

1. Coloque a comida a aquecer numa loiça adequada.
2. Abra a porta e coloque o recipiente no centro do prato de vidro. Fechar a porta. (Por motivos de segurança o aparelho só funciona com a porta fechada).
3. Carregue na tecla STOP/CANCEL. Escolha por meio do carregar uma ou muitas vezes a tecla de POWER a capacidade desejada para a micro-ondas.

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
HI	800	Calentamiento rápido
90	720	
80	640	Cocción
70	560	
60	480	Continuación de la cocción
50	400	

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
40 320	Manter quente	
30 240		
20 160		Descongelación de productos congelados
10 80		
0	0	Solamente función de timer, p.ej. mando temporizado para el enfriamiento
QUICK START 800		Calentamiento rápido

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

INDICAÇÃO:

- El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.
- La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

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

Interrumpir o cortar el proceso de cocción

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

Calentamiento

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

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

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade válio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena 150 g	800	0,5 - 1	não	
Água, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Atenção: Introduzir contra o atraso da ebulição uma vareta de vidro no recipiente e misturar bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não
Carne assada 250 g	800	2 - 3	não	
Conselho: pincelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fique moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não
Fricassé de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim
Conselho: pincelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g	800	1 - 2	sim
2 porções	300 g	800	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	800	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	800	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	800	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	800	1 - 2	sim
Comida de crianças				
Leite	100 ml	480	0,5 - 1	não
Purê, papa	200 g	480	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

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

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

Só recomeçará a funcionar, depois de a porta estar fechada e de se ter voltado a accionar a tecla START/QUICK START.

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

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

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

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

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

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

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

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

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

Tabela de cozimento

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

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne (Comidas já prontas antes)				
Carne com molho	400 g	640	10 - 12	sim
Guisado	500 g	640	10 - 15	sim
Rolo de carne de vaca	250 g	640	7 - 8	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3 - 5 minutos.				
Aves (Comidas já prontas antes)				
Fricassé de galinha	250 g	640	6 - 7	sim
Sopa de aves	200 g	640	5 - 6	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe	300 g	640	7 - 8	sim
	400 g	640	8 - 9	sim
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maçã	450 g	640	14 - 16	sim
Espinafre de folhas	300 g	640	11 - 13	sim
Couve de Bruxelas	200 g	640	7 - 9	sim
Feijão verde	200 g	640	8 - 10	sim
Bróculos	300 g	640	8 - 9	sim
Ervilhas	300 g	640	7 - 8	sim
Rábano	300 g	640	13 - 15	sim
Alho-porro	200 g	640	10 - 11	sim
Milho	200 g	640	4 - 6	sim
Cenouras	200 g	640	5 - 6	sim
Couve fl or	300 g	640	7 - 8	sim
Espinafre	450 g	640	12 - 13	sim
	600 g	640	15 - 17	sim
Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e só temperar antes de servir.				
Sopas / Prato único (Comidas já prontas antes)				
Refeição de um só prato	500 g	640	13 - 15	sim
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras	300 g	640	7 - 8	sim
Sopa de creme	500 g	640	13 - 15	sim
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

Cozinhar automaticamente

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

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Rode o botão rotativo TIME/MENU e seleccione o programa automático desejado.
3. Pressione a tecla CLOCK/WEI., até surgir o peso aproximado (ou número de chávenas) da comida que se pretende cozinhar. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Chave	Programa	Peso / Chávenas
A-1	Batatas	230g 460g 690g
A-2	Café/Sopa	1 2 3
A-3	Pipocas	99g (3:30min standard)*

Chave Programa Peso / Chávenas			
A-4	Aquecer	200g até 800g em 100g medidas	
A-5	Esparquete	100g 200g 300g	
A-6	Pizza	150g 300g 450g	
A-7	Galinha	800g 1000g 1200g 1400g	
A-8	Bolo	475g (50:00min standard)*	
A-9	Descongelar	100g até 1800g em 100g medidas	

4. Para iniciar carregue na tecla START/QUICK START.

* INDICAÇÃO:

Pipocas:

Por favor apenas utilizar pipocas para o microondas em saco de 80 a 100 g.

Bolo:

Receitas, veja na página 44.

Descongelar/galinha:

- A meio do procedimento de descongelar é chamado com um sinal para voltar os alimentos a descongelar.
- Prima depois de novo o botão START/QUICK START, para dar continuidade ao procedimento.

Grelha

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

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

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Carregue na tecla GRILL.
3. Com o botão girador TIME/MENU ajuste o tempo de grelhar entre 10 segundos e 95 minutos.
4. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

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

COMBI

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

Funcionamento combinado 1	Funcionamento combinado 2
30% micro-ondas	55% micro-ondas
70% grelha	45% grelha

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Pressione a tecla COMBI 1 respectivamente 2 vezes.
3. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
4. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Conselhos para o funcionamento combinado

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

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

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

Tabela de funcionamento combinado

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

Ar quente (CONVECTION)

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

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Carregue na tecla CONVECTION.
3. Premindo repetidamente o botão CONVECTION selecciona uma temperatura entre 110 °C, 120 °C, 130 °C até 200 °C.
4. Selecciona com o botão rotativo TIME/MENU o tempo de cozedura desejado entre 2 minutos e 9 horas e 30 minutos.
5. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

* INDICAÇÃO:

Durante o funcionamento deseja saber que temperatura seleccionou?

- Prima o botão CONVECTION e é-lhe indicado o valor.

Ar quente + Microondas em funcionamento combinado

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

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Carregue na tecla MICRO.+CONVE.
3. Premindo repetidamente a tecla MICRO.+CONVE selecione uma temperatura entre **110°C, 140°C, 170°C e 200°C**.
4. Selecione com o botão rotativo TIME/MENU o tempo de cozedura desejado entre 2 minutos e 9 horas e 30 minutos.
5. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Cozer com vários passos

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

Partamos do princípio que usa o seguinte programa para cozinhar:

Aquecer no microondas



Cozer com ar quente

1. Carregue na tecla STOP/CANCEL.
2. Carregue na tecla POWER.
3. Premindo uma ou variadas vezes a tecla POWER selecione a potência desejada do microondas.
4. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
5. Carregue na tecla CONVECTION.
6. Premindo repetidamente o botão CONVECTION selecciona uma temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C até 200°C**.
7. Selecione com o botão rotativo TIME/MENU o tempo de cozedura desejado entre 2 minutos e 9 horas e 30 minutos.
8. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

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

Funções especiais

QUICK START

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

Advertência automática

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

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

Bloqueamento

Carregue na tecla STOP/CANCEL mais de 3 segundos para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados.

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

Arrefecimento por ventilação

A caixa dispõe de um arrefecimento por ventilação devido às altas temperaturas que se formam no seu interior.

O arrefecimento por ventilação pode ainda funcionar 3 minutos após o fim do aquecimento.

Bolo seco

Utilize uma forma redonda, adequada para o microondas com um diâmetro exterior de 230mm e uma altura de 50mm (+/- 10mm).

Ingredientes (peso total aprox. 625g)

- 170g farinha de trigo bem solta e fina
- 170g açúcar
- 10g fermento em pó
- 100g água
- 50g de margarina com 80% a 85% de teor de gordura
- aprox. 125g de ovos, gemas e claras misturadas.

Preparação

- Forre a forma com papel para cozer no forno.
- Deite os ovos e o açúcar numa tigela e misture a massa durante 2 a 3 min.
- Junte a margarina derretida.
- Junte aos poucos o fermento em pó e a água.
- Deite agora a massa directamente para a forma de ir ao forno.

Configuração do aparelho

Selecione o programa para bolos em cozedura automática.

INDICAÇÃO:

- Prolongue o tempo de cozedura se necessário.
- Depois de cozido deixe o bolo repousar durante 5 min.

Avisos de avaria

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

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

Limpeza

Desligue o forno microondas e tire a fi cha da tomada.

Espaço interior do forno

- Mantenha o interior do forno limpo. Salpicos e líquidos derramados sobre as paredes interiores do forno podem ser retirados com um pano húmido. Se o forno está muito sujo, também podese utilizar um produto de limpeza suave. Por favor não utilize produtos de limpeza agressivos.

- Limpe a janela para visualização por dentro e por fora com um pano húmido e retire com regularidade salpicos e manchas de líquidos que transbordaram ou foram derramados.

Lados exteriores

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

! INDICAÇÃO:

Para evitar a ligação do aparelho por descuido, também pode bloquear os botões. Veja em „Bloqueamento“ página 44.

Acessórios

- Ocasionalmente deverá lavar o prato de vidro com um produto de lavagem de loiça ou na máquina de lavar loiça.
- O anel rotativo e o fundo interior do forno devem ser limpos com regularidade. O anel rotativo pode ser retirado e lavado à mão. Para tal pode utilizar um produto de limpeza suave ou produto limpa-vidros. Enxuge bem de seguida. Preste atenção a que o anel fi que de novo bem colocado.
- Lave a grelha de grelhar à mão com água e detergente suave. Esta peça não é adequada para limpeza na máquina de lavar a loiça.

Cheiro

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

Iluminação de forno

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

Características técnicas

Modelo:MWG 768 H

Alimentação da corrente:230 V, 50 Hz

Consumo de energia:

microondas:1200 W

ar quente:2000 W

grelhador:1250 W

Potência de saída dimensional do microondas:800 W

Capacidade do forno:20 litros

Categoria de protecção:I

Peso líquido:14,1 kg

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

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

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

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

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

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

Após a garantia

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



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

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

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

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

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

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

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

AVVISO!

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

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- I cuscini riempiti con miglio, gel oppure noccioli di ciliegia non vanno scaldati in microonde. **PERICOLO DI USTIONI!**
- **Attenzione:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Attenzione:** Non poggiare la microonde in un armadio. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 20 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera.
- **Attenzione:** Ai bambini e a persone fragili è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- **Attenzione:** Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Avviso ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

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

Simboli sull'apparecchio!



AVVISO: Superfici bollenti!

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

Elementi di comando

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

1	Funzione
2	Piatto
3 Coperchio per fuoriuscita microonde	
4	Griglia
5	Chiusura
6	anello
7 Apertura di controllo	

Grafico 2: Comandi

POWER (microonde)

Scelta della potenza

CONVECTION (aria calda)

Unicamente per funzionamento ad aria calda, controllo tramite termostato

GRILL (Grill)

Grill per grigliare e gratinare

MICRO.+CONVE

Microonde ed aria calda lavorano alternativamente

COMBI

Microonde e grill funzionano in alternanza

CLOCK/WEI. (ora/peso)

Impostazione dell'ora e del peso

TIME/MENU

Manopola per regolare la durata di cottura e i programmi di cottura automatica

START/QUICK START (inizio/ inizio immediato)

Avvio del programma – Impostazione del tempo di cottura immediata

STOP/CANCEL (stop/postergazione)

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

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio serve:

- per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
- per gratinare e cuocere al grill cibi solidi.

È destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Clatronic International GmbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Messa in funzione

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

Si consiglia urgentemente di procedere come segue:

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

NOTA:

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

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

ATTENZIONE:

- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto.

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

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

Avvertenze per l'uso grill e combinato

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

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l'uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.
- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perché questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perché i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.

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

Materiale	Adatto per			
	micro- onde	griglia	aria calda	combi- nazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si	
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no	

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

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

Impostare l'ora

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

Uso microonde

1. Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo.
2. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'apparecchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso.)
3. Premere il tasto STOP/CANCEL. Premendo una o più volte il tasto POWER selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
HI 800		Riscaldare rapidamente
90 720		
80 640		Cuocere
70 560		
60 480		Finire di cuocere
50 400		
40 320	Conservare il calore	
30 240		
20 160		Scongellare alimenti congelati
10	80	
0	0	Solo funzione timer, per esempio per lo scongelamento regolato
QUICK START	800	Riscaldare rapidamente

4. Con la manopola TIME/MENU regolare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 95 minuti.

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

NOTA:

- La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.
- la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.

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

Interrompere il procedimento di cottura o terminarlo

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

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g 800	0,5 - 1		no
Acqua, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5		no
Acqua, 0,75 l	750 g 800	5 - 7		no
Caffè, 1 tazza	150 g 800	0,5 - 1		no
Latte, 1 tazza	150 g 800	0,5 - 1		no
Attenzione: Mettere un bastoncino di vetro nel recipiente per impedire di ritardare l'ebollizione, mescolare bene prima di bere.				
Pietanze				
Bistecca, patate e verdura	450 g 800	2,5 - 3,5		sì
Gulasch con pasta	450 g 800	2 - 2,5		sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g 800	2,5 - 3,5		sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g 800	1 - 2		no
Polpette, 4 pz.	500 g 800	3 - 4		no
Arrosto, un pezzo	250 g 800	2 - 3		no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g 800	3,5 - 5		no
Fricassee di pollo	400 g 800	3 - 4,5		sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g 800	1 - 2		sì
2 porzioni	300 g 800	2,5 - 3,5		sì
Patate	500 g 800	3 - 4		sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g 800	1 - 1,5		sì
Minestra con pasta o simili	250 g 800	1,5 - 2		sì
Salsa	250 g 800	1 - 2		sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml 480	0,5 - 1		no
Pappa	200 g 480	1 - 1,5		no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

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

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

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

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

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

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

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

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

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

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

Tabella cottura

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane 500 g	640 7 - 10 sì			
Cavolo 500 g	640 8 - 11 sì			
Broccoli 500 g	640 6 - 9 sì			
Cicoria 500 g	640 6 - 7 sì			
Piselli 500 g	640 6 - 7 sì			
Finocchio	500 g 640 8 - 11 sì			
Fagiolini	300 g 640	13 - 15	sì	
Patate 500 g	640 9 - 12 sì			
Cavolo rapa	500 g 640 8 - 10 sì			
Porro	500 g 640 7 - 9 sì			
Pannocchie di mais	250 g 640 7 - 9 sì			
Carote	500 g 640 8 - 10 sì			
Peperoni	500 g 640 6 - 9 sì			
Cavolini di Bruxelles	300 g 640 7 - 10 sì			
Asparagi	300 g 640 6 - 9 sì			
Pomodori	500 g 640 6 - 7 sì			
Zucchini	500 g 640 9 - 10 sì			
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiaini di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g 640 5 - 8 sì			
Marmellata di prugne	250 g 640 4 - 6	no		
Composta di rabarbaro	250 g 640 5 - 8 sì			
Mele al forno, 4 pz.	500 g 640 7 - 9 sì			
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne (Alimenti precotti)				
Carne con salsa	400 g 640	10 - 12	sì	
Gulasch, spezzatino 500 g	640	10 - 15	sì	
Involtoni di manzo	250 g 640 7 - 8 sì			
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili (Alimenti precotti)				
Fricassee di pollo	250 g 640 6 - 7 sì			
Brodo con carni bianche	200 g 640 5 - 6 sì			
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g 640 7 - 8 sì			
Filetto di pesce	400 g 640 8 - 9 sì			
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongela e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g 640	14 - 16	sì	
Spinaci in foglia	300 g 640	11 - 13	sì	
Cavolo 200 g	640 7 - 9 sì			
Fagiolini	200 g 640 8 - 10 sì			
Broccoli 300 g	640 8 - 9 sì			
Piselli 300 g	640 7 - 8 sì			
Cavolo rapa	300 g 640	13 - 15	sì	
Porri	200 g 640	10 - 11	sì	
Mais	200 g 640 4 - 6 sì			
Carote	200 g 640 5 - 6 sì			
Cavolini di Bruxelles	300 g 640 7 - 8 sì			

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Spinaci	450 g 640	12 - 13	sì	
	600 g 640	15 - 17	sì	
Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiaini di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				
Minestre / Piatti unici (Alimenti precotti)				
Piatto unico	500 g 640	13 - 15	sì	
Minestra con pastina o simili	300 g 640 7 - 8 sì			
Vellutata	500 g 640	13 - 15	sì	
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

Cottura automatica

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

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

Codice	Programma	Peso / Tazze			
A-1	Patate	230g	460g	690g	
A-2	Caffè/Minestra	1	2	3	
A-3	Popcorn	99g (3:30min standard)*			
A-4	Riscaldare	da 200g a 800g con gradi di 100g			
A-5	Spaghetti	100g	200g	300g	
A-6	Pizza	150g	300g	450g	
A-7	Pollo	800g	1000g	1200g	1400g
A-8	Torta	475g (50:00min standard)*			
A-9	Scongela	da 100g a 1800g con gradi di 100g			

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

* i NOTA:

Popcorn: Usare solo popcorn per microonde in sacchetti da 80 a 100 g.

Torte: Ricetta v. pag. 52.

Scongela/pollo: • Quando lo scongelamento è a metà, un segnale acustico avviserà che è ora di girare gli alimenti.
• Premere quindi il tasto START/QUICK START per continuare.

Grill

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

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

Per grigliare e gratinare procedere come qui di seguito descritto:

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

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

COMBI

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

Funzione combinata 1	Funzione combinata 2
30% microonde	55% microonde
70% grill	45% grill

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

Consigli per la funzione combinata

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

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

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

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Carne macinata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3-5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.			
Volatili			
Polo per brodo	1000 g	13 - 15	no
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 - 5 min.			

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Pesce			
Trota al blu	300 g	5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g	3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri a 3 - 5 min.			

Aria calda (CONVECTION)

Per il funzionamento ad aria calda proseguire come segue:

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere il tasto CONVECTION.
3. Premendo più volte il tasto CONVECTION si sceglie una temperatura tra **110°C, 120°C, 130°C** fino a **200°C**.
4. Con la manopola TIME/MENU impostare la durata di cottura desiderata tra 2 minuti e 9 ore e 30 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

NOTA:

Desiderate sapere durante la cottura che temperatura avete impostato?

- Premete il tasto CONVECTION e vi sarà visualizzato il valore.

Funzionamento in combinazione con aria calda e forno a microonde

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

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere il tasto MICRO.+CONVE.
3. Premendo ripetutamente il tasto MICRO.+CONVE scegliere un livello di temperatura tra **110°C, 140°C, 170°C** e **200°C**.
4. Con la manopola TIME/MENU impostare la durata di cottura desiderata tra 2 minuti e 9 ore e 30 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Cucinare a più passi

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

Supponiamo che si scelga il seguente programma per cucinare:

Riscaldare la microonde



Cucinare con aria calda

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere il tasto POWER.
3. Scegliere la potenza della microonde desiderata premendo una volta o ripetutamente il tasto POWER.
4. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
5. Premere il tasto CONVECTION.
6. Premendo più volte il tasto CONVECTION si sceglie una temperatura tra **110°C, 120°C, 130°C** fino a **200°C**.
7. Con la manopola TIME/MENU impostare la durata di cottura desiderata tra 2 minuti e 9 ore e 30 minuti.

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

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

Funzioni speciali

QUICK START

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

Memoria automatica

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

Aperto lo sportello o premendo il tasto STOP/CANCEL, questo segnale viene annullato.

Blocco

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

Raffreddamento ad aria

A causa delle alte temperature a cui si arriva, l'apparecchio dispone di un raffreddamento ad aria.

Questo raffreddamento può continuare al termine della cottura per altri 3 minuti.

Pan di Spagna

Usare un contenitore rotondo adatto al microonde con un diametro esterno di 230 mm e un'altezza di 50 mm (+/- 10mm).

Ingredienti (peso totale 625 g ca.)

- 170 g di farina di frumento soffi ce
- 170 g di zucchero
- 10 g di lievito per dolci
- 100 g di acqua
- 50 g di margarina con contenuto di grassi dell'80% - 85%
- 125 g ca. di uova, tuorlo e albume mescolati.

Preparazione

- Disporre la carta da forno sulla tortiera.
- Versare uova e zucchero in una terrina e mescolare la massa per 2-3 minuti.
- Aggiungere la margarina fusa.
- Aggiungere un po' alla volta farina, lievito e acqua.
- Versare l'impasto direttamente nella tortiera.

Impostazione dell'apparecchio

Scegliere il programma torte nella cottura automatica.

NOTA:

- Se necessario, prolungare il tempo di cottura.
- Al termine della cottura, lasciare riposare la torta per 5 minuti.

Indicazione guasti

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

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

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

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

Pareti esterne

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

NOTA:

Per evitare un'accensione accidentale dell'apparecchio, si possono anche bloccare i tasti. V. „Blocco“ a v. 52.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le fi nestre. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l'anello correttamente.
- Lavare la griglia a mano in acqua e detersivo per stoviglie. Questo pezzo non è idoneo per il lavaggio nella lavastoviglie.

Odore

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

Illuminazione per forno

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

Dati tecnici

Modello: MWG 768 H
Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz
Consumo di energia:
microonde:
aria calda: 2000 W
griglia:
Potenza di uscita dimensionale della microonde: 800 W
Volume dello spazio di cottura: 20 litri
Classe di protezione: I
Peso netto: 14,1 kg

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

Dopo la garanzia

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



Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

1206 Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

1250 Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

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

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

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

Barn og skrapelige personer

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

⚠ ADVARSEL!

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

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrapelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. Ikke la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

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

⚠ ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

⚠ OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

ℹ

TIPS: Uthever tips og informasjon for deg.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

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

- Ikke varm opp puter som er fylt med granulat, kirsebærsteiner eller gelé i mikrobølgeovnen. **BRANNFARE!!!**
- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Mikrobølgeovnen må ikke plasseres inne i et skap. Overhold en ventilasjonsavstand på minst 20 cm til skap, vegger o.l. på alle sider av ovnen.
- **Advarsel: Barn og skrapelige personer** må bare bruke ovnen uten oppsikt dersom de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de vet hvordan ovnen brukes på en sikker måte, og forstår hvilke farer det medfører å bruke den galt.
- **Advarsel:** Når apparatet brukes i kombidrift, må det bare brukes av barn under oppsikt av voksne, dette grunnet de høye temperaturene.
- **Merk:** Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til oppvarming av levende dyr.
- Bruk kun egnet service, som: glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Når du varmer opp eller koker mat i **brennbare materialer**, for eksempel plast- eller papirbeholdere, må du sjekke mikrobølgeovnen hyppig på grunn av faren for antenning.
- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **Advarsel koketorsion:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut koketaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte koketorsjonen føre til at det plutselig dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i koketaret.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørpakning/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriper.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovenns levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.

Symboler på ovnen!



ADVARSEL: Varmer overfl. ater!

Under bruk kan apparatets berørbare overfl. ater bli svært varme.

Oversikt over betjeningselementene

Bilde 1: Delebetegnelse

1	Grillvarme
2	Dreietallerken
3	Deksel
4	Grillrist
5	Dørlås
6	Svivel
7	Gjennomsiktig

Bilde 2: Betjeningselementer

POWER (mikrobølger)

Valg av effektrinns

CONVECTION (varmluft)

Ren varmluftdrift, termostatstyrt

GRILL (Grill)

Grill til grilling og gratinering

MICRO.+CONVE

Vekselvis varmluft og mikrobølger

COMBI

Mikrobølgene og grillen arbeider vekselvis

CLOCK/WEI. (klokke/vekt)

Innstilling av klokkeslett og vektangivelser

TIME/MENU

Knapp til innstilling av tid og programmer

START/QUICK START (start/hurtigstart)

Start av programmet – Angivelse av hurtig-koketid

STOP/CANCEL (stopp/nullstilling)

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

Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment for:

- oppvarming og koking av faste og fl. ytende næringsmidler,
- gratinering og grilling av faste næringsmidler.

Det er utelukkende ment for dette formål og må bare brukes til dette. Det må kun brukes på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Apparatet må ikke brukes kommersielt.

Enhver annen bruk gjelder som ikke hensiktsmessig, og kan føre til skader på apparatet og også på personer.

Clatronic International GmbH overtar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av ikke hensiktsmessig bruk.

Ta i bruk mikrobølgeovnen

Hvis det er koke- eller oljerester på huset eller varmeelementet, kan det utvikle seg røyk og lukt i begynnelsen. Dette er normalt og vil forsvinne når ovnen brukes igjen.

Vi anbefaler på det sterkeste å gå fram på følgende måte:

- Still inn varmluft- eller grillfunksjonen og sett ovnen på flere ganger uten mat inni. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

TIPS:

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

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

OBS:

- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Apparatet må aldri brukes i mikrobølgedrift når det er tomt.

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestraling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Ikke bruk mikroovnen til fritering, for varm olje kan skade ovnen og føre til hudforbrenninger.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte kokeprosessen trykker du på STOP/CANCEL-knappen.
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tining av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer

Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

- Ved bruk av grill og kombinert drift brukes strålevarme. Bruk derfor bare varmefast service.
- I ren grilldrift kan du også bruke service av metall eller aluminium – men ikke i kombinert drift eller mikrobølgedrift.

- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftespalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Servise som egner seg i mikroovn

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

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

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

*) Kombinasjon av mikrobølger og grill eller varmluft.

Stille inn klokken

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

Betjening av mikrobølgeovnen

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

Valgt effekten vises i displayet i %	Effekt i watt (ca.)	Bruksområde
HI	800	Hurtig oppvarming
90	720	
80	640	Koking
70	560	
60	480	Viderekoking
50	400	
40	320	Holde varmt
30	240	
20	160	Opptining av frysevarer
10	80	
0	0	Kun timerfunksjon, f.eks. til tidsstyrt avkjøling
QUICK START	800	Hurtig oppvarming

4. Still inn ønsket koketid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte kokingen.

TIPS:

- Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.
- Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.

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

Avbryte og stanse kokeprosessen

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

Oppvarming

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

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

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nei

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

Koking

Praktiske tips om koking

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

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

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

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

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

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

Mindre mengder kokes raskere enn store.

Følgende tommelfingerregel gjelder:

Dobbel mengde = nesten dobbel tid

Halv mengde = halv tid

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

per 100 g ca. 1 minutt koketid

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

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

Koketabell

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Grønnsaker				
Auberginer	500 g 640	7 - 10	ja	
Blomkål	500 g 640	8 - 11	ja	
Brokkoli	500 g 640	6 - 9	ja	
Sikori	500 g 640	6 - 7	ja	
Erter	500 g 640	6 - 7	ja	
Fennikel	500 g 640	8 - 11	ja	
Aspargesbønner	300 g	640	13 - 15	ja
Poteter	500 g 640	9 - 12	ja	
Kålraabi	500 g 640	8 - 10	ja	
Purreløk	500 g 640	7 - 9	ja	
Maiskolber	250 g 640	7 - 9	ja	
Gulrøtter	500 g 640	8 - 10	ja	
Paprika	500 g 640	6 - 9	ja	
Rosenkål	300 g 640	7 - 10	ja	
Asparges	300 g 640	6 - 9	ja	
Tomater	500 g 640	6 - 7	ja	
Squash	500 g 640	9 - 10	ja	
Tips: Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.				
Frukt				
Eple-, pærecompott	500 g 640	5 - 8	ja	
Plommemos	250 g 640	4 - 6 nei		
Rabarbrakompott	250 g 640	5 - 8	ja	
Stekte epler, 4 stk.	500 g 640	7 - 9	ja	
Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaff forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.				
Kjøtt (Prefabrikerte matvarer)				
Kjøtt med saus	400 g	640	10 - 12	ja
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	640	10 - 15	ja
Okserullade	250 g 640	7 - 8	ja	
Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.				
Fjærkre (Prefabrikerte matvarer)				
Hønsfrikassé	250 g 640	6 - 7	ja	
Fjærkresuppe	200 g 640	5 - 6	ja	
Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.				
Fisk				
Fiskefilet	300 g	640	7 - 8	ja
Fiskefilet	400 g	640	8 - 9	ja
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Tine og koke grønnsaker				
Rødkål 450 g 640 14 - 16 ja				
Bladspinat 300 g 640 11 - 13 ja				
Blomkål 200 g 640 7 - 9 ja				
Brekkebønner 200 g 640 8 - 10 ja				
Brokkoli 300 g 640 8 - 9 ja				
Erter 300 g 640 7 - 8 ja				
Kålraabi 300 g 640 13 - 15 ja				
Purreløk 200 g 640 10 - 11 ja				
Mais 200 g 640 4 - 6 ja				
Gulrøtter 200 g 640 5 - 6 ja				
Rosenkål 300 g 640 7 - 8 ja				
Spinat 450 g 640 12 13 ja				
600 g 640 15 17 ja				
Tips: Kok med 1–2 ts. væske, rør om iblant, del ev. forsiktig opp, la grønnsakene etterkoke i 2–3 min., ikke krydre før like før servering.				
Supper/gryteretter (Prefabrikerte matvarer)				
Gryterett 500 g 640 13 15 ja				
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l. 300 g 640 7 - 8 ja				
Kremet suppe 500 g 640 13 15 ja				
Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3–5 min.				

Automatisk koking

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

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

Kode	Program	Vekt / Kopper			
A-1	Poteter	230g	460g	690g	
A-2	Kaffe/suppe	1	2	3	
A-3	Popkorn	99g (3:30min standard)*			
A-4	Oppvarming	200g til 800g i trinn på 100g			
A-5	Spagetti	100g	200g	300g	
A-6	Pizza	150g	300g	450g	
A-7	Kylling	800g	1000g	1200g	1400g
A-8	Kake	475g (50:00min standard)*			
A-9	Tining	100g til 1800g i trinn på 100g			

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

* TIPS:

Popkorn: Bruk bare mikrobølgepopkorn i pose på 80 til 100 g.

Kake: Oppskrift, se side 60.

Tining/kylling:

- Når halve tiden er gått, vil du høre et signal som tegn på at du må snu maten.
- Etterpå trykker du en gang til på START/QUICK START-knappen for å fortsette tiningen.

Grill

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

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

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

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

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

COMBI

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

Kombinert drift 1	Kombinert drift 2
30% mikrobølgeeffekt	55% mikrobølgeeffekt
70% grill	45% grill

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

Tips om kombinert drift

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

For store, tykke matvarer, f.eks. svinesteik, er mikrobølgetiden lengre enn for små, flate matvarer. **Med grillen er det imidlertid motsatt. Jo nærmere matvarene kommer grillen, desto fortere blir de brune.** Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift, kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

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

Tabell for kombinert drift

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

Varmluft (CONVECTION)

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

1. Trykk på STOP/CANCEL-knappen.
2. Trykk på CONVECTION-knappen.
3. Trykk flere ganger på CONVECTION-knappen for å velge temperatur fra 110 °C, 120 °C, 130 °C til 200 °C.
4. Med TIME/MENU-knappen stiller du inn ønsket tid mellom 2 minutter og 9 timer og 30 minutter.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

i TIPS:

Vil du vite hvilken temperatur du har stilt inn mens ovnen er på?

- Trykk på CONVECTION-knappen, så får du se verdien.

Varmluft + mikrobølger i kombinasjon

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

1. Trykk på STOP/CANCEL-knappen.
2. Trykk på MICRO.+CONVE-knappen.
3. Trykk flere ganger på MICRO.+CONVE-knappen for å velge temperatur fra 110 °C, 140 °C, 170 °C til 200 °C.
4. Med TIME/MENU-knappen stiller du inn ønsket tid mellom 2 minutter og 9 timer og 30 minutter.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Koke i flere trinn

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

La oss anta at du velger følgende kokeprogram:

Oppvarming i mikrobølgemodus



Koking med varmluft

1. Trykk på STOP/CANCEL-knappen.
2. Trykk på POWER-knappen.
3. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på POWER-knappen.
4. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på CONVECTION-knappen.
6. Trykk flere ganger på CONVECTION-knappen for å velge temperatur fra 110 °C, 120 °C, 130 °C til 200 °C.
7. Med TIME/MENU-knappen stiller du inn ønsket tid mellom 2 minutter og 9 timer og 30 minutter.
8. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

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

Spesialfunksjoner

QUICK START

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

Automatisk påminning

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

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

Sperre

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

Viftekjøling

Fordi det oppstår så høye temperaturer, er ovnen utstyrt med viftekjøling.

Den kan fortsette å gå i 3 minutter etter at ovnen er slått av.

Formkake

Bruk en rund form som tåler mikrobølgeovn, og som har en utvendig diameter på 230 mm og en høyde på 50 mm (+/- 10 mm).

Ingredienser (samlet vekt ca. 625 g)

- 170 g siktet hvitemel
- 170 g sukker
- 10 g bakepulver
- 100 g vann
- 50 g margarin med 80 % til 85 % fettinnhold
- ca. 125 g egg, plomme og eggehvite pisket sammen.

Tilberedning

- Legg bakepapir i formen.
- Ha egg og sukker i en bolle og pisk det i 2–3 min.
- Hell oppi smeltet margarin.
- Tilsett mel, bakepulver og vann litt etter litt.
- Hell så røren rett i formen.

Ovnsinnstilling

Velg kakeprogrammet under Automatisk koking.

i TIPS:

- Forleng steketiden ved behov.
- La kaken stå i ca. 5 minutter etter at den er ferdig.

Feilmeldinger

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

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

Rengjøring

Slå av mikroovnen og trekk ut støpselet.

Inni ovnen

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

Ytterveggene

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

i TIPS:

For å forhindre at apparatet slås på utilsiktet, kan du også sperre knappene. Se „Sperre“, side 59.

Tilbehør

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

Lukt

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

Ovnlys

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

Tekniske data

Modell:MWG 768 H

Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:

mikrobølgeovn: 1200 W

varmluft:2000 W

grill: 1250 W

Beregnet mikrobølgeutgangseffekt:800 W

Ovnens volum:20 liter

Beskyttelsesklasse: I

Nettovekt: 14,1 kg

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

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

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

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

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

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

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

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

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

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

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

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

WARNING!

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

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

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE: This highlights tips and information.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- Do not heat cushions or pillows filled with grains, cherry pits or gel in the microwave oven. **DANGER OF FIRE!!!**
- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 20 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine.
- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Warning, delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.

- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Symbols on the device!



WARNING: Hot surface!

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

Overview of the Components

Diagram 1: Description of Parts

1	Grill
2	Rotating
3 Cover for microwave outlet	
4	Grilling
5	Door
6	Rotating
7	Viewing

Diagram 2: Operating Controls

POWER (microwave)

Power level selection

CONVECTION (Hot Air)

Hot air only, thermostat-controlled

GRILL (Grill)

Grill for grilling and gratinating

MICRO.+CONVE

Hot air and microwave work alternately

COMBI

Microwave and grill work alternately

CLOCK/WEI. (Time/Weight)

Setting the time and weight information

TIME/MENU

Rotary knob for setting the cooking time and automatic programmes

START/QUICK START

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

STOP/CANCEL

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

Intended Use

This device is used:

- for heating up and cooking solid or liquid foods,
- for browning and grilling solid foods.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm Clatronic International GmbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Initial Operation

If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times.

The following procedure is strongly recommended:

- Turn the oven to the hot air or grill function and operate it several times without any food inside. Please ensure adequate ventilation.

NOTE:

The oven can only be used without food inside with the hot air or grill function; this is not possible during combined or microwave operation!

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

CAUTION:

- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.

ENGLISH

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, press the STOP/CANCEL button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.

- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Information on Grilling and Combined Operation

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

Suitable Microwave Tableware

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

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

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

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

Setting the Time

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

64

6. Press the CLOCK/WEI. button again to activate the new time.

Operating the Microwave

1. Place the food to be heated up into suitable tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)
3. Press the STOP/CANCEL button. Select the desired microwave power by pressing the POWER button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
HI	800	Rapid heating
90	720	
80	640	Cooking
70	560	
60	480	Continued cooking
50	400	
40	320	Keeping warm
30	240	
20	160	Defrosting deep-frozen food
10	80	
0	0	Only timer function, e.g. for time-controlled cooling
QUICK START	800	Rapid heating

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

NOTE:

- The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.
- Cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

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

Interrupting or Stopping the Cooking Process

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

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup 150 g 800	0.5 - 1 no			
Water, 0.5 l 500 g 800	3/5 - 5 no			
Water, 0.75 l 750 g 800	5 - 7 no			
Coffee, 1 cup 150 g 800	0.5 - 1 no			
Milk, 1 cup 150 g 800	0.5 - 1 no			
Note: Place a glass rod in the vessel to prevent delayed boiling; stir thoroughly before drinking.				
Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g 800	2.5	3.5	yes
Goulash with noodles	450 g 800	2 - 2.5	yes	
Meat, dumpling and sauce	450 g 800	2.5	3.5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g 800	1 - 2	no	
Meatballs, 4 in total	500 g 800	3 - 4	no	
Joint	250 g 800	2 - 3	no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g 800	3.5 - 5	no	
Chicken fricassee	400 g 800	3 - 4.5	yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g 800	1 - 2	yes	
2 portions	300 g 800	2.5	3.5	yes
Potatoes	500 g 800	3 - 4	yes	
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	800	1 - 1.5	yes
Soup with garnish	250 g 800	1.5 - 2	yes	
Sauce	250 g 800	1 - 2	yes	
Baby Food				
Milk	100 ml	480	0.5 - 1	no
Mash	200 g 480	1 - 1.5	no	
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

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

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

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

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

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

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

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

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

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

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

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

Cooking Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g 640	7 - 10	yes	
Cauliflower	500 g 640	8 - 11	yes	
Broccoli	500 g 640	6 - 9	yes	
Chicory	500 g 640	6 - 7	yes	
Peas	500 g 640	6 - 7	yes	
Fennel	500 g 640	8 - 11	yes	
Green beans	300 g 640	13 - 15	yes	
Potatoes	500 g 640	9 - 12	yes	
Turnip cabbage	500 g 640	8 - 10	yes	
Leek	500 g 640	7 - 9	yes	
Maize cob	250 g 640	7 - 9	yes	
Carrots	500 g 640	8 - 10	yes	
Paprika	500 g 640	6 - 9	yes	
Sprouts	300 g 640	7 - 10	yes	
Asparagus	300 g 640	6 - 9	yes	
Tomatoes	500 g 640	6 - 7	yes	
Courgettes	500 g 640	9 - 10	yes	
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g 640	5 - 8	yes	
Plum jam	250 g 640	4 - 6	no	
Stewed rhubarb	250 g 640	5 - 8	yes	
4 baked apples	500 g 640	7 - 9	yes	
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat (Ready-made meals)				
Meat with sauce	400 g 640	10 - 12	yes	
Goulash, stewed strips of meat	500 g 640	10 - 15	yes	
Roulade of beef	250 g 640	7 - 8	yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry (Ready-made meals)				
Chicken fricassee	250 g 640	6 - 7	yes	
Poultry soup	200 g 640	5 - 6	yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g 640	7 - 8	yes	
	400 g 640	8 - 9	yes	
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	640	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	640	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g 640	7 - 9	yes	
French beans	200 g 640	8 - 10	yes	
Broccoli	300 g 640	8 - 9	yes	
Peas	300 g 640	7 - 8	yes	
Turnip cabbage	300 g 640	13 - 15	yes	
Leek	200 g	640	10 - 11	yes
Corn	200 g 640	4 - 6	yes	
Carrots	200 g 640	5 - 6	yes	
Sprouts	300 g 640	7 - 8	yes	
Spinach	450 g 640	12 - 13	yes	
	600 g 640	15 - 17	yes	
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups / Stews (Ready-made meals)				
Stew	500 g 640	13 - 15	yes	
Soup with garnish	300 g 640	7 - 8	yes	
Crème soup	500 g 640	13 - 15	yes	
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

Automatic Cooking

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

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Turn the TIME/MENU rotary knob and select the desired automatic programme.
3. Press the CLOCK/WEI. button until the approximate weight (or number of cups) of the food to be cooked appears. Please see the following table for the possible settings.

Code	Programme	Weight / Cups		
A-1	Potatoes	230g	460g	690g
A-2	Coffee/Soup	1	2	3
A-3	Popcorn	99g (3:30min standard)*		
A-4	Heating up	200g to 800g in 100g steps		
A-5	Spaghetti	100g	200g	300g
A-6	Pizza	150g	300g	450g
A-7	Chicken	800g	1000g	1200g 1400g
A-8	Cake	475g (50:00min standard)*		
A-9	Defrosting	100g to 1800g in 100g steps		

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

* NOTE:

Popcorn: Please only use microwave popcorn in bags of 80 to 100g.

Cake: For the recipe see page 68.

Defrosting/Chicken:

- When the defrosting process is halfway through a buzzer is heard to indicate that it is time to turn the food to be cooked.
- Then press the START/QUICK START button again to continue the process.

Grill

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

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

To grill and gratinate food, proceed as follows:

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

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

COMBI

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

Combined Operation 1	Combined Operation 2
30% microwave	55% microwave
70% grill	45% grill

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Press the COMBI button once or twice.
3. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.

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

Tips on Combined Operation

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

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

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

Combined Operation Table

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

Hot Air (CONVECTION)

Please proceed as follows for hot air operation:

- Press the STOP/CANCEL button.
- Press the CONVECTION button.
- By repeatedly pressing the CONVECTION button you can select a temperature from **110°C, 120°C, 130°C to 200°C**.
- Use the TIME/MENU rotary knob to set the desired cooking time between 2 minutes and 9 hours 30 minutes.
- To start cooking press the START/QUICK START button.

i NOTE:

Would you like to know the temperature you have set during operation?

- Press the CONVECTION button and the value is displayed.

Hot Air + Microwave in Combined Operation

Please proceed as follows for hot air combined operation:

- Press the STOP/CANCEL button.
- Press the MICRO.+CONVE button.
- Press the MICRO.+CONVE button repeatedly to select a temperature between **110°C, 140°C, 170°C and 200°C**.
- Use the TIME/MENU rotary knob to set the desired cooking time between 2 minutes and 9 hours 30 minutes.
- To start cooking press the START/QUICK START button.

Cooking in Several Steps

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

Let us assume you select the following programmes for cooking:

Heating up Food in the Microwave



Cooking with Hot Air

- Press the STOP/CANCEL button.
- Press the POWER button.
- Select the desired microwave power level by pressing the POWER button once or several times.
- Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
- Press the CONVECTION button.
- By repeatedly pressing the CONVECTION button you can select a temperature between **110°C, 120°C, 130°C and 200°C**.
- Use the TIME/MENU rotary knob to set the desired cooking temperature between 2 minutes and 9 hours 30 minutes.
- To start cooking press the START/QUICK START button.

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

Special Functions

QUICK START

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

Automatic Reminder

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

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

Disabling

Press the STOP/CANCEL button for more than 3 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the STOP/CANCEL button again for more than 3 seconds to reactivate the machine.

Air Blower Cooling

Due to the high temperatures produced, the housing has an air blower cooling system.

This may continue running for three minutes after the cooking process has finished.

Madeira Cake

Please use a round vessel which is suitable for use in the microwave oven and which has an external diameter of 230 mm and a height of 50 mm (+/- 10 mm).

Ingredients (total weight approx. 625 g)

- 170 g of loose wheat flour
- 170 g of sugar
- 10 g of baking powder
- 100 g of water
- 50 g of margarine with a fat content of 80% to 85%
- approx. 125 g of eggs, mixed yolk and egg white.

Method

- Line your baking dish with baking paper.
- Put eggs and sugar into a dish and stir the mixture for 2-3 minutes.
- Then add melted margarine.
- Add flour, baking powder and water little by little.
- Now pour the mixture directly into the baking dish.

Adjusting the Device

Select the cake programme under Automatic Cooking.

i NOTE:

- Extend the cooking time if necessary.
- Allow the cake to stand for five minutes after cooking.

Error Messages

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

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

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

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

External Walls

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

i NOTE:

In order to avoid switching on the device accidentally, you can also disable the buttons. See „Disabling“ on page 67.

Accessories

- The glass plate should occasionally be cleaned with washing-up liquid or in the dishwasher.
- The rotating ring and the inside floor of the oven should be cleaned regularly. The rotating ring can be removed and cleaned by hand. You may use a mild detergent or window cleaner for this. Please dry thoroughly afterwards. Ensure that the ring is put back in the correct position afterwards.
- Rinse the grilling grid by hand in soapy water. This component is not suitable for washing in the dishwasher.

Odours

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

Oven light

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

Technical Data

Model:		MWG 768 H
Power supply:		230 V, 50 Hz
Power consumption:		
microwave:		1200 W
hot air:		2000 W
grill:		1250 W
Rated microwave power output:		800 W
Cavity volume:		20 litres
Protection class:		I
Net weight:		14.1 kg

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazań, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać poduszek napełnionych ziarnem, pestkami wiśni lub żelam.
NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!
- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** **nie** wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy. Pamiętaj o zapewnieniu co najmniej 20-centymetrowego odstępu wentylacyjnego ze wszystkich stron urządzenia od szafek, ścian itd.
- **Ostrzeżenie:** **Dzieciom i osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.

- **Ostrzeżenie zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia paleczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórką, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

Symbole na urządzeniu!



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

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

Przegląd elementów obsługi

Grafi ka 1: określenie części

1	Ogrzewanie
2	Talerz
3 Oslona wylotu mikrofal	
4	Ruszt
5	Zamek
6	Pierścień
7	Wziernik

Grafi ka 2: elementy obsługi

POWER (Mikrofale)

Wybór stopni mocy

CONVECTION (Termoobieg)

Sam termoobieg, sterowany termostatem

GRILL (Grill)

Grill do grillowania i opiekania

MICRO.+CONVE

Na zmianę pracuje termoobieg i mikrofale

COMBI

Mikrofale i grill pracują na przemian

CLOCK/WEI. (Zegar/Ciężar)

Ustawianie zegara i ciężaru

TIME/MENU

Pokrętko do ustawiania czasu gotowania i programów automatycznych

START/QUICK START (Start/Szybki start)

Rozpoczęcie programu – Ustawianie czasu szybkiego gotowania

STOP/CANCEL (Stop/Zerowanie)

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy:

- do podgrzewania i gotowania stałych lub płynnych produktów spożywczych,
- do zapiekania i opiekania stałych produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne a także szkody osobowe.

Clatronic International GmbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

Uruchomienie

Jeżeli na obudowie lub grzałce pozostały resztki poprodukcyjne lub resztki oleju, początkowo może wystąpić dymienie i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie powtórzy się przy ponownym użyciu.

Radzimy wykonać następującą procedurę.

- Ustaw urządzenie na termoobieg z opiekaczem i włącz go kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów. Zapewnij odpowiednią wentylację.

WSKAZÓWKA:

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

- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.

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

⚠ UWAGA:

- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofa.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofa:

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

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

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

Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

- Idealny materiał na naczynia przeznaczone do używania w kuchenke mikrofalowej to materiał przezroczysty, umożliwiający równomierne podgrzewanie potraw promieniowaniem mikrofalowym.
- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.

- Nie używaj tacek papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

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

*) Kombinacja mikrofa z opiekaczem lub termoobiegiem.

Ustawienie godziny

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

Obsługa Mikrofa

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

Wybrana moc w wyświetlaczu w %	Moc w watach (w przybliżeniu)	Zakres użycia
HI 800		Szybkie podgrzewanie
90 720		
80 640		Gotowanie
70 560		
60 480		Kontynuacja gotowania
50 400		
40 320		Stabilizacja temperatury
30 240		
20 160		Rozmrażanie mrożonek
10 80		
0	0	tylko funkcja zegara, np. w celu ostudzenia według ustalonego czasu
QUICK START 800		Szybkie podgrzewanie

- Pokręć TIME/MENU proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

WSKAZÓWKI:

- Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.
- Gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchence konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dogotować.

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

Przerwanie lub zakończenie gotowania

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

Podgrzewanie

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

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

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa Ilość		Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Pliny				
Woda, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: Do naczynia włóż prętek szklany, opóźniający wrzenie, przed wypiciem dobrze wymieszaj.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękła.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąwka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2 porcje.	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	480	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	480	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania

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

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

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

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

Im bardziej masywna jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Tak więc np. większy kawałek mięsa potrzebuje dłuższego czasu gotowania niż mięso w tej samej ilości, pokrojone w cienkie małe plasterki. Zaleca się, by większe ilości podgotować przy maksymalnej mocy i dla równomiernego ugotowania potraw kontynuować program na średniej mocy.

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

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże.

Obowiązuje żelazna reguła:

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

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

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

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

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

Tabela Gotowanie

Żywność/Potrawa ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Warzywa			
Bakłażany 500 g 640	7 - 10	tak	
Kalafi or 500 g 640	8 - 11	tak	
Brokuły 500 g 640	6 - 9	tak	
Cykonja 500 g 640	6 - 7	tak	
Groszek 500 g 640	6 - 7	tak	
Koper włoski 500 g 640	8 - 11	tak	
Zielona fasolka 300 g 640	13 - 15	tak	
Ziemniaki 500 g 640	9 - 12	tak	
Kalarepa 500 g 640	8 - 10	tak	
Szczypiorek 500 g 640	7 - 9	tak	
Kolby kukurydzy 250 g 640	7 - 9	tak	
Marchew 500 g 640	8 - 10	tak	
Papryka 500 g 640	6 - 9	tak	
Bruksela 300 g 640	7 - 10	tak	
Szparagi 300 g 640	6 - 9	tak	
Pomidory 500 g 640	6 - 7	tak	
Cukinia 500 g 640	9 - 10	tak	
Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawić dopiero przed serwowaniem.			

Żywność/Potrawa ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Owoce			
Kompot z jabłek, gruszek 500 g 640	5 - 8	tak	
Powidła 250 g 640	4 - 6	nie	
Kompot rabarbarowy 250 g 640	5 - 8	tak	
Pieczone jabłka, 4 sztuki 500 g 640	7 - 9	tak	
Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.			
Mięso (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Mięso z sosem 400 g 640	10 - 12	tak	
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki 500 g 640	10 - 15	tak	
Żywność/Potrawa ilość			
Moc w watach			
Przybliżony czas w minutach			
Przykrycie			
Rolada wołowa 250 g 640	7 - 8	tak	
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.			
Drób (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Potrawa z kury 250 g 640	6 - 7	tak	
Zupa z drobiu 200 g 640	5 - 6	tak	
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.			
Ryba			
Filet z ryby 300 g 640	7 - 8	tak	
400 g 640	8 - 9	tak	
Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.			
Rozmrażanie i gotowanie warzyw			
Czerwona kapusta z jabłkiem 450 g 640	14 - 16	tak	
Szpinak liściasty 300 g 640	11 - 13	tak	
Kalafi or 200 g 640	7 - 9	tak	
Fasola szparagowa 200 g 640	8 - 10	tak	
Brokuły 300 g 640	8 - 9	tak	
Groszek 300 g 640	7 - 8	tak	
Kalarepa 300 g 640	13 - 15	tak	
Szczypiorek 200 g 640	10 - 11	tak	
Kukurydza 200 g 640	4 - 6	tak	
Marchew 200 g 640	5 - 6	tak	
Bruksela 300 g 640	7 - 8	tak	
Szpinak 450 g 640	12 - 13	tak	
600 g 640	15 - 17	tak	
Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przyprawić dopiero przed serwowaniem.			
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Potrawa jednogarnkowa 500 g 640	13 - 15	tak	
Zupa z dodatkiem 300 g 640	7 - 8	tak	
Zupa kremowa 500 g 640	13 - 15	tak	
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.			

Gotowanie automatyczne

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

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Obracając pokrętkę TIME/MENU, wybierz pożądaną program automatyczny.
3. Proszę wcisnąć przycisk CLOCK/WEI., aż pojawi się przybliżony ciężar (lub liczba filiżanek) przeznaczonej do gotowania potrawy. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Kod Program Waga / Filiżanek			
A-1	Ziemniaki	230g 460g 690g	
A-2	Kawa/zupa	1	2 3
A-3	Kukurydza prażona	99g (3:30min Standard)*	
A-4	Podgrzewanie	200g do 800g w odcinkach po 100g	
A-5	Spaghetti	100g 200g 300g	
A-6	Pizza	150g 300g 450g	
A-7	Kurczak	800g 1000g 1200g 1400g	
A-8	Ciasto	475g (50:00min Standard)*	
A-9	Rozmrażanie	100g do 1800g in stappen van 100g	

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

WSKAZÓWKA:

Popcorn: Używaj tylko kukurydzy popcorn do kuchen mikrofalowych w woreczkach po 80 do 100 g.

Ciasto: Przepis patrz strona 76.

Rozmrażanie/kurczak:

- W połowie czasu rozmrażania sygnał akustyczny poinformuje, że należy obrócić rozmrażany produkt.
- Następnie naciśnij jeszcze raz przycisk START/QUICK START, aby kontynuować cykl roboczy.

Grill

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

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

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk GRILL.
3. Pokrętką TIME/MENU proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 10 sekund a 95 minut.

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

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

COMBI

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

Tryb kombinowany 1	Tryb kombinowany 2
30% mikrofa	55% mikrofa
70% grill	45% grill

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk COMBI 1 razy wzgl. 2 razy.
3. Pokrętką TIME/MENU proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

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

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

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

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielecina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
	750 g	12 - 15	nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kielbaski wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kielbaski nakłuć widelcem.			

Żywność/Potrawa Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Drób		
Kura na zupe 1000 g 13 - 15 nie		
Części kurczaka 250 g 4 - 5 nie		
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.		
Ryba		
Pstrąg, błękitny 300 g 5 - 6 nie		
Filet rybny 300 g 3 - 4 nie		
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.		

Termoobieg (CONVECTION)

Aby włączyć tryb termoobiegu, wykonaj następującą procedurę.

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk CONVECTION.
3. Naciskając wielokrotnie przycisk CONVECTION, można wybrać jedną z temperatur: **110°C, 120°C, 130°C do 200°C**.
4. Pokrętem TIME/MENU ustaw pożądany czas gotowania w zakresie od 2 minut do 9 godzin i 30 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

WSKAZÓWKA:

Chcesz sprawdzić w czasie pracy, jaka temperatura została ustawiona?

- Po naciśnięciu przycisku CONVECTION zostanie wyświetlona ustawiona temperatura.

Tryb kombinowany: termoobieg + mikrofałe

Aby włączyć tryb kombinowany z termoobiegiem, wykonaj następującą procedurę.

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk MICRO.+CONVE.
3. Naciskając wielokrotnie przycisk MICRO.+CONVE wybierz jedną z temperatur **110°C, 140°C, 170°C i 200°C**.
4. Pokrętem TIME/MENU ustaw pożądany czas gotowania w zakresie od 2 minut do 9 godzin i 30 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Gotowanie wielostopniowe

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

Załóżmy, że wybierzesz następujący program gotowania.

Podgrzewanie mikrofalami



Gotowanie termoobiegiem

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk POWER.
3. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofal.

4. Pokrętem TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
5. Proszę wcisnąć przycisk CONVECTION.
6. Naciskając wielokrotnie przycisk CONVECTION, można wybrać jedną z temperatur: **110°C, 120°C, 130°C do 200°C**.
7. Pokrętem TIME/MENU ustaw pożądany czas gotowania w zakresie od 2 minut do 9 godzin i 30 minut.
8. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

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

Funkcje specjalne

QUICK START

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

Automatyczne przypomnienie

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

Przez otwarcenie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku STOP/CANCEL funkcja przypomnienia wyłączy się.

Blokada

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

Chłodzenie dmuchawą

Ze względu na wysokie temperatury urządzenie jest wyposażone w dmuchawę chłodzącą.

Może ona pracować jeszcze przez ok. 3 minut po zakończeniu gotowania.

Ciasto piaskowe

Używaj tylko okrągłej formy przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych, o średnicy zewnętrznej 230 mm i wysokości 50 mm (+/- 10 mm).

Składniki (ciężar całkowity ok. 625 g)

- 170 g sypkiej mąki pszennej
- 170 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 100 g wody
- 50 g margaryny o zawartości tłuszczu 80% do 85%
- ok. 125 g jaj, w postaci żółtka wymieszanego z białkiem.

Przyrządzenie

- Wyłóż formę papierem do pieczenia.
- Włóż do miski jajka i cukier i mieszaj masę przez 2-3 minuty.
- Dodaj roztopioną margarynę.
- Stopniowo dodawaj mąkę, proszek do pieczenia i wodę.
- Umieść ciasto bezpośrednio w formie.

Ustawienie urządzenia

Wybierz program „Ciasto” w cyklu automatycznego gotowania.

i WSKAZÓWKA:

- W razie potrzeby przedłuż czas pieczenia.
- Po upieczeniu pozostaw ciasto na 5 minut, aby „odpoczęło”.

Komunikaty o zakłóceniach

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

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

Czyszczenie

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Wnętrze

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

Ścianki zewnętrzne

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

i WSKAZÓWKA:

Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przyciski można zablokować. Patrz „Blokada” strona 76.

Akcesoria

- Talerz szklany umyj od czasu do czasu za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

- Pierścień obrotowy i dno wewnątrz kuchenki należy regularnie czyścić. Pierścień obrotowy można wyjąć i umyć ręcznie. Można przy tym użyć łagodnego środka czyszczącego lub płynu do mycia szyb. Następnie dobrze wysuszyć. Zwrócić uwagę na prawidłowe założenie pierścienia obrotowego.
- Ruszt umyj ręką w kąpieli wodnej. Ta część nie nadaje się do mycia w automatycznej zmywarce do naczyń.

Zapach

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

Oświetlenie wnętrza kuchenki

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

Dane techniczne

Model: MWG 768 H

Napięcie zasilające: 230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

K. mikrofal: 1200 W

termoobieg: 2000 W

grill: 1250 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal: 800 W

Objętość komory roboczej: 20 l

Stopień ochrony: I

Masa netto: 14,1 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

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

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



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

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

VÝSTRAHA!

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

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

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- Sáčky plněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem neohřívejte v mikrovlnné troubě. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dřívě, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Vaši mikrovlnnou troubu **nestavte** do skříně. Dbejte na to, aby na všech stranách spotřebiče byla vůči skříním, stěnám apod. dodržena minimální vzdálenost pro ventilaci 20 cm.
- **Výstraha: Děti a nemocné osoby** mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.
- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání živých tvorů.
- Používejte jen nádobí z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádobí pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **Výstraha, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!).
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!

- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vafle, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístroji využívajících energii mikrovln ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistíte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.

Symbyly na přístroji!



VÝSTRAHA: Horký povrch!

Během provozu přístroje může teplota dotykového povrchu dosáhnout vysokých hodnot.

Přehled ovládacích prvků

Obr. 1: Označení dílů

1	Topný prvek grilu	
2		Otočný
3	Kryt mikrovlnných trub-vývod	
4		Grilovací
5		Uzávěr
6		Otočný
7		Průhledové

Obr. 2: Ovládací prvky

POWER (mikrovlnná trouba)

Volba výkonových stupňů

CONVECTION (horký vzduch)

Čistý režim horkého vzduchu, řízeno termostatem

GRILL (Gril)

Gril ke grilování a zapékání

MICRO.+CONVE

Horký vzduch a mikrovlnná trouba pracují střídavě

COMBI

Mikrovlnná trouba a gril pracují střídavě

CLOCK/WEI. (hodiny/hmotnost)

Nastavení hodin a údajů o hmotnosti

TIME/MENU

Otočný knoflík pro nastavení doby trvání vaření a automatických programů

START/QUICK START (spuštění/okamžité spuštění)

Spuštění programu – Nastavení okamžité doby vaření

STOP/CANCEL (zastavení/resetování)

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

Použití odpovídající určení

Tento přístroj slouží:

- k ohřívání a vaření potravin v pevném či kapalném skupenství.
- k zapékání a grilování potravin v pevném skupenství.

Je určen výhradně pro tento účel a smí být používán rovněž pouze pro tento účel. Smí být používán jen způsobem popsaným v tomto návodu k použití. Tento přístroj nesmíte používat pro průmyslové účely.

Každé jiné použití se pokládá za použití neodpovídající určení a může vést k poškození věcí či dokonce k poranění osob.

Clatronic International GmbH neručí za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

Uvedení do provozu

Pokud by se na plášti či na topném článku nacházely zbytky vaření či oleje, může na začátku šířit kouř či zápach. Jedná se o normální situaci a při opakovaném použití se již nevyskytne.

Důrazně doporučujeme, abyste postupovali následujícím způsobem:

- Nastavte přístroj na funkci horkého vzduchu či funkci grilování a nechte ho několikrát pracovat bez použití potravin. Dbejte prosím na dostatečné větrání.

UPOZORNĚNÍ:

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

- Vyjměte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnací osu tak, aby zapadl do vybrání hnací osy a ležel rovně.
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříní přístroje.
- Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

POZOR:

- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.

- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě nefritujte, neboť horký olej může troubu poškodit a způsobit popálení kůže.
- Ohřívejte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Pro přerušení procesu přípravy pokrmů stiskněte tlačítko STOP/CANCEL.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel

Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu

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

Nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu

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

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

Materiál	Vhodné pro			
	mikrovlnnou troubu	gril	horký vzduch	kombinace*
Žáruvzdorné skleněné nádoby	ano	ano	ano	
Skleněné nádoby, které nejsou žáruvzdorné	ne	ne	ne	
Žáruvzdorné keramické nádoby/talíře	ano	ano	ano	
Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnnou troubu	ano	ne	ne	
Kuchyňský papír	ano	ne	ne	

Materiál	Vhodné pro			
	mikrovlnnou troubu	gril	horký vzduch	kombinace*
Kovové tácy	ne	ano	ano	ne
Grilovací rošt	ne	ano	ano	ne
Hliníková fólie a nádoby z fólie	ne	ano	ano	ne

*) Kombinace mikrovlnné trouby s grilem a horkým vzduchem.

Nastavení času

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

Ovládání mikrovlnné trouby

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

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve wattch (přibližný)	Oblast použití
HI	800	Rychlý ohřev
90	720	
80	640	Dodělání
70	560	
60	480	Dovaření
50	400	
40	320	Udržování teploty
30	240	
20	160	Rozmrazování zmražených potravin
10	80	
0	0	jen funkce spínacích hodin, např. pro časově řízené chlazení
QUICK START	800	Rychlý ohřev

4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.

5. K zahájení provozu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

UPOZORNĚNÍ:

- Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.
- Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nejste-li si jisti správnou dobou přípravy, nastavte si dobu provozu poněkud kratší a v případě potřeby ji pak prodlužte.

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

Přerušení či ukončení procesu přípravy

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

Ohřívání

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

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

Tabulka ohřívání

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

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

Dodělávání

Praktické tipy k dodělávání

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

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

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

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

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

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

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

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

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

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

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

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

Tabulka dodělávání

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

Potravinyl/jidla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Mrkev	200 g 640 5 - 6 ano			
Růžičková kapusta	300 g 640 7 - 8 ano			
Špenát	450 g 640 12 - 13 ano			
	600 g 640 15 - 17 ano			
Tip: Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.				
Polévky / "jídla z jednoho hrnce" (Již předem připravené pokrmy)				
Jídlo z jednoho hrnce	500 g	640	13 - 15	ano
Polévka se zavářkou	300 g 640 7 - 8 ano			
Krémová polévka	500 g 640	13 - 15	ano	
Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.				

Automatické vaření

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

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

Kód	Program	Hmotnost / Šálků		
A-1	Brambory	230g	460g	690g
A-2	Káva/polévka	1	2	3
A-3	Pražená kukuřice	99g (standard 3:30 min.)*		
A-4	Ohřívání	200g až 800g po 100g		
A-5	Špagety	100g	200g	300g
A-6	Pizza	150g	300g	450g
A-7	Kuře	800g	1000g	1200g 1400g
A-8	Buchta	475g (standard 50:00 min.)*		
A-9	Rozmrazování	100g až 1800g po 100g		

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

* UPOZORNĚNÍ:

Pražená kukuřice: Použijte prosím pouze praženou kukuřici pro mikrovlnné trouby v sáčcích o hmotnosti 80 až 100g.

Koláče: Recept viz strana 85.

Rozmrazení/Kuře:

- Uprostřed průběhu rozmrazování budete signálním tónem vyzváni k otočení potravin.
- Poté opět stiskněte tlačítko START/QUICK START, abyste pokračovali v postupu.

Gril

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

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

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

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

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

COMBI

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

Kombi-provoz 1	Kombi-provoz 2
30% mikrovlnná trouba 55% mikrovlnná trouba	
70% gril 45% gril	

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

Typy pro kombinovaný provoz

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

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

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

Tabulka kombi-provoz

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

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

Horký vzduch (CONVECTION)

Pro režim horkého vzduchu postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko CONVECTION.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka CONVECTION vyberte teplotu mezi **110 °C, 120 °C, 130 °C až 200 °C.**
4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu trvání vaření mezi 2 minutami a 9 hodinami 30 minutami.
5. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

UPOZORNĚNÍ:

Chtěli byste během provozu vědět, jakou teplotu jste nastavili?

- Stiskněte tlačítko CONVECTION a zobrazí se Vám hodnota.

Horký vzduch + mikrovlnná trouba v kombinovaném režimu

Pro kombinovaný režim horkého vzduchu postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko MICRO.+CONVE.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka MICRO.+CONVE zvolte teplotu mezi **110 °C, 140 °C, 170 °C a 200 °C.**
4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu trvání vaření mezi 2 minutami a 9 hodinami 30 minutami.
5. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Vaření v několika krocích

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

Například si k vaření zvolíte následující program:

Ohřívání v mikrovlnné troubě



Vaření s horkým vzduchem

1. Stiskněte tlačítko STOP/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko POWER.

3. Stisknutím tlačítka **POWER** jednou/vícekrát zvolíte požadovaný mikrovlnný výkon.
4. Pomocí otočného knoflíku **TIME/MENU** nastavíte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
5. Stiskněte tlačítko **CONVECTION**.
6. Opakovaným stisknutím tlačítka **CONVECTION** vyberte teplotu mezi **110°C, 120°C, 130°C až 200°C**.
7. Pomocí otočného knoflíku **TIME/MENU** nastavíte požadovanou dobu trvání vaření mezi 2 minutami a 9 hodinami 30 minutami.
8. K zahájení procesu stiskněte tlačítko **START/QUICK START**.

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

Zvláštní funkce

QUICK START

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

Automatické upomínání

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

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

Zablokování

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

Chlazení dmychadla

Z důvodu vysokých teplot disponuje plášť chlazením dmychadla.

To může ještě po skončení průběhu vaření ještě 3 minuty dobíhat.

Linecký koláč

Použijte kulatou nádobu, vhodnou do mikrovlnné trouby s vnějším průměrem o velikosti 230mm a výškou 50mm (+/- 10mm).

Složení (celková hmotnost cca 625g)

- 170g nadýchané pšeničné mouky
- 170g cukru
- 10g kypřicího prášku
- 100g vody
- 50g margarínu s 80% až 85% obsahem tuku
- cca 125g vajec, promíchaného žloutku a bílku.

Příprava

- Vložte Vaši formu na pečení pečicím papírem.

- Vložte vejce a cukr do misky a tuto hmotu promíchejte 2-3 min.
- Přidejte roztavený margarín.
- K tomu přidejte mouku, kypřicí prášek a vodu.
- Těsto nyní vložte přímo do formy na pečení.

Nastavení přístrojů

Zvolte program pro koláče při automatickém vaření.

i UPOZORNĚNÍ:

- Pokud je to nutné, můžete prodloužit dobu přípravy.
- Nechte koláč po pečení 5 min. odpočinout.

Hlášení poruchy

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

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

Čištění

Mikrovlnnou troubu vypněte a vytáhněte zástrčku.

Vnitřní prostor

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

Vnější stěny

- Vnější stěny pláště by měly být čistěny pouze navlhčenou látkou. Dbejte na to, aby se voda nedostala do otvorů pláště a tím i do vnitřku spotřebiče.
- Spínač prosím čistěte také pouze navlhčenou látkou. Pro čištění spínače funkci otevřete nejdříve dvířka mikrovlnné trouby, aby omylem nedošlo k zapnutí spotřebiče.

i UPOZORNĚNÍ:

Aby se nedopatřením přístroj nezapnul, můžete tlačítka také zablokovat. Viz „Zablokování“ strana 85.

Příslušenství

- Příležitostně byste měli očistit skleněný otočný talíř pomocí prostředku na mytí nádobí či v myčce.
- Otočný věnec a vnitřní dno trouby by měly být čistěny pravidelně. Otočný věnec můžete vyjmout a opláchnout ručně. Můžete na něj použít jemný čistící prostředek či prostředek na čištění oken. Poté dobře osušte. Dbejte na to, abyste věnec potom opět správně nasadili.
- Omyjte grilovací rošt ručně v oplachovací lázni. Tato součást není vhodná pro mytí v myčce nádobí.

Zápach

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

Osvětlení trouby

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

Technické údaje

Model:MWG 768 H

Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlnné trouby:1200 W

horký vzduch:2000 W

grilu:1250 W

Stanovení rozměrů – výchozí výkon mikrovlnné trouby:800 W

Objem varného prostoru:20 litr

Třída ochrany:I

Čistá hmotnost:14,1 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní přístroj v originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

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

Gyermekek és legyengült személyek

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra fi gyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakkban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- A maggal, cseresznyemaggal vagy zselével töltött párnát nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni. **TÜZVESZÉLY!**
- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtó tömítés megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- **Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés:** ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe! Ügyeljen rá, hogy a szekrényekhez, falakhoz, stb. viszonyítva a készülék mindegyik oldalától számítva legalább 20 cm szellőzési távolság legyen.
- **Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek** csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.
- **Figyelmeztetés:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban használjuk, a magas hőmérséklet miatt gyermekek **csak** felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- **Megjegyzés:** a mikrosütőt **ne** használjuk élő állatok melegítésére.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag-** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **Figyelmeztetés! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételkor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.

- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is fellobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótömítés és vele szomszédos alkatrészek beszenyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.

A jelek a készüléken találhatók!



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

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

A kezelőelemek áttekintése

1. ábra: Az egyes részek megnevezése

1	Grillfűtés
2	Forgó
3	Mikrosütő kimenet lefedése
4	Grillrács
5	Ajtózár
6	Forgógyűrű
7	Ablak

2. ábra: Kezelőelemek

POWER (mikrohullámú)

A teljesítményfokozatok kiválasztása

CONVECTION (hőlégkeverés)

Termosztáttal szabályzott tiszta hőlégkeveréses üzemmód

GRILL (Grillezés)

Grill grillezéshez és ráolvasztáshoz

MICRO.+CONVE

A hőlégkeverés és a mikrohullámú sütő felváltva működik

COMBI

Magnetron en grill werken afwisselend

CLOCK/WEI. (óra/súly)

Az óra és a súly beállítása

TIME/MENU

Forgó gomb a főzési idő és az automatikus programok beállítására

START/QUICK START (indítás/azonnali indítás)

A program indítása – az azonnali sütési idő indítása

STOP/CANCEL (stop/visszaállítás)

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

Rendeltetésszerű használat

A készülék az alábbi célokra alkalmas:

- szilárd és folyékony élelmiszerek megmelegítésére és főzésére
- szilárd élelmiszerek átsütésére és grillezésére

Kizárólag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden másfajta használat rendeltetésszerűnek minősül, anyagi kárt, vagy akár még személyi kárt is okozhat.

A Clatronic International GmbH nem vállal felelősséget a rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

Üzembe helyezés

Amennyiben a burkolaton vagy a fűtőrészen a gyártásból visszamaradt darabok vagy olajfoltok lennének, előfordulhat, hogy kezdetben kellemetlen szagot érezlünk. Ez természetes jelenség és többszöri használat után már nem fog fellépni.

Minden esetben ajánlatos az alábbi módon eljárni:

- Állítsa a készüléket hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióra és többször működtesse üresen, anélkül, hogy tenne bele élelmiszert. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

! TÁJÉKOZTATÁS:

Állítsa a készüléket hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióra és többször működtesse üresen, anélkül, hogy tenne bele élelmiszert. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről!

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízmolekulákat. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Ne süssön olajjal a mikrohullámú sütőben, mert a forró olaj kárt tehet a készülékben és égési sérüléseket okozhat.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszíti a hatékonyságából.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

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

Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

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

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	mikro- hullám- hoz	grillhez	hőlég- tűvás	kom- bináció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	
Hőálló kerámiaedény/-tál	igen	igen	igen	
Mikrosütőhöz alkalmas műanyag edény	igen	nem	nem	
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem	
Fém tálca	nem	igen	igen	
Grillrács	nem	igen	igen	
Alumínium fólia és fóliatányér	nem	igen	igen	

*) a mikrohullám grillle vagy hőlégkeveréssel való kombinációja

Idő beállítása

- Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
- Tartsa lenyomva a CLOCK/WEI.-gombot. A kijelzőben megjelenik a „24H”. Ismét nyomja le a CLOCK/WEI. gombot, hogy „12 H” üzemmódba kerüljön.
- A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be a kívánt időt.
- Ismét nyomja le a CLOCK/WEI. gombot.
- A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be a kívánt percet.
- Ismét nyomja le a CLOCK/WEI. gombot a beállított új idő aktiválásához.

A mikrohullámú készülék kezelése

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

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
HI	800	Gyors felforrósítás
90	720	
80	640	Puhítás
70	560	
60	480	Továbbfőzés
50	400	
40	320	Melegentartás
30	240	
20	160	Fagyasztott ételek felolvasztására
10	80	
0	0	Csak timer funkció, pl. idővezérelt lehűtéshez
QUICK START	800	Gyors felforrósítás

- A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
- Az indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

! TÁJÉKOZTATÁS:

- A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.
 - Ne feledje, hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.
- Ha lejárt az idő, a készülék kikapcsol és a kijelzőn „End” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

A főzési folyamat megszakítása és befejezése

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

Melegítés

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

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

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze 150 g	800	0,5 - 1 nem		
Víz, 0,5 l 500 g	800	3,5 - 5 nem		
Víz, 0,75 l 750 g	800	5 - 7 nem		
Kávé, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1 nem	
Tej, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1 nem	
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2 nem	
Fasírozott, 4 darab	500 g	800	3 - 4 nem	
Sült hús	250 g	800	2 - 3 nem	
Tipp: Étollaljal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázson fel.				
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	800	3,5 - 5 nem	
Csirkebelsőség	400 g	800	3 - 4,5	igen
Tipp: Étollaljal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2 adag	300 g	800	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	800	3 - 4	igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szósok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	800	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	800	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	800	1 - 2	igen

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Bébiétel				
Tej	100 ml	480	0,5 - 1 nem	
Püré	200 g	480	1 - 1,5 nem	
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Puhítás**Gyakorlati tippek a puhításhoz**

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a START/QUICK START-gombot.

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

Minél tömönyebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzi és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

A kisebb mennyiségek gyorsabban puhulnak, mint a nagyok. Általános szabály:

Dupla mennyiség = csaknem dupla idő

Fél mennyiség = fele annyi idő

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamentpapír vagy mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség				
Padlizsán	500 g	640	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	640	8 - 11	igen
Brokkoli	500 g	640	6 - 9	igen
Chicoree	500 g	640	6 - 7	igen

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Borsó 500 g 640 6 - 7 igen				
Ánizskapor 500 g 640 8 - 11 igen				
Zöldbab 300 g 640 13 - 15 igen				
Krumpli 500 g 640 9 - 12 igen				
Karalábé 500 g 640 8 - 10 igen				
Póréhagyma 500 g 640 7 - 9 igen				
Csöves kukorica 250 g 640 7 - 9 igen				
Sárgarépa 500 g 640 8 - 10 igen				
Paprika 500 g 640 6 - 9 igen				
Kelbimbó 300 g 640 7 - 10 igen				
Spárga 300 g 640 6 - 9 igen				
Paradicsom 500 g 640 6 - 7 igen				
Cukkini 500 g 640 9 - 10 igen				
Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva puhítani, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.				
Gyümölcs				
Alma-, körtekompót 500 g 640 5 - 8 igen				
Szilvalekvár 250 g 640 4 - 6		nem		
Rebarbarakompót 250 g 640 5 - 8 igen				
Sültalma, 4 darab 500 g 640 7 - 9 igen				
Tipp: Ontsón hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.				
Hús (Korábban elkészített étel)				
Hús szósszal 400 g 640 10 - 12 igen				
Gulyás, hirtelensült 500 g 640 10 - 15 igen				
Marhahús-fillet 250 g 640 7 - 8 igen				
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Szárnyasok (Korábban elkészített étel)				
Csirkebelsőség 250 g 640 6 - 7 igen				
Szárnyashús-leves 200 g 640 5 - 6 igen				
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni				
Hal				
Halfilet 300 g 640 7 - 8 igen				
Halfilet 400 g 640 8 - 9 igen				
Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.				
Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta 450 g 640 14 - 16	igen			
Száraz spenót 300 g 640	11 - 13	igen		
Karfiol 200 g 640 7 - 9 igen				
Fejteni való bab 200 g 640 8 - 10 igen				
Brokkoli 300 g 640 8 - 9 igen				
Borsófélék 300 g 640 7 - 8 igen				
Karalábé 300 g 640 13 - 15	igen			
Póréhagyma 200 g 640	10 - 11	igen		
Kukorica 200 g 640 4 - 6 igen				
Sárgarépa 200 g 640 5 - 6 igen				
Kelbimbó 300 g 640 7 - 8 igen				
Spenót 450 g 640 12 - 13	igen			
	600 g 640 15 - 17	igen		
Tipp: Ontsón hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.				

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Levesek/Egytál-ételek (Korábban elkészített étel)				
Egytál-étel 500 g 640 13 - 15 igen				
Leves levesbetéttel 300 g 640 7 - 8 igen				
Krémleves 500 g 640 13 - 15	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.				

Automatikus főzés

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

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Fordítsa el a TIME/MENU forgógombot és válassza ki a kívánt automatikus programot.
3. Nyomogassa a CLOCK/WEI. gombot, míg csak meg nem jelenik az elkészítendő étel körülbelüli súlya (vagy a csészszám). A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Súly	Program	Kódja / Csészényi		
A-1	burgonya	230g	460g	690g
A-2	kávé/leves	1	2	3
A-3	pattogatott kukorica	99g (3:30 perc standard)*		
A-4	melegítés	200g-tól 800g -ig 100g-os lépésekben		
A-5	spagetti	100g	200g	300g
A-6	Pizza	150g	300g	450g
A-7	tyúk	800g	1000g	1200g 1400g
A-8	sütemény	475g (50:00 perc standard)*		
A-9	felolvasztás	100g-tól 1800g 100g-os lépésekben		

4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

* TÁJÉKOZTATÁS:

Pattogatott kukorica: Kérjük, csak mikrohullámú sütőbe való 80-100 g-os pattogatnivaló kukoricát használjon.

Tészta: Lásd a recepteket a 93. oldalon

Kioldasztás/tyúk:

- A kioldasztás közepén hangjelzés emlékezteti az ételkészítés megfordítására.
- Ezután ismét nyomja meg a START/QUICK START gombot a folytatáshoz.

Grillezés

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Grillezéshez és ráolvasztásos sütéshez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a GRILL gombot.
3. A TIME/MENU gomb segítségével állítsa be 10 másodperc és 95 perc között a kívánt grillezési időt.
4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

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

COMBI

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

Kombinált üzemmód 1	Kombinált üzemmód 2
30% mikrohullámú üzem és 55% mikrohullámú üzem és	
70% grill üzem arányban működik	45% grill üzem arányban működik

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja meg 1-szer, ill. 2-szor a COMBI gombot!
3. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítási időtartamra.
4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

Tippek a kombinált üzemmódhoz

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezőskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sülteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sültekek esetében.

Grillezéshez használja a rácsot, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás. (Kivétel: nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó tányéron kell grillezni!)

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászarúk			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g	10 - 12	nem
Hurkaféle	750 g	12 - 15	nem
Egybefasírt	500 g	12 - 14	nem
Bécsi kolbász	500 g	13 - 15	nem
Sütnivaló hurka	200 g	2 - 3	nem
	200 g	2 - 3	nem

Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojásfehérjével be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Szárnyashús			
Leveshús	1000 g	13 - 15	nem
Csirkerészek	250 g	4 - 5	nem
Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.			
Hal			
Pisztráng, kék	300 g	5 - 6	nem
Halfilet	300 g	3 - 4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

Hőlégkeverés (CONVECTION)

A hőlégkeveréses üzemmódot az alábbi módon tudja kiválasztani:

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a CONVECTION gombot.
3. A CONVECTION gomb ismételt megnyomásával válasszon ki **110°C, 120°C, 130°C - 200°C** közötti hőmérsékletet.
4. Állítsa be a TIME/MENU forgatható gombbal a kívánt főzési időtartamot 2 perc és 9 óra 30 perc között.
5. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

TÁJÉKOZTATÁS:

Üzemelés közben tudni szeretné, hogy hány fokot állított be?

- Nyomja meg a CONVECTION gombot és megjelenik az érték.

Hőlégkeverés + mikrohullám kombinált üzemmódban

A hőlégkeveréses kombiüzemmódot az alábbi módon használhatja:

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a MICRO.+CONVE gombot.
3. A MICRO.+CONVE-gomb ismételt megnyomásával az alábbi hőfokokat tudja kiválasztani: **110°C, 140°C, 170°C és 200°C.**
4. Állítsa be a TIME/MENU forgógombbal a kívánt főzési időt 2 perc és 9 óra 30 perc között.
5. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

Főzés több lépésben

A programokat úgy is be tudja állítani, hogy akár 3 különböző funkciót választ ki.

Tegyük fel, hogy az alábbi programot választja ki a főzéshez:

Melegítés a mikrohullámmal



Főzés hőlégkeveréssel

1. Nyomja le a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a POWER gombot.
3. Válassza ki a POWER-gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával a kívánt mikrohullámú teljesítményt.

4. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítás időtartamra.
5. Nyomja le a CONVECTION gombot.
6. A CONVECTION gomb ismételt megnyomásával válasszon ki **110°C, 120°C, 130°C - 200°C** közötti hőmérsékletet.
7. Állítsa be a TIME/MENU forgatható gombbal a kívánt főzési időtartamot 2 perc és 9 óra 30 perc között.
8. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START gombot.

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

Különleges funkciók

QUICK START

Nyomja meg a START/QUICK START-gombot, ha 100%-os mikrohullámú teljesítményen szeretne melegíteni. A melegítés megkezdődik és a melegítési idő a gomb újbóli megnyomásával 30 mp-cel meghosszabbodik. A maximális melegítési idő 10:30 perc.

Automatikus fi gyelmeztetés

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

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

Lezárás

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

Fűvásos hűtés

A fellépő nagy hő miatt a burkolat fűvásos hűtéssel rendelkezik.

Ez a melegítés után még 3 percig mehet.

Homoktorta

(kevert tészta szögletes formában sütve)

Használjon kerek, mikrohullámú sütőbe alkalmas edényt, melynek külső átmérője 23 cm és 5 cm magas (+/- 10mm).

Hozzávalók (összsúly kb. 625g)

- 17 dkg laza búzaliszt
- 17 dkg cukor
- 1 dkg sütőpor
- 10 dkg víz
- 5 dkg margarin (80-85% zsírtartalmú)
- kb. 12,5g tojás, tojássárgája és tojásfehérje elkeverve.

Elkészítése

- Béleljük ki a sütőformát sütőpapírral.
- Tegyük a tojásokat és a cukrot a tálba és keverjük 2-3 percig.
- Tegyük hozzá a megolvasztott margarint.

- Tegyük hozzá a lisztet, sütőport és vizet.
- Tegyük a tésztát közvetlenül a sütőformába.

A készülék beállítása

Válassza ki az automatikus főzésnél a süteményprogramot.

! UPOZORNĚNÍ:

- Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
- Sütés után hagyja a tésztát 5 percig hűlni.

Hibajelentések

Üzemelés közben a kijelzőn „E-1”, „E-2”, „E-3” vagy „E-4” jelenik meg. Ebben az esetben hiba van az elektronikus vezérlésben.

- Nyomja meg a STOP/CANCEL-gombot és ismételje meg a folyamatot.
- Ha ismét fellépne a hiba, nyomja meg a STOP/CANCEL-gombot és húzza ki a hálózati csatlakozót.

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használható. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

! TÁJÉKOZTATÁS:

A készülék véletlen bekapcsolása ellen le is lehet zárni a gombokat. Lásd a „Lezárás” részt a 93. Oldalon.

Tartozékok

- Alkalmanként mossa el az üvegtányért mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.
- A forgógyűrűt és a mikrosütő belső alját rendszeresen tisztítsa. A forgógyűrűt kiveheti és kézzel moshatja. Használhat hozzá gyenge tisztítószer vagy ablaktisztítót. Jól szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy utána rendesen helyezze vissza a gyűrűt.
- Mosogatószeres vízben mossa el a grillező rácsot. Ezt az elemet nem szabad mosogatógépben tisztítani.

Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percre, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

Műszaki adatok

Modell: MWG 768 H

Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: 1200 W

hőlégtűzés: 2000 W

grill: 1250 W

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye: 800 W

Párolási/főzési térfogat: 20 liter

Védelmi osztály: I

Nettó súly: 14,1 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

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

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

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

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



A „kuka” pictogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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

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

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

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

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- Не разогревайте в микроволновой печи подушки, наполненные зёрнами, вишнёвыми косточками или гелем. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!!!**
- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.
- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. **Опасность взрыва!**
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ставьте микроволновую печь в шкаф. Следите за тем, чтобы расстояние между стенками микроволновки и близлежащими шкафами, стенам и т.п., со всех сторон составляло как минимум 20 см для вентиляции.
- **Предупреждение: дети и слабые здоровьем люди** допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- **Предупреждение:** если ваши дети захотят включить изделие в режиме комби, то это допускается **только** под присмотром взрослых, по причине образования высоких температур.
- **Примечание:** запрещается сушить/согревать в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.

- **Предупреждение! Затыжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затыжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно протереть влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее втуренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.

Символы на корпусе!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячие поверхности!

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

Обзор деталей прибора

Рис. 1: Наименование деталей

1	Нагревательные элементы гриля	
2		Вращающееся
3	Защитная панель выхода	микроволновых
4		Рашпер
5		Замок
6		Вращающееся
7		Смотровое

Рис. 2: Регулировки

POWER (микроволновая печь)

Выбор мощности

CONVECTION (горячий воздух)

Имеется отдельный режим обработки горячим воздухом, который регулируется термостатом

GRILL (Гриль)

Гриль для поджаривания и запекания

MICRO.+CONVE

Режим микроволновая печь чередуется с режимом обработки горячим воздухом

COMBI

Поочередная работа гриля и микроволновой печи

CLOCK/WEI. (время/вес)

Ввод данных времени и веса

TIME/MENU

Поворотная ручка для установки времени приготовления и автоматических программ.

START/QUICK START (старт/старт на полной мощности)

Старт программ – Задайте старт на полной мощности

STOP/CANCEL (стоп/сброс)

- Однократное нажатие - стоп процесса
- Двукратное нажатие - тушение программы
- 3-х секундное нажатие - блокировка/разблокировка кнопок печи

Использование по назначению

Этот прибор предназначен:

- для подогревания и тушения твердых и жидких продуктов питания,
- для запекания и жаренья на гриле твердых продуктов питания.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

Компания Клатроник Интернейшенел ГмбХ /Clatronic International GmbH не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате использования не по назначению.

Подготовка к работе

Если на корпусе или нагревательных элементах остались загрязнения или следы смазки, попавшие на них в процессе изготовления, то при первом включении может появиться дым и посторонний запах. Это нормальное явление, которое исчезнет в процессе дальнейшей эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется поступать следующим образом:

- Несколько раз прогоните изделие вхолостую в режиме гриль или обработки горячим воздухом. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Эксплуатация изделия вхолостую возможна только в режимах гриль или обработки горячим воздухом и невозможна в режимах микроволновая печь и комби

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Не используйте микроволновую печь как фритюр, так как раскаленное масло может повредить печь и причинить ожоги.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Чтобы прервать процесс нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.
- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- Глубокие/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микро- волновка	Гриль	Горячий воздух	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да да да да			
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет нет нет нет			
Жаростойкая керамическая посуда	да да да да			
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да нет нет нет			
Кухонный пергамент	да нет нет нет			
Металлический поднос	нет да да нет			
Рашпер	нет да да нет			
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет да да нет			

*) Комбинация микроволновой печи с грилем или обработкой горячим воздухом.

Программирование часов печи

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Держите кнопку „CLOCK/WEI.“ нажатой. На дисплее появится индикация „24H“. Чтобы перейти на двенадцати часовой режим „12H“, нажмите кнопку „CLOCK/WEI.“ еще раз.
3. При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ задайте показания часов.
4. Нажмите кнопку „CLOCK/WEI.“ еще раз.
5. При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ задайте показания минут.
6. Нажмите кнопку „CLOCK/WEI.“ еще раз, чтобы активизировать индикацию запрограммированного времени.

Управление микроволновой печью

1. Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду.

- Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)
- Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“. Многократным нажатием на кнопку „POWER“ задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
HI 800		Быстрое нагревание
90 720		
80 640		Тушение
70 560		
60 480		Варить дальше
50 400		
40 320		Поддержание в горячем состоянии
30 240		
20 160		Размораживание продуктов
10 80		
0	0	только с таймером, например охлаждение в заданное время
QUICK START 800		только с таймером, например охлаждение в заданное время

- При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
- Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

- Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.
- В микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.

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

Прерывание или полное прекращение процесса

- Чтобы прервать процесс достаточно нажать кнопку „STOP/CANCEL“ или открыть дверцу микроволновки.
- Чтобы продолжить процесс необходимо закрыть дверцу и нажать кнопку „START/QUICK START“.
- Чтобы полностью прекратить процесс нажмите кнопку „STOP/CANCEL“ два раза.

Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка 150 g	800	0,5 - 1	нет	
Вода, 0,5 л	500 g	800	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	800	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Внимание: Вставьте в ёмкость стеклянный стержень чтобы предупредить задержку кипения, перед питьем хорошо перемешайте.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 g	800	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g	800	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	800	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	800	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	800	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	800	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	800	1 - 2	да
2 порции	300 g	800	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 g	800	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	800	1 - 1,5	да
Суп заварной 250 g	800	1,5 - 2	да	
Соус	250 g	800	1 - 2	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Детское питание				
Молоко 100 ml	480 0,5	1	нет	
Каша 200 g	480 1 - 1,5	нет		
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Тушение продуктов

Практичные советы к теме тушение продуктов

Придерживайтесь примерных данных таблицы и рецептов. Наблюдайте за процессом приготовления, пока у вас не набралось достаточного опыта.

Дверцу печи допускается открывать в любое время. Печь автоматически выключается.

Она заработает опять только после того, как будет закрыта дверца и повторно нажата кнопка START/QUICK START.

Продукты из холодильника требуют несколько большего времени на приготовление, чем продукты комнатной температуры.

Чем компактней пища, тем длительней время приготовления. Так например большой кусок мяса требует больше времени на приготовление чем порезанный того же веса. Рекомендуется, большое количество продуктов сначала готовить на максимальной мощности, а затем довести до готовности на средней.

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плотнее. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга.

Малое количество готовится быстрее, чем большое.
Грубое правило:

Двойная порция = удвоенное время
Пол порции = половина времени

Если вы не найдете в таблице подходящих данных на ваш продукт, действует следующее правило:

на каждые 100 г примерно 1 минута

Все блюда, которые вы накрывали в обычной печи, необходимо накрывать и в микроволновой.

Накрывание крышкой предотвращает подсыхание пищи. В качестве крышки подходит перевернутая тарелка, пергаментная бумага или фольга для микроволновых печей. Продукты которые должны получить корочку не накрывать.

Таблица режимов тушения

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Овощи				
Баклажаны 500 g	640 7 - 10	да		
Цветная капуста 500 g	640 8 - 11	да		
Брокколи	500 g 640	6 - 9	да	
Чикорей	500 g 640	6 - 7	да	
Горох	500 g 640	6 - 7	да	
Фенхель	500 g 640	8 - 11	да	
Зеленые бобы	300 g 640	13 - 15	да	
Картофель	500 g 640	9 - 12	да	
Кольраби	500 g 640	8 - 10	да	
Зеленый лук	500 g 640	7 - 9	да	
Початки кукурузы	250 g 640	7 - 9	да	
Морковь	500 g 640	8 - 10	да	
Болгарский перец	500 g 640	6 - 9	да	
Брюссельская капуста	300 g 640	7 - 10	да	
Спаржа	300 g 640	6 - 9	да	
Томаты	500 g 640	6 - 7	да	
Кабачки	500 g 640	9 - 10	да	
Совет: овощи порезать мелко и тушить с 2-3 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут, перед подачей на стол приправить.				
Фрукты				
Яблочный или грушевый компот	500 g 640	5 - 8	да	
Сливовый мус	250 g 640	4 - 6	нет	
Компот из ревеня 250 g	640	5 - 8	да	
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 g 640	7 - 9	да	
Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Мясо (Готовые блюда)				
Мясо с соусом	400 g 640	10 - 12	да	
Гуляш	500 g 640	10 - 15	да	
Говяжьи рулады	250 g 640	7 - 8	да	
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.				
Птица (Готовые блюда)				
Куриное фрикасе	250 g 640	6 - 7	да	
Суп из курицы	200 g 640	5 - 6	да	
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.				
Рыба				
Рыбное филе	300 g 640	7 - 8	да	
Рыбное филе	400 g 640	8 - 9	да	
Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Размораживание овощей и их тушение				
Красная капуста с яблоками	450 g 640	14 - 16	да	
Листья шпината	300 g 640	11 - 13	да	
Цветная капуста 200 g	640	7 - 9	да	
Бобы	200 g 640	8 - 10	да	
Брокколи	300 g 640	8 - 9	да	

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Горох 300 г 640	7 - 8 да			
Кольраби 300 г 640	13 - 15 да			
Зеленый лук 200 г 640	10 - 11 да			
Кукуруза 200 г 640	4 - 6 да			
Морковь 200 г 640	5 - 6 да			
Брюссельская капуста	300 г 640	7 - 8 да		
Шпинат	450 г 640	12	13	да
	600 г 640	15	17	да
Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разъединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.				
Супы/блюда в горшочках (Готовые блюда)				
Блюдо в горшочках 500 г 640		13 - 15	да	
Суп заварной	300 г 640	7 - 8 да		
Крем-суп	500 г 640	13	15	да
Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.				

Автоматическое приготовление

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

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Вращая поворотную ручку TIME/MENU выберите нужную автоматическую программу.
3. Нажимайте кнопку „CLOCK/WEI.“ до тех пор, пока не выставится примерный вес (или число чашек) продукта питания, предназначенного для приготовления. Параметры для программирования возьмите из нижеследующей таблицы.

Код	Программа	Вес / Чашек		
A-1	Картофель	230г. 460г. 690г.		
A-2	офе/Супы	1	2	3
A-3	Воздушная кукуруза	99г. (3:30 мин. Standard)*		
A-4	Разогрев	в диапазоне 200г. - 800г. шагом в 100г.		
A-5	Спагетти	100г.	200г. 300г.	
A-6	Пицца	150г.	300г. 450г.	
A-7	Курица	800г.	1000г. 1200г. 1400г.	
A-8	Пироги	475г. (50:00 мин. Standard)*		
A-9	Размораживание	в диапазоне 100г. - 1800г. шагом в 100г.		

4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

* i ПРИМЕЧАНИЕ:

Попкорн: Пожалуйста, используйте только попкорн, предназначенный для приготовления в микроволновой печи, в пакете от 80 до 100г.

Пирог: Рецепт смотри на странице 102.

Размораживание/ Курица:

- В середине процесса размораживания Вы услышите звуковой сигнал, напоминающий о необходимости перевернуть размораживаемый продукт.
- Затем снова нажмите на кнопку START/QUICK START, чтобы продолжить процесс.

Гриль

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Для поджаривания на гриле или запекания поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „GRILL“.
3. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

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

COMBI

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

Комбинированное включение 1	Комбинированное включение 2
30% микроволновая печь	55% микроволновая печь
70% гриль	45% гриль

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „COMBI“ 1 или 2 раза.
3. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Советы к теме комбинированное включение

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. **Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается.** Это означает, если вы готовите большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером. (Исключение: большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.)

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 g	10 - 12 нет	
	750 g	12 - 15 нет	
Копченое мясо 500 g		12 - 14 нет	
Рубленное мясо 500 g		13 - 15 нет	
Венские колбаски 200 g		2 - 3 нет	
Сардельки 200 g		2 - 3 нет	
Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленное мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.			
Птица			
Суповая курица 1000 g		13 - 15 нет	
Цыпленок порциями 250 g		4 - 5 нет	
Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.			
Рыба			
Форель 300 g		5 - 6 нет	
Рыбное филе 300 g		3 - 4 нет	
Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.			

Горячий воздух (CONVECTION)

Чтобы включить режим обработки горячим воздухом поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „CONVECTION“.
3. Повторным нажатием кнопки CONVECTION выберите температуру от 110°C, 120°C, 130°C до 200°C.
4. При помощи кнопки TIME/MENU установите нужное время приготовления от 2 минут до 9 часов 30 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы хотите узнать во время процесса приготовления какую температуру Вы выставили?

- Нажмите на кнопку CONVECTION и данные будут указаны на дисплее.

Комбинированный режим микроволновая печь + обработка горячим воздухом

Чтобы включить комбинированный режим с обработкой горячим воздухом поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „MICRO.+CONVE“.
3. Многократным нажатием кнопки „MICRO.+CONVE“ выберите одну из рабочих температур: 110°C, 140°C, 170°C или 200°C.
4. При помощи кнопки TIME/MENU установите нужное время приготовления от 2 минут до 9 часов 30 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Программирование процесса приготовления пищи

Программы можно так комбинировать, что у вас появиться возможность работать в 3 режимах.

К примеру выбрана следующая программа:

Разогревание в микроволновой печи



Обработка горячим воздухом

1. Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „POWER“.
3. Многократным нажатием кнопки „POWER“ задайте необходимую мощность микроволновой печи.
4. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
5. Нажмите кнопку „CONVECTION“.
6. Повторным нажатием кнопки CONVECTION выберите температуру от 110°C, 120°C, 130°C до 200°C.
7. При помощи кнопки TIME/MENU установите нужное время приготовления от 2 минут до 9 часов 30 минут.
8. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

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

Специальные функции

QUICK START

Чтобы стартовать процесс со 100% мощностью микроволновой печи нажмите кнопку „START/QUICK START“. Процесс начинается сразу же, каждое дальнейшее нажатие кнопки продлевает процесс на 30 секунд. Максимальная длительность процесса составляет 10 минут и 30 секунд.

Автоматическое напоминание

По окончании процесса приготовления с интервалом в 2 минуты будет раздаваться тональный сигнал, напоминающий вам, что необходимо вынуть готовое блюдо из печи.

Открытие дверцы или нажатие кнопки „STOP/CANCEL“ выключают эту функцию.

Запирание

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

Вентиляторное охлаждение

Корпус снабжён вентиляторным охлаждением, так как он нагревается до высоких температур.

Он может самопроизвольно работать ещё в течении 3 минут после окончания процесса приготовления.

Песочный пирог

Возьмите круглую, предназначенную для микроволновой печи, форму с внешним диаметром в размере 230мм и с высотой 50мм (+/- 10мм).

Список ингредиентов (Общий вес около 625г)

- 170г рыхлой пшеничной муки
- 170г сахара
- 10г разрыхлителя теста
- 100г воды
- 50г маргарина с содержанием жира от 80% до 85%
- прим. 125г яиц, желтки и белки смешаны

Приготовление

- Выложите форму бумагой для выпечки.
- Выложите яйца и муку в миску и смешивайте массу в течение 2-3 мин.
- Добавьте растопленный маргарин.
- Постепенно добавляйте муку, разрыхлитель и воду.
- Затем выложите тесто прямо в форму для выпечки.

Установка прибора

В разделе автоматическое приготовление выберите программу пирог.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- При необходимости увеличьте время приготовления.
- После приготовления дайте пирогу выстояться в течение 5 минут.

Сообщения о неисправностях на дисплее

В процессе эксплуатации на дисплее могут появиться сообщения: „E-1“, „E-2“, „E-3“ или „E-4“. Они сигнализируют появление проблемы в электронике.

- Нажмите кнопку „STOP/CANCEL“ и повторите процедуру.
- Если сообщение о неисправности не исчезло, нажмите кнопку „STOP/CANCEL“ и вытащите вилку из розетки.

Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несиловые моющие средства. Ни в коем случае не применяйте агрессивные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко внутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Для очистки переключателей пользуйтесь также только влажной тряпкой. Для очистки функционального переключателя откройте сначала дверцу микроволновой печи, чтобы этим самым предотвратить ее случайное включение.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание случайного включения прибора, можно заблокировать кнопки. См. „Запирание“ стр 102.

Принадлежности

- Время от времени рекомендуется чистить также стеклянное блюдо, используя моющее средство для посуды или промойте его в посудомоечной машине.
- Вращающееся кольцо и внутренний пол печи рекомендуется чистить регулярно. Кольцо можно вынуть и промыть вручную. Для этого можно использовать слабые моющие средства для посуды или средства для очистки оконных стекол. После этого хорошо просушить. Будьте внимательны при вставлении кольца обратно, оно должно сидеть правильно.
- Вымойте решётку вручную в растворе с добавлением жидкости для мытья посуды. Эта деталь не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель:MWG 768 H

Электропитание:230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

микроволновая печь:1200 ватт

Горячий воздух:2000 ватт

гриля:1250 ватт

Оцененная-вых. мощность
микроволнового излучения:800 ватт

Емкость духовки:20 литров

Класс защиты: I

Вес нетто:14,1 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точки, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



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

Stuttgart Medien, Krefeld · 03/08