

## 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 • Kuchnia mikrofalowa z opiekaczem i termoobiegiem  
 Mikrovlnná trouba s grilem a horkým vzduchem • Grillező és hőlevegővel mikrohullámú készülék • Микроволновая печь с грилем и обработкой горячим воздухом

**MWG 770 H**

## DEUTSCH

### Inhalt

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite 3  |
| Bedienungsanleitung .....          | Seite 4  |
| Technische Daten .....             | Seite 12 |
| Garantie .....                     | Seite 12 |

### Innhold

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Oversikt over betjeningselementene ..... | Side 3  |
| Bruksanvisning .....                     | Side 64 |
| Tekniske data .....                      | Side 71 |
| Garanti .....                            | Side 72 |

## NEDERLANDS

### Inhoud

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Overzicht van de bedieningselementen ..... | Pagina 3  |
| Gebruiksaanwijzing .....                   | Pagina 14 |
| Technische gegevens .....                  | Pagina 22 |
| Garantie .....                             | Pagina 22 |

### Contents

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

## FRANÇAIS

### Sommaire

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Liste des différents éléments de commande ..... | Page 3  |
| Mode d'emploi .....                             | Page 24 |
| Données techniques .....                        | Page 32 |
| Garantie .....                                  | Page 33 |

### Spis treści

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Przegląd elementów obsługi ..... | Strona 3  |
| Instrukcja obsługi .....         | Strona 82 |
| Dane techniczne .....            | Strona 91 |
| Gwarancja .....                  | Strona 91 |

## ESPAÑOL

### Índice

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

### Obsah

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Přehled ovládacích prvků ..... | Strana 3   |
| Návod k použití .....          | Strana 92  |
| Technické údaje .....          | Strana 100 |
| Záruka .....                   | Strana 100 |

## PORTUGUÊS

### Índice

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Descrição dos elementos .....  | Página 3  |
| Manual de instruções .....     | Página 44 |
| Características técnicas ..... | Página 52 |
| Garantia .....                 | Página 52 |

### Tartalom

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| A kezelőelemek áttekintése ..... | Oldal 3   |
| Használati utasítás .....        | Oldal 101 |
| Műszaki adatok .....             | Oldal 109 |
| Garancia .....                   | Oldal 109 |

## ITALIANO

### Indice

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

### Содержание

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Обзор деталей прибора .....       | стр. 3   |
| Руководство по эксплуатации ..... | стр. 110 |
| Технические данные .....          | стр. 119 |
| Гарантия .....                    | стр. 119 |

## NORSK

## ENGLISH

## JĘZYK POLSKI

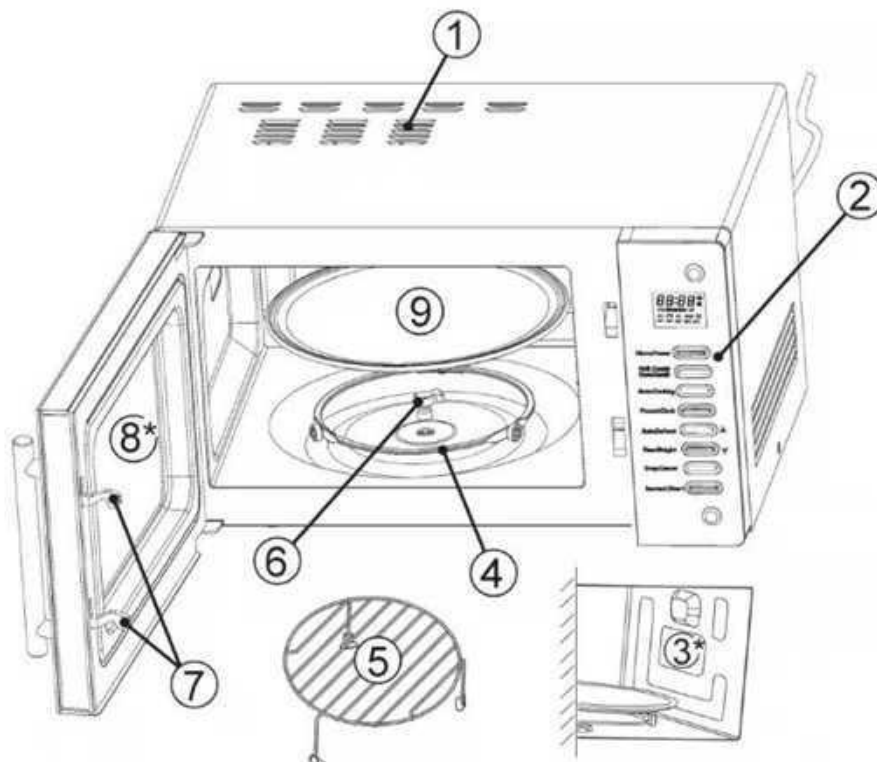
## ČESKY

## MAGYARUL

## РУССКИЙ

## Übersicht der Bedienelemente

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



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

- \*) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!  
**Fjern aldri folier på innsiden av døren!**
- \*) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!  
**The foils on the inside of the door must not be removed!**
- \*) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory 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 **Ersticken**gefahr!

- 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.

### Beschreibung der Bedienelemente

#### Teilebezeichnung

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1                        | Lüftungsschlitze |
| 2 Bedienfeld mit Display |                  |
| 3                        | Abdeckung        |
| 4                        | Gleitring        |
| 5                        | Grillrost        |
| 6                        | Antriebsachse    |
| 7                        | Türverschluss    |
| 8                        | Sichtfenster     |
| 9                        | Drehteller       |

#### Die Tasten des Bedienfeldes

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Leistung:</b>        | Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>  | <b>Heißluft/Kombi Grill/Kombi</b><br><br><b>Heißluft:</b><br>Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert<br><br><b>Heißluft /Kombi:</b><br>Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd<br><br><b>Grill:</b><br>Zum Grillen und Überbacken<br><br><b>Grill/Kombi:</b><br>Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd |
| <b>AutoCooking Garprogramme:</b>   | Auswahl eines Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>PresetClock Uhr:</b>            | In Verbindung mit den Pfeiltasten zum Einstellen der Uhrzeit                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> |  <b>Pfeiltasten</b><br>Zum Einstellen der Uhrzeit oder von Temperatur- oder Gewichtswerten                                                                                                                                       |

#### Stop.Cancel

#### Stopp/Löschen

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

#### Instant.Start

#### Start des Programms

### 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 Sachschäden oder sogar zu Personenschäden 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.



#### **ACHTUNG:**

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

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

## Benutzung des Gerätes

### Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

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

### Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinem 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 aufgeführten Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

| Material                                 | Geeignet für        |                |                    |
|------------------------------------------|---------------------|----------------|--------------------|
|                                          | Mikro-<br>welle     | Grill Heißluft | Kombi-<br>nation * |
| Hitzebeständiger Glasbehälter            | ja ja ja ja         |                |                    |
| Nicht hitzebeständiger Glasbehälter      | nein nein nein nein |                |                    |
| Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller | ja ja ja ja         |                |                    |

| Material                              | Geeignet für      |                |                    |
|---------------------------------------|-------------------|----------------|--------------------|
|                                       | Mikro-<br>welle   | Grill Heißluft | Kombi-<br>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 Grill mit Mikrowelle oder mit Heißluft.

### Einstellen der Uhrzeit

#### **HINWEIS:**

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

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

Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

### Bedienung Mikrowelle

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

- Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
- Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der **MicroPower**-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

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

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

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

| Schritt | Taste                | Anzeige |
|---------|----------------------|---------|
| 1       | <b>Stop.Cancel</b>   |         |
| 2       | <b>MicroPower</b>    | 10 0P   |
| 3       |                      | 10:00   |
| 4       | <b>Instant.Start</b> |         |

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

### **HINWEIS:**

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

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

### **Garvorgang unterbrechen oder abbrechen**

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die **Instant.Start**-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die **Stop.Cancel**-Taste.

### **Automatisches Auftauen**

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

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

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| d.1 | Auftauen von Fleisch von 0,1 – 2,0 kg        |
| d.2 | Auftauen von Geflügel von 0,2 – 3,0 kg       |
| d.3 | Auftauen von Meeresfrüchten von 0,1 – 0,9 kg |

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

**Zum Beispiel: 2,0 Kg Geflügel auftauen.**

| Schritt | Taste                                                                               | Anzeige |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1       | <b>Stop.Cancel</b>                                                                  |         |
| 2       |  | d.2     |
| 3       | <b>Instant.Start</b>                                                                |         |
| 4       |  | 2.0     |
| 5       | <b>Instant.Start</b>                                                                |         |

5. Drücken Sie zum Starten die **Instant.Start**-Taste.

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

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

**Tabelle Auftauen**

| Lebensmittel/<br>Speise                                                                                                                                      | Menge   | Leistung<br>Watt | Zeit<br>ca. Min. | Nachtauzeit<br>Min. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Fleisch, Wurstwaren</b>                                                                                                                                   |         |                  |                  |                     |
| Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) im Stück                                                                                                                       | 500 g   | 160              | 14 - 18          | 10 - 15             |
|                                                                                                                                                              | 1000 g  | 160              | 25 - 30          | 20 - 25             |
| Schnitzel, Kotelett                                                                                                                                          | 200 g   | 160              | 4 - 6            | 5 - 10              |
| Hackfleisch                                                                                                                                                  | 250 g   | 160              | 6 - 8            | 5 - 10              |
| Bratwurst, Bockwurst                                                                                                                                         | 200 g   | 160              | 4 - 6            | 5 - 10              |
| Aufschnitt                                                                                                                                                   | 300 g   | 160              | 4 - 6            | 5 - 10              |
| <b>Tipp:</b> nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen. |         |                  |                  |                     |
| <b>Geflügel</b>                                                                                                                                              |         |                  |                  |                     |
| Hähnchen                                                                                                                                                     | 1000 g  | 160              | 20 - 25          | 10 - 15             |
| Hähnchenteile                                                                                                                                                | 500 g   | 160              | 12 - 15          | 5 - 10              |
| Ente                                                                                                                                                         | 1700 g  | 160              | 25 - 40          | 20 - 25             |
| Gans-, Putenteile                                                                                                                                            | 500 g   | 160              | 12 - 18          | 10 - 15             |
| <b>Tipp:</b> Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.                                                                                   |         |                  |                  |                     |
| <b>Achtung:</b> Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.                                                            |         |                  |                  |                     |
| <b>Wild</b>                                                                                                                                                  |         |                  |                  |                     |
| Rehrücken                                                                                                                                                    | 1000 g  | 160              | 20 - 35          | 20 - 30             |
| Hasenrücken                                                                                                                                                  | 500 g   | 160              | 12 - 13          | 10 - 20             |
| <b>Tipp:</b> einmal wenden, Randteile abdecken.                                                                                                              |         |                  |                  |                     |
| <b>Fisch</b>                                                                                                                                                 |         |                  |                  |                     |
| Krabben, Shrimps                                                                                                                                             | 250 g   | 160              | 5 - 7            | 5 - 10              |
| Forelle                                                                                                                                                      | 340 g   | 160              | 4 - 6            | 5 - 10              |
| Fisch im Ganzen                                                                                                                                              | 500 g   | 160              | 7 - 10           | 10 - 15             |
| Fischfilet                                                                                                                                                   | 250 g   | 160              | 5 - 7            | 5 - 10              |
| <b>Tipp:</b> mehrmals wenden.                                                                                                                                |         |                  |                  |                     |
| <b>Obst</b>                                                                                                                                                  |         |                  |                  |                     |
| Himbeeren, Erdbeeren                                                                                                                                         | 250 g   | 160              | 4 - 6            | 5 - 10              |
| Kirschen, Pfäumen                                                                                                                                            | 250 g   | 160              | 5 - 7            | 5 - 10              |
| Apfelmus                                                                                                                                                     | 500 g   | 160              | 9 - 12           | 5 - 10              |
| <b>Tipp:</b> Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.                                                                                                            |         |                  |                  |                     |
| <b>Gemüse</b>                                                                                                                                                |         |                  |                  |                     |
| Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“.                                                                                                          |         |                  |                  |                     |
| <b>Brot und Gebäck</b>                                                                                                                                       |         |                  |                  |                     |
| Brötchen                                                                                                                                                     | 4 Stück | 160              | ca. 1 - 3        | 5                   |
| Brot                                                                                                                                                         | 1000 g  | 160              | 13 - 15          | 8 - 10              |
| Toastbrot                                                                                                                                                    | 500 g   | 160              | 5 - 6            | 5 - 10              |
| Rührkuchen                                                                                                                                                   | 500 g   | 160              | 6 - 8            | 5 - 10              |
| Obstkuchen                                                                                                                                                   | 1 Stück | 160              | 2 - 3            | 2 - 3               |
| Torte                                                                                                                                                        | 1 Stück | 160              | 0,5 - 1          | 3 - 5               |
| Torte                                                                                                                                                        | 1200 g  | 160              | 10 - 12          | 30 - 60             |
| <b>Tipp:</b> Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.                                   |         |                  |                  |                     |

| Lebensmittel/<br>Speise                                                                        | Menge | Leistung<br>Watt | Zeit<br>ca. Min. | Nachtautzeit<br>Min. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|------------------|----------------------|
| <b>Milchprodukte</b>                                                                           |       |                  |                  |                      |
| Butter 250 g                                                                                   | 160   | 5 - 7            | 10               | 15                   |
| Quark 250 g                                                                                    | 160   | 6 - 8            | 5 - 10           |                      |
| Sahne 200 g                                                                                    | 160   | 3 - 5            | 2 - 3            |                      |
| <b>Tipp:</b> Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen. |       |                  |                  |                      |

### Erwärmen

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

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

**Tabelle Erwärmen**

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

| Lebensmittel/<br>Speise                                               | Menge  | Leistung<br>Watt | Zeit<br>ca. Min. | Abdecken |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|------------------|------------------|----------|
| <b>Beilagen</b>                                                       |        |                  |                  |          |
| Nudeln, Reis 1<br>Port.                                               | 150 g  | 800              | 1 - 2            | ja       |
| 2 Port.                                                               | 300 g  | 800              | 2,5 - 3,5        | ja       |
| Kartoffeln                                                            | 500 g  | 800              | 3 - 4            | ja       |
| <b>Tipp:</b> Vorher leicht anfeuchten.                                |        |                  |                  |          |
| <b>Suppen / Soßen</b>                                                 |        |                  |                  |          |
| Klare Brühe,<br>1 Teller                                              | 250 g  | 800              | 1 - 1,5          | ja       |
| Suppe mit<br>Einlagen                                                 | 250 g  | 800              | 1,5 - 2          | ja       |
| Soße                                                                  | 250 g  | 800              | 1 - 2            | ja       |
| <b>Babynkost</b>                                                      |        |                  |                  |          |
| Milch                                                                 | 100 ml | 480              | 0,5 - 1          | nein     |
| Brei                                                                  | 200 g  | 480              | 1 - 1,5          | nein     |
| <b>Tipp:</b> Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen! |        |                  |                  |          |

### Garen

#### Praktische Tipps zum Garen

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

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

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

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

Es gilt die Faustregel:

**Doppelte Menge = fast doppelte Zeit**  
**Halbe Menge = halbe Zeit**

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

**pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit**

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

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

Tabelle Garen

| Lebensmittel/<br>Speise                                                                                                                                    | Menge | Leistung<br>Watt | Zeit<br>ca. Min. | Abdecken |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|------------------|----------|
| <b>Gemüse</b>                                                                                                                                              |       |                  |                  |          |
| 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               |          |
| <b>Tipp:</b> Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen. |       |                  |                  |          |
| <b>Obst</b>                                                                                                                                                |       |                  |                  |          |
| Apfel-, Bimnenkompott 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               |          |
| <b>Tipp:</b> 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.                                     |       |                  |                  |          |
| <b>Fleisch *)</b>                                                                                                                                          |       |                  |                  |          |
| Fleisch mit Soße 400 g                                                                                                                                     | 640   | 10 - 12          | ja               |          |
| Gulasch, Geschnetzeltes 500 g                                                                                                                              | 640   | 10 - 15          | ja               |          |
| Rindsrouladen 250 g                                                                                                                                        | 640   | 7 - 8            | ja               |          |
| <b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.                                                                                              |       |                  |                  |          |
| <b>Geflügel *)</b>                                                                                                                                         |       |                  |                  |          |
| Hühnerfrikassee 250 g                                                                                                                                      | 640   | 6 - 7            | ja               |          |
| Geflügelsuppe 200 g                                                                                                                                        | 640   | 5 - 6            | ja               |          |
| <b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.                                                                                              |       |                  |                  |          |
| <b>Fisch</b>                                                                                                                                               |       |                  |                  |          |
| Fischfilet 300 g                                                                                                                                           | 640   | 7 - 8            | ja               |          |
| Fischfilet 400 g                                                                                                                                           | 640   | 8 - 9            | ja               |          |
| <b>Tipp:</b> Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.                                                                                 |       |                  |                  |          |
| <b>Gemüse auftauen und garen</b>                                                                                                                           |       |                  |                  |          |
| 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               |          |

| Lebensmittel/<br>Speise                                                                                                                                    | Menge          | Leistung<br>Watt | Zeit<br>ca. Min.   | Abdecken |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|--------------------|----------|
| Kohlrabi                                                                                                                                                   | 300 g          | 640              | 13 - 15            | ja       |
| Lauch                                                                                                                                                      | 200 g          | 640              | 10 - 11            | ja       |
| Mais                                                                                                                                                       | 200 g          | 640              | 4 - 6              | ja       |
| Möhren                                                                                                                                                     | 200 g          | 640              | 5 - 6              | ja       |
| Rosenkohl                                                                                                                                                  | 300 g          | 640              | 7 - 8              | ja       |
| Spinat                                                                                                                                                     | 450 g<br>600 g | 640<br>640       | 12 - 13<br>15 - 17 | ja<br>ja |
| <b>Tipp:</b> mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen. |                |                  |                    |          |
| <b>Suppen / Eintöpfe *)</b>                                                                                                                                |                |                  |                    |          |
| Eintopf                                                                                                                                                    | 500 g          | 640              | 13 - 15            | ja       |
| Suppe mit Einlage                                                                                                                                          | 300 g          | 640              | 7 - 8              | ja       |
| Crèmesuppe                                                                                                                                                 | 500 g          | 640              | 13 - 15            | ja       |
| <b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.                                                                                          |                |                  |                    |          |

\*) Bereits vorgefertigte Speisen

### Automatik-Programme

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
2. Drücken Sie die **AutoCooking**-Taste. Sie befinden sich nun im Garprogramm.  
Durch wiederholtes Drücken der **AutoCooking**-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

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

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

Zum Beispiel: 0, 2 kg frisches Gemüse garen.

| Schritt | Taste | Anzeige                                                                               |
|---------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       |       | Stop.Cancel                                                                           |
| 2       |       | AutoCooking AC -2                                                                     |
| 3       |       |  0.2 |
| 4       |       | Instant.Start                                                                         |

4. Drücken Sie zum Starten die **Instant.Start**-Taste.

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

**HINWEIS:** EL entspricht einem Esslöffel.

## Heißluft/Kombi Grill/Kombi

### Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

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

1. Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
2. Drücken Sie die **Grill.Combi/Conv.Combi**-Taste.  
Durch wiederholtes Drücken der **Grill.Combi/Conv.Combi**-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

|     |                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------------------|
| C.  | Nur Heißluft                                                         |
| C.1 | Heißluft und Mikrowelle in Kombination                               |
| C.2 | Heißluft und Mikrowelle in Kombination mit höherem Mikrowellenanteil |

3. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 100°C und 210°C ein.

#### **HINWEIS:**

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

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

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

| Schritt | Taste | Anzeige                                                                                   |
|---------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       |       | Stop.Cancel                                                                               |
| 2       |       | Grill.Combi/Conv.Combi C.2                                                                |
| 3       |       |  180C  |
| 4       |       | Instant.Start                                                                             |
| 5       |       |  08:00 |
| 6       |       | Instant.Start                                                                             |

6. Drücken Sie zum Starten die **Instant.Start**-Taste.

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

### Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“.

Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen.

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

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“.

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

Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

### Grill und Grill-/Kombibetrieb

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

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

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

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

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

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

1. Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
2. Drücken Sie die **Grill.Combi/Conv.Combi**-Taste.  
Durch wiederholtes Drücken der **Grill.Combi/Conv.Combi**-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

|     |                                                             |
|-----|-------------------------------------------------------------|
| G.  | Nur Grill                                                   |
| G.1 | Grill und Mikrowelle in Kombination                         |
| G.2 | Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil |

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

Zum Beispiel: Programm G2, 10:30Min Gardauer.

| Schritt | Taste | Anzeige                                                                                     |
|---------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       |       | Stop.Cancel                                                                                 |
| 2       |       | Grill.Combi/Conv.Combi G.2                                                                  |
| 3       |       |  10:30 |
| 4       |       | Instant.Start                                                                               |

4. Drücken Sie zum Starten die **Instant.Start**-Taste.

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

Tabelle Grill/Kombibetrieb

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

### Individuelles Garprogramm

Möchten Sie für bestimmte Zubereitungen ein eigenes Garprogramm eingeben, können Sie dies aus den Programmen, Leistung der Mikrowelle und Grill/Kombi (G., G.1, G.2) und/oder Heißluft/Kombi (C., C.1, C.2) zusammenstellen.

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der **MicroPower**-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der **Grill.Combi/Conv.Combi**-Taste eines der Programme C., C.1, C.2, G., G.1 oder G.2 aus.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

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

| Schritt | Taste                  | Anzeige |
|---------|------------------------|---------|
| 1       | Stop.Cancel            |         |
| 2       | MicroPower             | 10 0P   |
| 3       |                        | 03:00   |
| 4       | Grill.Combi/Conv.Combi | G.      |
| 5       |                        | 09:00   |
| 6       | Instant.Start          |         |

6. Drücken Sie zum Starten die **Instant.Start**-Taste.

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

### HINWEIS:

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

### Sonderfunktionen

#### Automatischer Start

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

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

1. Drücken Sie die **Stop.Cancel**-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der **MicroPower**-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie die **PresetClock**-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Startzeit ein.
6. Drücken Sie die **PresetClock**-Taste. Ein längeres Signal ertönt.

### HINWEIS:

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

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

| Schritt | Taste       | Anzeige |
|---------|-------------|---------|
| 1       | Stop.Cancel |         |
| 2       | MicroPower  | 10 0P   |
| 3       |             | 12:30   |
| 4       | PresetClock | 10:00   |
| 5       |             | 14:20   |
| 6       | PresetClock | 14:20   |

### HINWEIS:

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

### ⚠ WARNUNG:

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

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

### Automatische Erinnerung

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

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der **Stop.Cancel**-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

### Sperren

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

### Störungsmeldungen

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

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

## Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

### Innenraum

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

### Außenwände

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

### **i** HINWEIS:

Um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden, können Sie die Tasten auch sperren. Siehe „Sperren“ Seite 12.

### 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. Diese Bauteile sind 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 770 H

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

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle: ..... 1280 W

Heißluft: ..... 1000 W

Grill: ..... 1000 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: .....800 W

Garraumvolumen: .....22 Liter

Schutzklasse: ..... I

Nettogewicht: .....13,7 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 770 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. 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 eender 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, kersenpitten 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 conserven 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 levensmiddelenresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

#### Symbolen op het apparaat!



#### **WAARSCHUWING: Heet oppervlak!**

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

### Beschrijving van de bedieningselementen

#### Onderdelen

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 1                            | Ventilatieopeningen |
| 2 Bedieningsveld met display |                     |
| 3                            | Afdekking           |
| 4                            | Glijring            |
| 5                            | Grilrooster         |
| 6                            | Aandrijfas          |
| 7                            | Deursluiting        |
| 8                            | Kijkraam            |
| 9                            | Draaibord           |

#### De toetsen van het bedieningsveld

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Vermogen:</b>         | Keuze van de magnetronstanden                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>   | <b>Hete lucht/combi grill/combi</b><br><b>Hete lucht:</b><br>Alleen hete luchtfunctie, gestuurd via thermostaat<br><b>Hete lucht/combi:</b><br>Hete lucht en magnetron werken afwisselend<br><b>Grill:</b><br>Voor het grillen en gratineren<br><b>Grill/combi:</b><br>Grill en magnetron werken afwisselend |
| <b>AutoCooking Gaarprogramma's:</b> | Het door meerdere malen indrukken kiezen van een automatisch programma                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                    |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PresetClock Klok:</b>           | Voor het instellen van de tijd in combinatie met de pijltoetsen                                                                                                                                 |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> | <br><b>Pijltoetsen</b><br>Voor het instellen van de tijd of van temperatuur- of gewichtswaarden                |
| <b>Stop.Cancel</b>                 | <b>Stop/wissen</b><br>Eén keer indrukken om het gaarproces te stoppen<br>Twee keer indrukken om het programma te wissen<br>3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren |
| <b>Instant.Start</b>               | <b>Start</b> van het programma                                                                                                                                                                  |

### 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.



#### **OPGELET:**

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

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.

- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.

## Gebruiksaanwijzing

### Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

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

### Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

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

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

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

### De kloktijd instellen

#### OPMERKING:

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

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

De nieuwe tijd wordt geactiveerd.

### Bediening magnetron

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

1. Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
2. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets **MicroPower** te drukken.

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

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

**Bijvoorbeeld:** tijdsduur 10:00 min op 100% vermogen.

| Stap Toets Scherm |                                                                                   |       |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                 | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                 | MicroPower 10 0P                                                                  |       |
| 3                 |  | 10:00 |
| 4                 | Instant.Start                                                                     |       |

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

#### OPMERKING:

het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

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

#### Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

- Wanneer u het gaarproces wilt onderbreken, drukt u op de **Stop.Cancel**-toets of opent gewoon de deur.
- Wanneer u het gaarproces wilt voortzetten, moet u de deur sluiten en op de toets **Instant.Start** drukken.
- Wanneer u het gaarproces helemaal wilt beëindigen, drukt u twee keer op de **Stop.Cancel**-toets.

#### Automatisch ontdooien

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

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

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| d.1 | Vlees ontdooien van 0,1 – 2,0kg       |
| d.2 | Gevogelte ontdooien van 0,2 – 3,0kg   |
| d.3 | Zeevruchten ontdooien van 0,1 – 0,9kg |

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

**Bijvoorbeeld:** 2.0 kg gevogelte ontdooien.

| Stap Toets Scherm |                                                                                     |     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1                 | Stop.Cancel                                                                         |     |
| 2                 |  | d.2 |
| 3                 | Instant.Start                                                                       |     |
| 4                 |  | 2.0 |
| 5                 | Instant.Start                                                                       |     |

5. Druk op de **Instant.Start**-toets om de magnetron te starten.

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

In onderstaand tabel vindt u informatie over het handmatig ontdooien.

**Tabel Ontdooien**

| Levensmiddelen/<br>gerechten                                                                                                                                                   | Hoeveel-<br>heid | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | Ontdooitijd<br>min. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Vlees, worstwaren</b>                                                                                                                                                       |                  |                  |                  |                     |
| Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk                                                                                                                                        | 500 g            | 160              | 14 – 18          | 10 – 15             |
|                                                                                                                                                                                | 1000 g           | 160              | 25 – 30          | 20 – 25             |
| Schnitzel, karbonade                                                                                                                                                           | 200 g            | 160              | 4 – 6            | 5 – 10              |
| Gehakt                                                                                                                                                                         | 250 g            | 160              | 6 – 8            | 5 – 10              |
| Braadworst, kookworst                                                                                                                                                          | 200 g            | 160              | 4 – 6            | 5 – 10              |
| Beleg (vleeswaren)                                                                                                                                                             | 300 g            | 160              | 4 – 6            | 5 – 10              |
| <b>Tip:</b> nadat de helft van de tijd verstreken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden. |                  |                  |                  |                     |
| <b>Gevogelte</b>                                                                                                                                                               |                  |                  |                  |                     |
| Kip                                                                                                                                                                            | 1000 g           | 160              | 20 – 25          | 10 – 15             |
| Kipdelen                                                                                                                                                                       | 500 g            | 160              | 12 – 15          | 5 – 10              |
| Eend                                                                                                                                                                           | 1700 g           | 160              | 25 – 40          | 20 – 25             |
| Gans-, kalkoendelen                                                                                                                                                            | 500 g            | 160              | 12 – 18          | 10 – 15             |
| <b>Tip:</b> gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken.                                                                     |                  |                  |                  |                     |
| <b>Let op:</b> Dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.                                                                                      |                  |                  |                  |                     |
| <b>Wild</b>                                                                                                                                                                    |                  |                  |                  |                     |
| Reerug                                                                                                                                                                         | 1000 g           | 160              | 20 – 35          | 20 – 30             |
| Hazenrug                                                                                                                                                                       | 500 g            | 160              | 12 – 13          | 10 – 20             |
| <b>Tip:</b> een keer omdraaien, randdelen afdekken.                                                                                                                            |                  |                  |                  |                     |
| <b>Vis</b>                                                                                                                                                                     |                  |                  |                  |                     |
| Garnalen, shrimps                                                                                                                                                              | 250 g            | 160              | 5 – 7            | 5 – 10              |
| Forel                                                                                                                                                                          | 340 g            | 160              | 4 – 6            | 5 – 10              |
| Vis aan het stuk                                                                                                                                                               | 500 g            | 160              | 7 – 10           | 10 – 15             |
| Visfilet                                                                                                                                                                       | 250 g            | 160              | 5 – 7            | 5 – 10              |
| <b>Tip:</b> meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.                                                                                                                          |                  |                  |                  |                     |
| <b>Fruit</b>                                                                                                                                                                   |                  |                  |                  |                     |
| Frambozen, aardbeien                                                                                                                                                           | 250 g            | 160              | 4 – 6            | 5 – 10              |
| Kersen, pruimen                                                                                                                                                                | 250 g            | 160              | 5 – 7            | 5 – 10              |
| Appelmoes                                                                                                                                                                      | 500 g            | 160              | 9 – 12           | 5 – 10              |
| <b>Tip:</b> voorzichtig omdraaien of kleinmaken.                                                                                                                               |                  |                  |                  |                     |
| <b>Groenten</b>                                                                                                                                                                |                  |                  |                  |                     |
| zie „Tabel garen“, „Groenten ontdooien en garen“.                                                                                                                              |                  |                  |                  |                     |
| <b>Brood en gebak</b>                                                                                                                                                          |                  |                  |                  |                     |
| Broodjes                                                                                                                                                                       | 4 stuks          | 160              | ca. 1 – 3        | 5                   |
| Brood                                                                                                                                                                          | 1000 g           | 160              | 13 – 15          | 8 – 10              |
| Toastbrood                                                                                                                                                                     | 500 g            | 160              | 5 – 6            | 5 – 10              |
| Cake                                                                                                                                                                           | 500 g            | 160              | 6 – 8            | 5 – 10              |
| Fruitcake 1 stuk                                                                                                                                                               | 160              | 2 – 3            | 2 – 3            |                     |
| Taart                                                                                                                                                                          | 1 stuk           | 160              | 0,5 – 1          | 3 – 5               |
| Taart                                                                                                                                                                          | 1200 g           | 160              | 10 – 12          | 30 – 60             |
| <b>Tip:</b> brood en gebak op absorberend keukencrepepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.                                    |                  |                  |                  |                     |

| Levensmiddelen/<br>gerechten                                                                                  | Hoeveel-<br>heid | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | Ontdooitijd<br>min. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Melkproducten</b>                                                                                          |                  |                  |                  |                     |
| Boter 250 g                                                                                                   | 160              | 5 - 7            | 10 - 15          |                     |
| Kwark 250 g                                                                                                   | 160              | 6 - 8            | 5 - 10           |                     |
| Slagroom 200 g                                                                                                | 160              | 3 - 5            | 2 - 3            |                     |
| <b>Tip:</b> aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen. |                  |                  |                  |                     |

## Verwarmen

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

De in onderstaande tabel aangegeven 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/<br>gerechten                                                                                                         | Hoeveel-<br>heid | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | afdekken |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|----------|
| <b>Vloeistoffen</b>                                                                                                                  |                  |                  |                  |          |
| 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              |          |
| <b>Let op:</b> Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik. |                  |                  |                  |          |
| <b>Bordgerechten</b>                                                                                                                 |                  |                  |                  |          |
| Schnitzel, aardappelen en groenten                                                                                                   | 450 g            | 800              | 2,5 - 3,5        | ja       |
| Goulash met macaroni                                                                                                                 | 450 g            | 800              | 2 - 2,5          | ja       |
| Vlees, knedels en saus                                                                                                               | 450 g            | 800              | 2,5 - 3,5        | ja       |
| <b>Tip:</b> eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.                                                                             |                  |                  |                  |          |
| <b>Vlees</b>                                                                                                                         |                  |                  |                  |          |
| Schnitzel, gepaneerd                                                                                                                 | 200 g            | 800              | 1 - 2            | nee      |
| Gehaktballen, 4 stuks                                                                                                                | 500 g            | 800              | 3 - 4            | nee      |
| Braadvlees                                                                                                                           | 250 g            | 800              | 2 - 3            | nee      |
| <b>Tip:</b> met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.                                                       |                  |                  |                  |          |
| <b>Gevogelte</b>                                                                                                                     |                  |                  |                  |          |
| 1/2 haan                                                                                                                             | 450 g            | 800              | 3,5 - 5          | nee      |
| Kipfricassee 400 g                                                                                                                   | 800              | 3 - 4,5          | ja               |          |
| <b>Tip:</b> met olie bestrijken, tussendoor omroeren.                                                                                |                  |                  |                  |          |

| Levensmiddelen/<br>gerechten                                    | Hoeveel-<br>heid | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | afdekken |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|----------|
| <b>Bijlagen</b>                                                 |                  |                  |                  |          |
| 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               |          |
| <b>Tip:</b> eerst iets bevochtigen.                             |                  |                  |                  |          |
| <b>Soepen / sauzen</b>                                          |                  |                  |                  |          |
| 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       |
| <b>Babyvoeding</b>                                              |                  |                  |                  |          |
| Melk 100 ml                                                     | 480              | 0,5 - 1          | nee              |          |
| Pap                                                             | 200 g            | 480              | 1 - 1,5          | nee      |
| <b>Tip:</b> goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren! |                  |                  |                  |          |

## Garen

### Handige tips voor het garen

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

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

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

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

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

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

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/<br>gerechten                                                                                                                             | Hoeveel-<br>heid    | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | afdekken |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------------------|----------|
| <b>Groenten</b>                                                                                                                                          |                     |                  |                  |          |
| 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 |                  |                  |          |
| <b>Tip:</b> groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden. |                     |                  |                  |          |
| <b>Fruit</b>                                                                                                                                             |                     |                  |                  |          |
| 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  |                  |                  |          |
| <b>Tip:</b> 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.                                |                     |                  |                  |          |
| <b>Vlees *)</b>                                                                                                                                          |                     |                  |                  |          |
| 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  |                  |                  |          |
| <b>Tip:</b> tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.                                                                                             |                     |                  |                  |          |
| <b>Gevogelte *)</b>                                                                                                                                      |                     |                  |                  |          |
| Kipfricassee                                                                                                                                             | 250 g 640 6 - 7 ja  |                  |                  |          |
| Kippensoep                                                                                                                                               | 200 g 640 5 - 6 ja  |                  |                  |          |
| <b>Tip:</b> tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.                                                                                             |                     |                  |                  |          |
| <b>Vis</b>                                                                                                                                               |                     |                  |                  |          |
| Visfilet                                                                                                                                                 | 300 g 640 7 - 8 ja  |                  |                  |          |
| Visfilet                                                                                                                                                 | 400 g 640 8 - 9 ja  |                  |                  |          |
| <b>Tip:</b> na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.                                                                               |                     |                  |                  |          |
| <b>Groenten ontdooien en garen</b>                                                                                                                       |                     |                  |                  |          |
| Rode kool met appel                                                                                                                                      | 450 g 640           | 14 - 16          | ja               |          |
| Bladspinazie                                                                                                                                             | 300 g 640           | 11 - 13          | ja               |          |
| Bloemkool 200 g                                                                                                                                          | 640 7 - 9 ja        |                  |                  |          |
| Sperziebonen                                                                                                                                             | 200 g 640 8 - 10 ja |                  |                  |          |
| Broccoli 300 g                                                                                                                                           | 640 8 - 9 ja        |                  |                  |          |
| Erwten                                                                                                                                                   | 300 g 640 7 - 8 ja  |                  |                  |          |
| Koolrabi                                                                                                                                                 | 300 g 640           | 13 - 15          | ja               |          |
| Prei                                                                                                                                                     | 200 g 640 10 - 11   | ja               |                  |          |

| Levensmiddelen/<br>gerechten                                                                                                                                   | Hoeveel-<br>heid   | Vermogen<br>Watt | Tijd<br>ca. min. | afdekken |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|------------------|----------|
| Mais                                                                                                                                                           | 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               |          |
| <b>Tip:</b> met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden. |                    |                  |                  |          |
| <b>Soepen / eenpansgerechten *)</b>                                                                                                                            |                    |                  |                  |          |
| Eenpansgerecht                                                                                                                                                 | 500 g 640 13 - 15  | ja               |                  |          |
| Soep met ingrediënten                                                                                                                                          | 300 g 640 7 - 8 ja |                  |                  |          |
| Crèmesoep                                                                                                                                                      | 500 g 640 13 - 15  | ja               |                  |          |
| <b>Tip:</b> tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.                                                                                                  |                    |                  |                  |          |

\*) reeds voorbereide gerechten

## Automatisch programma

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

Doe dit als volgt:

1. Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
2. Druk op de **AutoCooking**-toets. Het gaarprogramma is nu actief. Door meerdere keren op de **AutoCooking**-toets te drukken, kunt u een van de programma's kiezen:

| Code | Programma                                  | Gewicht                                                                                  |         |                                 |                       |        |        |        |  |
|------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|-----------------------|--------|--------|--------|--|
| AC-1 | Rijst/noedels                              | 0,1 kg                                                                                   | 0,2 kg  | 0,3 kg                          |                       |        |        |        |  |
|      | Rijst met water                            | 180 ml                                                                                   | 330 ml  | 480 ml                          | Voedsel afdekken      |        |        |        |  |
|      | Noedels met water                          | 300 ml                                                                                   | 600 ml  | 900 ml                          | Voedsel niet afdekken |        |        |        |  |
| AC-2 | Groente, vers                              | 0,2 kg                                                                                   | 0,3 kg  | 0,4 kg                          | 0,5 kg                | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |  |
|      | Met water                                  | 2 EL                                                                                     | 2 EL    | 2 EL                            | 4 EL                  | 4 EL   | 4 EL   | 4 EL   |  |
| AC-3 | Groente, diepgevroren                      | 0,2 kg                                                                                   | 0,3 kg  | 0,4 kg                          | 0,5 kg                | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |  |
| AC-4 | Popcorn                                    | 3,0 Oz                                                                                   | 3,5 Oz  | Komt overeen met circa 80/100 g |                       |        |        |        |  |
|      | Gebruik alleen magnetronpopcorn            |                                                                                          |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-5 | Vloeistoffen                               | 250 ml                                                                                   | 500 ml  |                                 |                       |        |        |        |  |
|      | Niet afdekken! Pas op voor kookvertraging! |                                                                                          |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-6 | Aardappels                                 | 0,45 kg                                                                                  | 0,65 kg |                                 |                       |        |        |        |  |
|      |                                            | Prik gaatjes in de aardappels.<br>Leg ze met voldoende tussenruimte op het draaiplateau. |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-7 | Pizza (opwarmen)                           | 0,15 kg                                                                                  |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-8 | Vis                                        | 0,45 kg                                                                                  |         |                                 |                       |        |        |        |  |
|      |                                            | Snijdt de vis eerst in stukken.                                                          |         |                                 |                       |        |        |        |  |

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

Bijvoorbeeld: 0,2 kg verse groenten koken.

| Stap Toets Scherm |                                                                                   |     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1                 | Stop.Cancel                                                                       |     |
| 2                 | AutoCooking AC -2                                                                 |     |
| 3                 |  | 0.2 |
| 4                 | Instant.Start                                                                     |     |

- Druk op de **Instant.Start**-toets om de magnetron te starten.

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

**OPMERKING:** EL komt overeen met een eetlepel.

## Hete lucht/combi, grill/combi

### Hete lucht en hete lucht/combiwerking

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

- Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
- Druk op de hete **Grill.Combi/Conv.Combi**-toets. Door het herhaald indrukken van de hete **Grill.Combi/Conv.Combi**-toets kiest u een van de programma's:

|     |                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------|
| C.  | Alleen hete lucht                                   |
| C.1 | Hete lucht en magnetron samen                       |
| C.2 | Hete lucht en magnetron met hoger magnetronvermogen |

- Vervolgens stelt u met de pijltoetsen een temperatuur in tussen 100°C en 210°C.

### OPMERKING:

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

- Bevestig uw keuze met de **Instant.Start**-toets.
- Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

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

| Stap Toets Scherm |                                                                                     |       |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                 | Stop.Cancel                                                                         |       |
| 2                 | Grill.Combi/Conv.Combi C.2                                                          |       |
| 3                 |  | 180C  |
| 4                 | Instant.Start                                                                       |       |
| 5                 |  | 08:00 |
| 6                 | Instant.Start                                                                       |       |

- Druk op de **Instant.Start**-toets om de magnetron te starten.

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

### Foutmeldingen

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

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

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

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

20

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

Verander de instelling.

### Grill en grill/combiwerking

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

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaiplateau gegrild!

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

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

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

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

- Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
- Druk op de hete **Grill.Combi/Conv.Combi**-toets. Door het herhaald indrukken van de hete **Grill.Combi/Conv.Combi**-toets kiest u een van de programma's:

|     |                                            |
|-----|--------------------------------------------|
| G.  | Alleen grill                               |
| G.1 | Grill en magnetron samen                   |
| G.2 | Grill en magnetron met hoger grillvermogen |

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

Bijvoorbeeld: programma G2, tijdsduur 10:30 minuten.

| Stap Toets Scherm |                                                                                       |       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                 | Stop.Cancel                                                                           |       |
| 2                 | Grill.Combi/Conv.Combi G.2                                                            |       |
| 3                 |  | 10:30 |
| 4                 | Instant.Start                                                                         |       |

- Druk op de **Instant.Start**-toets om de magnetron te starten.

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

## Tabel grill/combiwerking

| Levensmiddelen/gerechten                    | Hoeveelheid | Tijd ca. min. | afdekken |
|---------------------------------------------|-------------|---------------|----------|
| <b>Vlees, worstwaren</b>                    |             |               |          |
| 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      |

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

## Individueel doorkookprogramma

Indien u voor bepaalde bereidingen een eigen doorkookpro-  
gramma wilt samenstellen, kan dat door een keuze te maken uit  
de programma's van de magnetron en grill/combi (G., G.1, G.2)  
en/of hete lucht/combi (C., C.1, C.2).

U kunt als volgt te werk gaan:

1. Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
2. Door één of meerdere keren de **MicroPower**-toets in te  
drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur  
in.
4. Door het herhaald indrukken van de hete **Grill.Combi/Conv.**  
**Combi**-toets kiest u een van de programma's C., C.1, C.2,  
G., G.1 of G.2.
5. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur  
in.

**Bijvoorbeeld:** tijdsduur 3 minuten op 100% magnetronver-  
mogen en aansluitend 9 minuten grillen.

| Stap | Toets                                                                               | Scherf |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>                                                                  |        |
| 2    | <b>MicroPower</b>                                                                   | 10 0P  |
| 3    |  | 03:00  |
| 4    | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b>                                                       | G.     |
| 5    |  | 09:00  |
| 6    | <b>Instant.Start</b>                                                                |        |

6. Druk op de **Instant.Start**-toets om de magnetron te starten.

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

### OPMERKING:

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

## Speciale functies

### Automatisch starten

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

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

1. Druk op de **Stop.Cancel**-toets.
2. Door één of meerdere keren op de **MicroPower**-toets te  
drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur  
in.
4. Druk de **PresetClock**-toets langer dan 2 seconden in. U  
hoort een toon en de huidige tijd wordt ingeschakeld. Het  
eerste cijfer knippert.
5. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste starttijd  
in.
6. Druk op de **PresetClock**-toets. U hoort een langer signaal.

### OPMERKING:

Wanneer een andere functie is geprogrammeerd, ver-  
schijnt de desbetreffende melding op het display.

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

| Stap | Toets                                                                                 | Scherf |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>                                                                    |        |
| 2    | <b>MicroPower</b>                                                                     | 10 0P  |
| 3    |  | 12:30  |
| 4    | <b>PresetClock</b>                                                                    | 10:00  |
| 5    |  | 14:20  |
| 6    | <b>PresetClock</b>                                                                    | 14:20  |

### OPMERKING:

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

### WAARSCHUWING:

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

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

### Automatische herinnering

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

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

### Blokkeren

Druk langer dan 2 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 2 seconden op de **Stop.Cancel**-toets om de blokkade op te heffen.

### Storingen

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

## Reiniging

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

### Binnenruimte

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

### Buitenwanden

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

### OPMERKING:

U kunt de toetsen blokkeren om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen. Zie "Blokkeren" pagina 22.

### 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. Deze onderdelen zijn 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 770 H    |
| Spanningstoevoer:                   | 230 V, 50 Hz |
| Opgenomen vermogen:                 |              |
| magnetron:                          | 1280 W       |
| hete lucht:                         | 1000 W       |
| gril:                               | 1000 W       |
| Gemeten uitgangsvermogen magnetron: | 800 W        |
| Volume gaarruimte:                  | 22 liter     |
| Beschermingsklasse:                 | I            |
| Nettogewicht:                       | 13,7 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 très chaude!**

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

### Description des éléments de commande

#### Description des différentes pièces

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 1                                | Fentes  |
| 2 Pupitre de commande avec écran |         |
| 3                                | Chape   |
| 4 Anneau de guidage              |         |
| 5                                | Grille  |
| 6                                | Axe     |
| 7 Verrouillage de la porte       |         |
| 8                                | Fenêtre |
| 9                                | Plateau |

#### Les touches du panneau de commande

|                                           |                                                                                                 |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Puissance:</b>              |                                                                                                 |
|                                           | Sélection des niveaux de puissance du four à micro-ondes                                        |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>         | <b>Air chaud/combéné/grill/combéné</b>                                                          |
|                                           | <b>Air chaud:</b><br>Fonctionnement par air chaud exclusivement, thermostat contrôlé            |
|                                           | <b>Air chaud /combéné:</b><br>L'air chaud et la fonction micro-ondes fonctionnent en alternance |
|                                           | <b>Grill:</b><br>Pour les grillades et les gratins                                              |
|                                           | <b>Grill/combéné:</b><br>Le grill et la fonction micro-ondes fonctionnent en alternance         |
| <b>AutoCooking Programmes de cuisson:</b> |                                                                                                 |
|                                           | Sélection d'un programme automatique en appuyant plusieurs fois sur la touche                   |

#### **PresetClock Horloge:**

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

**AutoDefrost  
Time.Weight**



#### **Touches fléchées**

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

#### **Stop.Cancel**

#### **Arrêt/Annuler**

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

#### **Instant.Start**

**Démarrage** du programme

### 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.

#### d'entraînement **Mise en service**

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

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:

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



#### **ATTENTION:**

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

- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-les et placez la bague glissante au milieu. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.

- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.

### Utilisation de l'appareil

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

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

#### Notes sur le service de grill et combiné

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

#### Vaisselle allant au four à micro-ondes

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

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

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

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

#### Réglage de l'heure

##### REMARQUE:

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

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Appuyez sur la touche **PresetClock**. L'écran affiche alors „0:00“. Le premier chiffre clignote.
- Entrez l'heure désirée à l'aide des touches fléchées.
- Appuyez sur la touche **PresetClock**. Les deuxièmes chiffres clignotent.
- Entrez la minute désirée à l'aide de la touche fléchée.
- Appuyez de nouveau sur la touche **PresetClock** ou patientez pendant quelques secondes.

La nouvelle heure est activée.

#### Service du micro-ondes

Placez les mets à réchauffer dans la vaisselle adaptée. Ouvrez la porte et placez le récipient au milieu sur l'assiette en verre. Refermez la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que quand la porte est bien fermée.)

1. Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
2. Sélectionnez en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **MicroPower** la puissance de micro-ondes souhaitée.

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

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

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

| Étape | Touche                                                                            | Affichage |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1     | Stop.Cancel                                                                       |           |
| 2     | MicroPower 10 0P                                                                  |           |
| 3     |  | 10:00     |
| 4     | Instant.Start                                                                     |           |

- Appuyez sur la touche **Instant.Start** pour mettre en marche. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.

#### REMARQUE:

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

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

#### Interrompre ou arrêter la cuisson

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

#### Décongélation automatique

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

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

|     |                                                |
|-----|------------------------------------------------|
| d.1 | Décongélation de viande de 0,1 – 2,0 kg        |
| d.2 | Décongélation de volaille de 0,2 – 3,0 kg      |
| d.3 | Décongélation de fruits de mer de 0,1 – 0,9 kg |

- Appuyez sur la touche **Instant.Start** pour confirmer votre sélection.
- Ensuite, sélectionnez le poids à l'aide des touches fléchées.

**Par exemple:** décongeler 2,0 kg de volaille.

| Étape | Touche                                                                              | Affichage |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1     | Stop.Cancel                                                                         |           |
| 2     |  | d.2       |
| 3     | Instant.Start                                                                       |           |
| 4     |  | 2.0       |
| 5     | Instant.Start                                                                       |           |

- Pour démarrer, appuyez sur la touche **Instant.Start**.

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

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

**Tableau de décongélation**

| Aliments/mets                                                                                                                                                                         | Quantité | Puissance approx. en Watt | Durée approx. en min. | Durée de décongélation ultérieure |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Viande, charcuterie</b>                                                                                                                                                            |          |                           |                       |                                   |
| Viande (bœuf, veau, porc) en morceau                                                                                                                                                  | 500 g    | 160                       | 14 - 18               | 10 - 15                           |
|                                                                                                                                                                                       | 1000 g   | 160                       | 25 - 30               | 20 - 25                           |
| Escalope, côtelette                                                                                                                                                                   | 200 g    | 160                       | 4 - 6                 | 5 - 10                            |
| Viande hachée                                                                                                                                                                         | 250 g    | 160                       | 6 - 8                 | 5 - 10                            |
| Saucisses grillées et saucisses de Francfort                                                                                                                                          | 200 g    | 160                       | 4 - 6                 | 5 - 10                            |
| Charcuterie en tranches                                                                                                                                                               | 300 g    | 160                       | 4 - 6                 | 5 - 10                            |
| <b>Conseil:</b> tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse. |          |                           |                       |                                   |
| <b>Volaille</b>                                                                                                                                                                       |          |                           |                       |                                   |
| Poulet                                                                                                                                                                                | 1000 g   | 160                       | 20 - 25               | 10 - 15                           |
| Morceaux de poulet                                                                                                                                                                    | 500 g    | 160                       | 12 - 15               | 5 - 10                            |
| Canard                                                                                                                                                                                | 1700 g   | 160                       | 25 - 40               | 20 - 25                           |
| Morceaux d'oie, de dinde                                                                                                                                                              | 500 g    | 160                       | 12 - 18               | 10 - 15                           |
| <b>Conseil:</b> tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses.                                                                                                |          |                           |                       |                                   |
| <b>Attention:</b> Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.                                                                             |          |                           |                       |                                   |
| <b>Gibier</b>                                                                                                                                                                         |          |                           |                       |                                   |
| Selle de chevreuil                                                                                                                                                                    | 1000 g   | 160                       | 20 - 35               | 20 - 30                           |
| Râble de lièvre                                                                                                                                                                       | 500 g    | 160                       | 12 - 13               | 10 - 20                           |
| <b>Conseil:</b> tourner une fois, recouvrir les parties au bord.                                                                                                                      |          |                           |                       |                                   |
| <b>Poisson</b>                                                                                                                                                                        |          |                           |                       |                                   |
| Crevettes                                                                                                                                                                             | 250 g    | 160                       | 5 - 7                 | 5 - 10                            |
| Truite                                                                                                                                                                                | 340 g    | 160                       | 4 - 6                 | 5 - 10                            |
| Poisson complet                                                                                                                                                                       | 500 g    | 160                       | 7 - 10                | 10 - 15                           |
| Filet de poisson                                                                                                                                                                      | 250 g    | 160                       | 5 - 7                 | 5 - 10                            |
| <b>Conseil:</b> tourner plusieurs fois.                                                                                                                                               |          |                           |                       |                                   |
| <b>Fruits</b>                                                                                                                                                                         |          |                           |                       |                                   |
| Framboises, fraises                                                                                                                                                                   | 250 g    | 160                       | 4 - 6                 | 5 - 10                            |
| Cerises, prunes                                                                                                                                                                       | 250 g    | 160                       | 5 - 7                 | 5 - 10                            |
| Compote de pommes                                                                                                                                                                     | 500 g    | 160                       | 9 - 12                | 5 - 10                            |
| <b>Conseil:</b> remuer avec précaution voire répartir.                                                                                                                                |          |                           |                       |                                   |
| <b>Légumes</b>                                                                                                                                                                        |          |                           |                       |                                   |
| Voir „Tableau Cuisson“, „Décongeler et cuire des légumes“.                                                                                                                            |          |                           |                       |                                   |

| Aliments/mets                                                                                                                                            | Quantité      | Puissance approx. en Watt | Durée approx. en min. | Durée de décongélation ultérieure |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Pain et pâtisseries</b>                                                                                                                               |               |                           |                       |                                   |
| Pains 4 petits                                                                                                                                           | 160 g ca. 1-3 | 5                         |                       |                                   |
| Pain 1000 g                                                                                                                                              | 160 g 13 - 15 | 8 - 10                    |                       |                                   |
| Pain de mie 500 g                                                                                                                                        | 160 g 5 - 6   | 5 - 10                    |                       |                                   |
| Gâteau à pâte mélangée                                                                                                                                   | 500 g         | 160 6 - 8                 | 5 - 10                |                                   |
| Gâteau aux fruits                                                                                                                                        | 1 petit       | 160 2 - 3                 | 2 - 3                 |                                   |
| Tarte                                                                                                                                                    | 1 petit       | 160                       | 0,5 - 1               | 3 - 5                             |
| Tarte                                                                                                                                                    | 1200 g        | 160 10 - 12               | 30 - 60               |                                   |
| <b>Conseil:</b> placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpe de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates. |               |                           |                       |                                   |
| <b>Produits laitiers</b>                                                                                                                                 |               |                           |                       |                                   |
| Beurre                                                                                                                                                   | 250 g         | 160 5 - 7                 | 10 - 15               |                                   |
| Fromage blanc                                                                                                                                            | 250 g         | 160 6 - 8                 | 5 - 10                |                                   |
| Crème                                                                                                                                                    | 200 g         | 160 3 - 5                 | 2 - 3                 |                                   |
| <b>Conseil:</b> retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.                                      |               |                           |                       |                                   |

### Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

| Aliments/mets                                                                                                                                                | Quantité | Puissance Watt | Durée approx. en min. | Recouvrir |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-----------------------|-----------|
| <b>Liquides</b>                                                                                                                                              |          |                |                       |           |
| 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       |
| <b>Attention:</b> Placez une baguette en verre ou autre, (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire. |          |                |                       |           |
| <b>Mets</b>                                                                                                                                                  |          |                |                       |           |
| 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       |
| <b>Conseil:</b> humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.                                                                                  |          |                |                       |           |

| Aliments/mets                                                                                   | Quantité | Puissance Watt | Durée approx. en min. | Recouvrir |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-----------------------|-----------|
| <b>Viande</b>                                                                                   |          |                |                       |           |
| Escalope, panée                                                                                 | 200 g    | 800            | 1 - 2                 | non       |
| Fricadelles, 4                                                                                  | 500 g    | 800            | 3 - 4                 | non       |
| Rôti                                                                                            | 250 g    | 800            | 2 - 3                 | non       |
| <b>Conseil:</b> enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas. |          |                |                       |           |
| <b>Volaille</b>                                                                                 |          |                |                       |           |
| 1/2 poulet                                                                                      | 450 g    | 800            | 3,5 - 5               | non       |
| Fricassée de poulet                                                                             | 400 g    | 800            | 3 - 4,5               | oui       |
| <b>Conseil:</b> enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.                          |          |                |                       |           |
| <b>Accompagnements</b>                                                                          |          |                |                       |           |
| 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                   |           |
| <b>Conseil:</b> humidifier légèrement auparavant.                                               |          |                |                       |           |
| <b>Soupes / sauces</b>                                                                          |          |                |                       |           |
| 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       |
| <b>Aliments pour bébé</b>                                                                       |          |                |                       |           |
| Lait                                                                                            | 100 ml   | ca. 480        | 0,5 - 1               | non       |
| Bouillie                                                                                        | 200 g    | ca. 480        | 1 - 1,5               | non       |
| <b>Conseil:</b> bien secouer ou remuer. Contrôler la température!                               |          |                |                       |           |

### Cuisson

#### Conseils pratiques de cuisson

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

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

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée.

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

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

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

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

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

**Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g**

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

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

**Tableau de cuisson**

| Aliments/mets                                                                                                                                                                                       | Quantité             | Puissance Watt | Durée approx. en min. | Recouvrir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------|-----------|
| <b>Légumes</b>                                                                                                                                                                                      |                      |                |                       |           |
| 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 |                |                       |           |
| <b>Conseil:</b> 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. |                      |                |                       |           |
| <b>Fruits</b>                                                                                                                                                                                       |                      |                |                       |           |
| 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  |                |                       |           |
| <b>Conseil:</b> ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.                                                               |                      |                |                       |           |
| <b>Viande *)</b>                                                                                                                                                                                    |                      |                |                       |           |
| 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  |                |                       |           |
| <b>Conseil:</b> tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.                                                                                                                               |                      |                |                       |           |
| <b>Volaille *)</b>                                                                                                                                                                                  |                      |                |                       |           |
| Fricassée de poulet                                                                                                                                                                                 | 250 g 640 6 - 7 oui  |                |                       |           |
| Soupe de volaille                                                                                                                                                                                   | 200 g 640 5 - 6 oui  |                |                       |           |
| <b>Conseil:</b> tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.                                                                                                                               |                      |                |                       |           |

| Aliments/mets                                                                                                                                                                                     | Quantité             | Puissance Watt | Durée approx. en min. | Recouvrir |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------|-----------|
| <b>Poisson</b>                                                                                                                                                                                    |                      |                |                       |           |
| Filet de poisson                                                                                                                                                                                  | 300 g 640 7 - 8 oui  |                |                       |           |
| Filet de poisson                                                                                                                                                                                  | 400 g 640 8 - 9 oui  |                |                       |           |
| <b>Conseil:</b> tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.                                                                                                    |                      |                |                       |           |
| <b>Décongélation et cuisson des légumes</b>                                                                                                                                                       |                      |                |                       |           |
| Chou rouge                                                                                                                                                                                        | 450 g 640            | 14 - 16        |                       | oui       |
| Épinards en feuilles                                                                                                                                                                              | 300 g                | 640            | 11 - 13               | oui       |
| Chou-fleur                                                                                                                                                                                        | 200 g 640 7 - 9 oui  |                |                       |           |
| Haricots verts                                                                                                                                                                                    | 200 g 640 8 - 10 oui |                |                       |           |
| Brocoli                                                                                                                                                                                           | 300 g 640 8 - 9 oui  |                |                       |           |
| Petits pois                                                                                                                                                                                       | 300 g 640 7 - 8 oui  |                |                       |           |
| Chou-rave                                                                                                                                                                                         | 300 g 640            | 13 - 15        |                       | oui       |
| Poireau                                                                                                                                                                                           | 200 g 640            | 10 - 11        |                       | oui       |
| Maïs                                                                                                                                                                                              | 200 g 640 4 - 6 oui  |                |                       |           |
| Carottes                                                                                                                                                                                          | 200 g 640 5 - 6 oui  |                |                       |           |
| Choux de Bruxelles                                                                                                                                                                                | 300 g 640 7 - 8 oui  |                |                       |           |
| Épinards                                                                                                                                                                                          | 450 g 640            | 12 - 13        |                       | oui       |
|                                                                                                                                                                                                   | 600 g 640            | 15 - 17        |                       | oui       |
| <b>Conseil:</b> 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. |                      |                |                       |           |
| <b>Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes *)</b>                                                                                                                                 |                      |                |                       |           |
| 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       |
| <b>Conseil:</b> remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.                                                                                                             |                      |                |                       |           |

\*) Mets déjà précuits

## Programmes automatiques

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

Procédez à cet effet de la manière suivante:

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Appuyez sur la touche **AutoCooking**. Vous vous trouvez alors au programme de cuisson. Par l'actionnement répété de la touche **AutoCooking** vous sélectionnez l'un des programmes:

| Code | Programme            | Poids  |        |        |        |        |        |                        |
|------|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------------|
| AC-1 | Riz/pâtes            | 0,1 kg | 0,2 kg | 0,3 kg |        |        |        |                        |
|      | Riz, plus de l'eau   | 180 ml | 330 ml | 480 ml |        |        |        | Couvrir le plat        |
|      | Pâtes, plus de l'eau | 300 ml | 600 ml | 900 ml |        |        |        | Ne pas couvrir le plat |
| AC-2 | Légumes, frais       | 0,2 kg | 0,3 kg | 0,4 kg | 0,5 kg | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg                 |
|      | Plus de l'eau        | 2 EL   | 2 EL   | 2 EL   | 4 EL   | 4 EL   | 4 EL   | 4 EL                   |
| AC-3 | Légumes, congelés    | 0,2 kg | 0,3 kg | 0,4 kg | 0,5 kg | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg                 |

| Code | Programm         | Poids                                                                                                                             |
|------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AC-4 | Pop-corn         | 3,0 Oz 8,5 Oz Correspond à env. 80/100 g<br>Prière d'utiliser uniquement du pop-corn en sachet et convenant au four à micro-ondes |
| AC-5 | Liquides         | 250 ml 500 ml<br>Ne pas couvrir ! Attention, ralentissement de l'ébullition!                                                      |
| AC-6 | Pommes de terre  | 0,45 kg 0,65 kg<br>Piquer les pommes de terre, les placer sur la plaque tournante, écartées les unes des autres.                  |
| AC-7 | Pizza (chauffer) | 0,15 kg                                                                                                                           |
| AC-8 | Poisson          | 0,45 kg<br>Cisaillez le poisson au préalable                                                                                      |

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

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

| Étape | Touche | Affichage         |
|-------|--------|-------------------|
| 1     |        | Stop.Cancel       |
| 2     |        | AutoCooking AC -2 |
| 3     |        | 0.2               |
| 4     |        | Instant.Start     |

4. Pour démarrer, appuyez sur la touche **Instant.Start**.

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

**REMARQUE:** EL correspond à une cuillère à soupe.

## Air chaud/combinaison grill/combinaison

### Fonctionnement par air chaud et par air chaud combiné

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

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Appuyez sur la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**. Vous sélectionnez l'un des programmes en appuyant plusieurs fois sur la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**:

|     |                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| C.  | Air chaud uniquement                                                                      |
| C.1 | Combinaison d'air chaud et micro-ondes                                                    |
| C.2 | Combinaison d'air chaud et micro-ondes avec une proportion plus importante en micro-ondes |

3. Ensuite, réglez une température entre 100°C et 210°C à l'aide des touches fléchées

#### REMARQUE:

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

- Confirmez votre saisie à l'aide de la touche **Instant.Start**.
- Vous entrez la durée désirée de la cuisson à l'aide des touches fléchées.

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

| Étape | Touche | Affichage                  |
|-------|--------|----------------------------|
| 1     |        | Stop.Cancel                |
| 2     |        | Grill.Combi/Conv.Combi C.2 |
| 3     |        | 180C                       |
| 4     |        | Instant.Start              |
| 5     |        | 08:00                      |
| 6     |        | Instant.Start              |

6. Pour démarrer, appuyez sur la touche **Instant.Start**.

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

### Messages d'erreur

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

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

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

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

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

Veuillez procéder à une correction du réglage.

### Fonctionnement du grill et du grill combiné

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

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

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

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

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

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

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Appuyez sur la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**. Vous sélectionnez un des programmes par l'actionnement répété de la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**:

|     |                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------|
| G.  | Grill uniquement                                                       |
| G.1 | Combinaison de grill et de micro-ondes                                 |
| G.2 | Grill et de micro-ondes combinés à une proportion plus élevée en grill |

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

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

| Étape | Touche                     | Affi chage |
|-------|----------------------------|------------|
| 1     | Stop.Cancel                |            |
| 2     | Grill.Combi/Conv.Combi G.2 |            |
| 3     |                            | 10:30      |
| 4     | Instant.Start              |            |

- Pour démarrer, appuyez sur la touche **Instant.Start**.

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

### Tableau service combiné

| Aliments/mets                                                                                                                                                                            | Quantité      | Durée approx. en min. | Recouvrir |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|-----------|
| <b>Viande, charcuterie</b>                                                                                                                                                               |               |                       |           |
| 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       |
| <b>Conseil:</b> 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. |               |                       |           |
| <b>Volaille</b>                                                                                                                                                                          |               |                       |           |
| Bouillon de volaille                                                                                                                                                                     | 1000 g        | 13 - 15               | non       |
| Morceaux de poulet                                                                                                                                                                       | 250 g         | 4 - 5                 | non       |
| <b>Conseil:</b> faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.                                                              |               |                       |           |
| <b>Poisson</b>                                                                                                                                                                           |               |                       |           |
| Truite, bleue                                                                                                                                                                            | 300 g         | 5 - 6                 | non       |
| Filet de poisson                                                                                                                                                                         | 300 g         | 3 - 4                 | non       |
| <b>Conseil:</b> tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.                                                                                           |               |                       |           |

### Programme de cuisson individuel

Lorsque vous désirez entrer un programme de cuisson personnalisé pour des préparations bien déterminées, il est possible de combiner celui-ci avec des programmes Performances du four à micro-ondes et du grill/combiné (G., G.1, G.2) et/ou air chaud/combiné (C., C.1, C.2).

Procédez par exemple de la manière suivante:

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Sélectionnez la puissance désirée du four à micro-ondes en appuyant une / plusieurs fois sur la touche **MicroPower**.

- Vous entrez la durée de cuisson à l'aide des touches fléchées.
- Sélectionnez un des programmes C., C.1, C.2, G., G.1 ou G.2 en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**.
- Les touches fléchées vous permettent d'entrer la durée désirée de la cuisson.

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

| Étape | Touche                 | Affi chage |
|-------|------------------------|------------|
| 1     | Stop.Cancel            |            |
| 2     | MicroPower             | 10 0P      |
| 3     |                        | 03:00      |
| 4     | Grill.Combi/Conv.Combi | G.         |
| 5     |                        | 09:00      |
| 6     | Instant.Start          |            |

- Pour démarrer, appuyez sur la touche **Instant.Start**.

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

#### REMARQUE:

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

### Fonctions spéciales

#### Démarrage automatique:

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

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

- Appuyez sur la touche **Stop.Cancel**.
- Sélectionnez la puissance désirée du four à micro-ondes en actionnant une ou plusieurs fois sur la touche **MicroPower**.
- Entrez la durée de cuisson désirée à l'aide de la touche fléchée désirée.
- Appuyez pendant plus de 2 secondes sur la touche **PresetClock**. Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle. Le premier chiffre clignote.
- Vous entrez l'heure de démarrage désirée à l'aide des touches fléchées.
- Appuyez sur la touche **PresetClock**. Un signal prolongé retentit.

#### REMARQUE:

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

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

| Étape Touche Affichage |                                                                                   |       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                      | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                      | MicroPower 10 0P                                                                  |       |
| 3                      |  | 12:30 |
| 4                      | PresetClock 10:00                                                                 |       |
| 5                      |  | 14:20 |
| 6                      | PresetClock 14:20                                                                 |       |

**i REMARQUE:**

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

**⚠ DANGER:**

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

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

**Rappel automatique**

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

Ce rappel est annulé par l'ouverture de la porte ou par l'actionnement de la touche **Stop.Cancel**.

**Blocage**

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

**Messages d'erreur**

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

**Nettoyage**

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

**Espace intérieur**

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

- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

**Parois extérieures**

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

**i REMARQUE:**

Pour éviter toute mise en marche intempestive, vous pouvez également bloquer les touches. Voir „Blocage” page 32.

**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. Ces éléments constitutifs ne conviennent pas au lavage 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. Essuyez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

**Éclairage four**

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

**Données techniques**

Modèle: ..... MWG 770 H

Alimentation: ..... 230 V, 50 Hz

Consommation:

micro-ondes: ..... 1280 W

chaleur traditionnelle: ..... 1000 W

gril: ..... 1000 W

Puissance micro-ondes: ..... 800 W

Volume du four: ..... 22 litres

Classe de protection: ..... I

Poids net: ..... 13,7 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“

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.

### Descripción de los elementos de mando

#### Descripción de las piezas

- |                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1 Rejillas de ventilación      |          |
| 2 Panel de control con display |          |
| 3                              | Cubierta |
| 4 Anillo de rozamiento         |          |
| 5                              | Parrilla |
| 6 Eje de mando                 |          |
| 7 Cerradura de puerta          |          |
| 8 Ventana del microondas       |          |
| 9                              | Plato    |

#### Las teclas del panel de manejo

| MicroPower Potencia:                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | Selección de los grados de potencia del microondas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Grill.Combi</b><br><b>Conv.Combi</b> | <b>Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado</b><br><br><b>Aire caliente:</b><br>Exclusivo funcionamiento de aire caliente, controlado por termostato<br><br><b>Aire caliente /Combinado:</b><br>Aire caliente y microondas trabajan alternativamente<br><br><b>Parrilla:</b><br>Para asar a la parrilla y gratinar<br><br><b>Parrilla/Combinado:</b><br>Parrilla y microondas trabajan alternativamente |
| <b>AutoCooking</b>                      | <b>Programas de cocción:</b><br>Selección de un programa automático pulsando repetidamente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

#### PresetClock Reloj:

En relación con las teclas de flecha para ajustar la hora

**AutoDefrost**  
**Time.Weight**



#### Teclas de flecha

Para ajustar la hora o para ajustes de temperatura y peso

#### Stop.Cancel Stop/Borrado

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

#### Instant.Start

Inicio del programa

### 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. Ocupese de que haya suficiente aireación.



#### **ATENCIÓN:**

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

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquéte y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.

- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.

### Uso del aparato

#### Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

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

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

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

#### Vajilla apropiada para el microondas

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

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

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

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

#### Ajuste de la hora

##### INDICACIÓN:

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

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

La hora nueva se activa.

#### Manejo del microondas

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

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Presionando una o varias veces la tecla **MicroPower**, podrá regular la potencia del microondas.

| Potencia en el visualizador como elegido en % | Potencia en vatios (aprox.) | Campo de aplicación        |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 100                                           | 800                         | Calentamiento rápido       |
| 80                                            | 640                         | Cocción                    |
| 60                                            | 480                         | Continuación de la cocción |

| Potencia en el visualizador como elegido en % | Potencia en vatios (aprox.) | Campo de aplicación                    |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| 40 320 Derretir queso etc.                    |                             |                                        |
| 20 160                                        |                             | Descongelación de productos congelados |

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

**Por ejemplo:**

10:00 minutos de cocción en 100% de potencia.

| Paso | Tecla | Indicación       |
|------|-------|------------------|
| 1    |       | Stop.Cancel      |
| 2    |       | MicroPower 10 0P |
| 3    |       | 10:00            |
| 4    |       | Instant.Start    |

4. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

**INDICACIÓN:**

La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá 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 **Instant.Start**.
- Si desea cortar el proceso de cocción por completo, pulse dos veces la tecla **Stop.Cancel**.

**Descongelación automática**

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

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Pulse una tecla de flecha. Ahora se encuentra en el programa descongelación. Pulsando repetidamente las teclas de flecha, seleccione uno de los programas de descongelación:

|     |                           |                |
|-----|---------------------------|----------------|
| d.1 | Descongelación de carne   | de 0,1 – 2,0kg |
| d.2 | Descongelación de aves    | de 0,2 – 3,0kg |
| d.3 | Descongelación de marisco | de 0,1 – 0,9kg |

3. Pulse la tecla **Instant.Start**, para confirmar su selección.
4. Seleccione un peso con las teclas de flecha.

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

| Paso | Tecla | Indicación    |
|------|-------|---------------|
| 1    |       | Stop.Cancel   |
| 2    |       | d.2           |
| 3    |       | Instant.Start |
| 4    |       | 2.0           |
| 5    |       | Instant.Start |

5. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**.

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

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

**Tabla descongelación**

| Alimento / plato                                                                                                                                                                                          | Cantidad | Potencia en vatios | Tiempo aprox. en minutos | Tiempo de descongelación |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Carne, embutidos</b>                                                                                                                                                                                   |          |                    |                          |                          |
| Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)                                                                                                                                                                     | 500 g    | 160                | 14 - 18                  | 10 - 15                  |
|                                                                                                                                                                                                           | 1000 g   | 160                | 25 - 30                  | 20 - 25                  |
| Escalope, chuleta                                                                                                                                                                                         | 200 g    | 160                | 4 - 6                    | 5 - 10                   |
| Carne picada                                                                                                                                                                                              | 250 g    | 160                | 6 - 8                    | 5 - 10                   |
| Salchicha frita, salchicha cocida                                                                                                                                                                         | 200 g    | 160                | 4 - 6                    | 5 - 10                   |
| Fiambre                                                                                                                                                                                                   | 300 g    | 160                | 4 - 6                    | 5 - 10                   |
| <b>Consejo:</b> Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido. |          |                    |                          |                          |
| <b>Carne de ave</b>                                                                                                                                                                                       |          |                    |                          |                          |
| Pollo                                                                                                                                                                                                     | 1000 g   | 160                | 20 - 25                  | 10 - 15                  |
| Trozos de pollo                                                                                                                                                                                           | 500 g    | 160                | 12 - 15                  | 5 - 10                   |
| Pato                                                                                                                                                                                                      | 1700 g   | 160                | 25 - 40                  | 20 - 25                  |
| Trozos de ganso, trozos de pavo                                                                                                                                                                           | 500 g    | 160                | 12 - 18                  | 10 - 15                  |
| <b>Consejo:</b> Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos.                                                                            |          |                    |                          |                          |
| <b>Atención:</b> Retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.                                                                      |          |                    |                          |                          |
| <b>Carne de caza</b>                                                                                                                                                                                      |          |                    |                          |                          |
| Lomo de corzo                                                                                                                                                                                             | 1000 g   | 160                | 20 - 35                  | 20 - 30                  |
| Lomo de liebre                                                                                                                                                                                            | 500 g    | 160                | 12 - 13                  | 10 - 20                  |
| <b>Consejo:</b> Dar la vuelta una vez, cubrir los lados.                                                                                                                                                  |          |                    |                          |                          |
| <b>Pescado</b>                                                                                                                                                                                            |          |                    |                          |                          |
| Cangrejos de mar, gambas                                                                                                                                                                                  | 250 g    | 160                | 5 - 7                    | 5 - 10                   |
| Trucha                                                                                                                                                                                                    | 340 g    | 160                | 4 - 6                    | 5 - 10                   |
| Pescado entero                                                                                                                                                                                            | 500 g    | 160                | 7 - 10                   | 10 - 15                  |
| Filete de pescado                                                                                                                                                                                         | 250 g    | 160                | 5 - 7                    | 5 - 10                   |
| <b>Consejo:</b> Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.                                                                                                                                    |          |                    |                          |                          |
| <b>Fruta</b>                                                                                                                                                                                              |          |                    |                          |                          |
| Frambuesas, fresas                                                                                                                                                                                        | 250 g    | 160                | 4 - 6                    | 5 - 10                   |

| Alimento / plato                                                                                                                                           | Canti-<br>dad | Potencia<br>en vatios | Tiempo<br>aprox. en<br>minutos | Tiempo de<br>desconge-<br>lación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Cerezas,<br>ciruelas                                                                                                                                       | 250 g         | 160                   | 5 - 7                          | 5 - 10                           |
| Compota<br>de manzana                                                                                                                                      | 500 g         | 160                   | 9 - 12                         | 5 - 10                           |
| <b>Consejo:</b> Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.                                                                                          |               |                       |                                |                                  |
| <b>Verduras</b>                                                                                                                                            |               |                       |                                |                                  |
| vea „Tabla Cocción“, „Descongelación y cocción de verdura“.                                                                                                |               |                       |                                |                                  |
| <b>Pan y repostería</b>                                                                                                                                    |               |                       |                                |                                  |
| Panecillos 4 piezas                                                                                                                                        | 160 ca.       | 1                     | 3 - 5                          |                                  |
| Pan 1000 g                                                                                                                                                 | 160           | 13 - 15               | 8 - 10                         |                                  |
| Pan de molde                                                                                                                                               | 500 g         | 160                   | 5 - 6                          | 5 - 10                           |
| Bizcocho                                                                                                                                                   | 500 g         | 160                   | 6 - 8                          | 5 - 10                           |
| Bizcocho de<br>fruta                                                                                                                                       | 1 obra        | 160                   | 2 - 8                          | 2 - 3                            |
| Tarta                                                                                                                                                      | 1 obra        | 160                   | 0,5 - 1                        | 3 - 5                            |
| Tarta                                                                                                                                                      | 1200 g        | 160                   | 10 - 12                        | 30 - 60                          |
| <b>Consejo:</b> Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.    |               |                       |                                |                                  |
| <b>Productos lácteos</b>                                                                                                                                   |               |                       |                                |                                  |
| Mantequilla                                                                                                                                                | 250 g         | 160                   | 5 - 7                          | 10 - 15                          |
| Requesón                                                                                                                                                   | 250 g         | 160                   | 6 - 8                          | 5 - 10                           |
| Nata                                                                                                                                                       | 200 g         | 160                   | 3 - 5                          | 2 - 3                            |
| <b>Consejo:</b> Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada. |               |                       |                                |                                  |

### Calentamiento

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

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

Tabla – Calentamiento

| Alimento / plato                                                                                                                                                                  | Canti-<br>dad | Potencia<br>en vatios | Tiempo<br>aprox. en<br>minutos | Cubrir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|--------|
| <b>Líquidos</b>                                                                                                                                                                   |               |                       |                                |        |
| 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     |
| <b>Atención:</b> Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida antes de beberla. |               |                       |                                |        |
| <b>Platos combinados</b>                                                                                                                                                          |               |                       |                                |        |
| Escalope, pata-<br>tas y verduras                                                                                                                                                 | 450 g         | 800                   | 2,5 - 3,5                      | si     |

| Alimento / plato                                                                        | Canti-<br>dad | Potencia<br>en vatios | Tiempo<br>aprox. en<br>minutos | Cubrir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|--------|
| Estofado de<br>carne con pasta                                                          | 450 g         | 800                   | 2 - 2,5                        | si     |
| Carne, albóndi-<br>ga de masa de<br>patata y salsa                                      | 450 g         | 800                   | 2,5 - 3,5                      | si     |
| <b>Consejo:</b> Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.                  |               |                       |                                |        |
| <b>Carne</b>                                                                            |               |                       |                                |        |
| Escalope,<br>empanado                                                                   | 200 g         | 800                   | 1 - 2                          | no     |
| Albóndigas,<br>4 piezas                                                                 | 500 g         | 800                   | 3 - 4                          | no     |
| Trozo de<br>carne asada                                                                 | 250 g         | 800                   | 2 - 3                          | no     |
| <b>Consejo:</b> Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca. |               |                       |                                |        |
| <b>Carne de ave</b>                                                                     |               |                       |                                |        |
| 1/2 pollo                                                                               | 450 g         | 800                   | 3,5 - 5                        | no     |
| Fricasé de<br>gallina                                                                   | 400 g         | 800                   | 3 - 4,5                        | si     |
| <b>Consejo:</b> Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.                   |               |                       |                                |        |
| <b>Guarnición</b>                                                                       |               |                       |                                |        |
| Pasta, arroz                                                                            | 150 g         | 800                   | 1 - 2                          | si     |
| 2 raciones                                                                              | 300 g         | 800                   | 2,5 - 3,5                      | si     |
| Patatas                                                                                 | 500 g         | 800                   | 3 - 4                          | si     |
| <b>Consejo:</b> Humedecer anteriormente un poco.                                        |               |                       |                                |        |
| <b>Sopas / salsas</b>                                                                   |               |                       |                                |        |
| Caldo claro, 1<br>plato                                                                 | 250 g         | 800                   | 1 - 1,5                        | si     |
| Sopa con<br>trozos de<br>otros<br>alimentos                                             | 250 g         | 800                   | 1,5 - 2                        | si     |
| Salsa                                                                                   | 250 g         | 800                   | 1 - 2                          | si     |
| <b>Alimentación para bebés</b>                                                          |               |                       |                                |        |
| Leche                                                                                   | 100 ml        | 480                   | 0,5 - 1                        | no     |
| Papilla                                                                                 | 200 g         | 480                   | 1 - 1,5                        | no     |
| <b>Consejo:</b> 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. Se conectará de nuevo al cerrar la puerta.

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

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más bien grande necesita más tiempo de cocción que un asado de carne trozada, aunque tengan el mismo peso. Para grandes cantidades se recomienda

iniciar la cocción con la potencia máxima y después seguir con la potencia media consiguiendo de esta forma una cocción uniforme.

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

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes.

Es válida siguiente regla general:

**Cantidad doble = casi el doble de tiempo**

**Mitad de cantidad = mitad de tiempo**

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

**cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción**

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

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

**Tabla Cocción**

| Alimento / plato                                                                                                                                                                          | Canti-<br>dad | Potencia<br>en vatios | Tiempo<br>aprox. en<br>minutos | Cubrir |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|--------|
| <b>Verduras</b>                                                                                                                                                                           |               |                       |                                |        |
| 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                       |        |
| Mozarza                                                                                                                                                                                   | 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                      |        |
| <b>Consejo:</b> 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. |               |                       |                                |        |
| <b>Fruta</b>                                                                                                                                                                              |               |                       |                                |        |
| 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                       |        |
| <b>Consejo:</b> Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.                                                                      |               |                       |                                |        |

| Alimento / plato                                                                                                                                                               | Canti-<br>dad | Potencia<br>en vatios | Tiempo<br>aprox. en<br>minutos | Cubrir |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|--------|
| <b>Carne *)</b>                                                                                                                                                                |               |                       |                                |        |
| 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                       |        |
| <b>Consejo:</b> Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.                                                                                                                   |               |                       |                                |        |
| <b>Carne de ave *)</b>                                                                                                                                                         |               |                       |                                |        |
| Fricasé de gallina                                                                                                                                                             | 250 g         | 640                   | 6 - 7 si                       |        |
| Sopa de gallina                                                                                                                                                                | 200 g         | 640                   | 5 - 6 si                       |        |
| <b>Consejo:</b> Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.                                                                                                                   |               |                       |                                |        |
| <b>Pescado</b>                                                                                                                                                                 |               |                       |                                |        |
| Filete de pescado                                                                                                                                                              | 300 g         | 640                   | 7 - 8 si                       |        |
| Filete de pescado                                                                                                                                                              | 400 g         | 640                   | 8 - 9 si                       |        |
| <b>Consejo:</b> Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.                                                                 |               |                       |                                |        |
| <b>Descongelación y cocción de verdura</b>                                                                                                                                     |               |                       |                                |        |
| 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     |
| <b>Consejo:</b> 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. |               |                       |                                |        |
| <b>Sopas / potajes *)</b>                                                                                                                                                      |               |                       |                                |        |
| 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     |
| <b>Consejo:</b> Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.                                                                                                                 |               |                       |                                |        |

\*) Alimentos precocinados

## Programas automáticos

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

Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Presione la tecla **AutoCooking**. Ahora se encuentra en el programa de cocción. Presionando repetidamente la tecla **AutoCooking** seleccione uno de los siguientes programas:

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

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

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

| Paso | Tecla         | Indicación |
|------|---------------|------------|
| 1    | Stop.Cancel   |            |
| 2    | AutoCooking   | AC -2      |
| 3    |               | 0.2        |
| 4    | Instant.Start |            |

4. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**.

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

**INDICACIÓN:** CG corresponde a una cucharada.

### Aire caliente/Parrilla combinada/ Funcionamiento combinado

#### Aire caliente y Funcionamiento aire caliente/combinado

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

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Pulse la tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**. Pulsando repetidamente la tecla **Grill.Combi/Conv.Combi** seleccione uno de los programas:

|     |                                                                             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|
| C.  | Solamente aire caliente                                                     |
| C.1 | Aire caliente y microondas en combinación                                   |
| C.2 | Aire caliente y microondas en combinación con factor superior de microondas |

3. A continuación regule con ayuda de las teclas de flecha una temperatura entre 100°C y 210°C.

#### INDICACIÓN:

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

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

#### Por ejemplo:

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

| Paso | Tecla                  | Indicación |
|------|------------------------|------------|
| 1    | Stop.Cancel            |            |
| 2    | Grill.Combi/Conv.Combi | C.2        |
| 3    |                        | 180C       |
| 4    | Instant.Start          |            |
| 5    |                        | 08:00      |
| 6    | Instant.Start          |            |

6. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**.

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

#### Avisos de error

- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err2». La temperatura en el espacio de cocción ha sobrepasado el valor de temperatura preajustado. Posiblemente se ha seleccionado una temperatura muy baja para esta preparación. Se ruega corregir el ajuste.
- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err3». El valor de temperatura preajustado no se pudo alcanzar durante el tiempo previsto. Se ruega corregir el ajuste.

#### Parrilla y Funcionamiento parrilla/combinado

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

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

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

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

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

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

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Pulse la tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**. Pulsando repetidamente la tecla **Grill.Combi/Conv.Combi** seleccione uno de los programas:

|            |                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Solamente parrilla                                                   |
| <b>G.1</b> | Parrilla y microondas en combinación                                 |
| <b>G.2</b> | Parrilla y microondas en combinación con factor superior de parrilla |

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

**Por ejemplo:**

Programa G2, Tiempo de cocción 10:30 minutos.

| Paso | Tecla | Indicación                        |
|------|-------|-----------------------------------|
| 1    |       | <b>Stop.Cancel</b>                |
| 2    |       | <b>Grill.Combi/Conv.Combi G.2</b> |
| 3    |       | 10:30                             |
| 4    |       | <b>Instant.Start</b>              |

4. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**.

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

### Tabla funcionamiento parrilla/combinado

| Alimento / plato                                                                                                                                                                                               | Cantidad      | Tiempo aprox. en minutos | Cubrir |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|--------|
| <b>Carne, embutidos</b>                                                                                                                                                                                        |               |                          |        |
| 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                       |        |
| <b>Consejo:</b> 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. |               |                          |        |
| <b>Carne de ave</b>                                                                                                                                                                                            |               |                          |        |
| Pollo para hacer sopa                                                                                                                                                                                          | 1000 g        | 13 - 15                  | no     |
| Trozos de pollo                                                                                                                                                                                                | 250 g 4 - 5   | no                       |        |
| <b>Consejo:</b> Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.                                                                                                  |               |                          |        |

| Alimento / plato                                                                                                     | Cantidad    | Tiempo aprox. en minutos | Cubrir |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|--------|
| <b>Pescado</b>                                                                                                       |             |                          |        |
| Trucha, azul                                                                                                         | 300 g 5 - 6 | no                       |        |
| Filete de pescado                                                                                                    | 300 g 3 - 4 | no                       |        |
| <b>Consejo:</b> Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos. |             |                          |        |

### Programa de cocción individual

Si desea insertar un propio programa de cocción para determinadas preparaciones, puede hacerlo con ayuda de los programas Potencia del microondas y Parrilla/Combinado (G., G.1, G.2) y/o Aire caliente/Combinado (C., C.1, C.2).

Proceda de siguiente manera:

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla **MicroPower** la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.
4. Seleccione pulsando una o varias veces la tecla **Grill.Combi/Conv.Combi** uno de los programas C., C.1, C.2, G., G.1 o G.2.
5. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.

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

| Paso | Tecla | Indicación                       |
|------|-------|----------------------------------|
| 1    |       | <b>Stop.Cancel</b>               |
| 2    |       | <b>MicroPower</b> 10 0P          |
| 3    |       | 03:00                            |
| 4    |       | <b>Grill.Combi/Conv.Combi G.</b> |
| 5    |       | 09:00                            |
| 6    |       | <b>Instant.Start</b>             |

6. Para iniciar el proceso presione la tecla **Instant.Start**.

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

### INDICACIÓN:

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

### Funciones especiales

#### Inicio automático

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

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

1. Pulse la tecla **Stop.Cancel**.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla **MicroPower** la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.
4. Presione la tecla **PresetClock** más de 2 segundos. Suena un tono de señal y la indicación cambia a la hora actual. Parpadea el primer dígito.
5. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la hora de inicio deseada.
6. Pulse la tecla **PresetClock**. Suena una señal más larga.

#### INDICACIÓN:

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

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

| Paso Tecla Indicación |                                                                                   |       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                     | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                     | MicroPower 10 0P                                                                  |       |
| 3                     |  | 12:30 |
| 4                     | PresetClock 10:00                                                                 |       |
| 5                     |  | 14:20 |
| 6                     | PresetClock 14:20                                                                 |       |

#### INDICACIÓN:

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

#### AVISO:

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

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

#### Memoria automática

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

Abriendo la puerta o pulsando la tecla **Stop.Cancel** se desconectará esta memoria.

#### Bloqueo

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

#### Indicaciones de fallos

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

#### 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 42.

#### 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. Estas piezas no son apropiadas para la 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 770 H

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

Consumo de energía:

microondas: .....

aire caliente: ..... 1000 W

parrilla: .....

Potencia asignada de salida de microondas: .....800 W

Volumen espacio de cocción: .....22 Litros

Clase de protección: ..... I

Peso neto: .....13,7 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.

ESPAÑOL

## Instruções gerais de segurança

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

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. 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 fi cha 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 fi cha da tomada (puxe pela fi cha 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 fi cha da tomada (puxe pela fi cha 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, esterovite, 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, cerejas 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 fi carem 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 infl amáveis**, 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 fi cha 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 ferverem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina

- formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafinhas para bebês e os frascos com comida de bebês terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
  - Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em 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!**

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

### Descrição dos elementos de manejo

#### Classificação dos elementos

- |                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| 1 Ranhuras de ventilação    |           |
| 2 Campo de comando com ecrã |           |
| 3                           | Cobertura |
| 4                           | Anel      |
| 5 Grade da grelha           |           |
| 6 Eixo de accionamento      |           |
| 7 Fecho da porta            |           |
| 8                           | Janela    |
| 9                           | Prato     |

#### As teclas do painel de comando

|                             |                                                                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Potência:</b> | Seleção dos graus de potência do microondas                                         |
| <b>Grill.Combi</b>          | <b>Ar quente/misto Grelha/misto</b>                                                 |
| <b>Conv.Combi</b>           | <b>Ar quente:</b><br>Funcionamento exclusivo de ar quente, comandado por termostato |
|                             | <b>Ar quente /misto:</b><br>Ar quente e microondas trabalham alternadamente         |
|                             | <b>Grelha:</b><br>Para grelhar e gratinar                                           |
|                             | <b>Grelha/misto:</b><br>Grelha e microondas trabalham alternadamente                |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AutoCooking Programas de cozedura:</b>                                                                         | Seleção de um programa automático premindo várias vezes                                                                                                            |
| <b>PresetClock Relógio:</b>                                                                                       | Em ligação com as teclas com setas para configurar as horas                                                                                                        |
| <b>AutoDefrost Time.Weight</b>  | <b>Teclas de setas</b><br>Para configurar as horas ou valores de temperatura ou de peso                                                                            |
| <b>Stop.Cancel Stop/Apagar</b>                                                                                    | Premir uma vez para parar o procedimento de cozedura<br>Premir duas vezes para apagar o programa<br>Manter 3 segundos premido para bloquear/desbloquear o aparelho |
| <b>Instant.Start</b>                                                                                              | <b>Start</b> do programa                                                                                                                                           |

### 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.

##### **ATENÇÃO:**

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

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos

- não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.

### Utilização do aparelho

#### Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

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

#### Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

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

#### Loiça adequada para microondas

- O material ideal para usar no microondas é transparente e permite à radiação das microondas de aquecer os alimentos regularmente.
- As radiações de microondas não podem infiltrar-se no metal, não se devendo por isso usar recipientes ou pratos de metal.
- Não utilize recipientes de papel reciclado, pois estes podem conter pequenas partículas de metal, que podem dar origem a faíscas e a fogos.

- Recipientes e pratos redondos ou ovais são mais adequados do que os com cantos, pois os alimentos podem aquecer demais nos cantos e sair para fora dos mesmos.

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

| Material                                             | Adequado para |            |           |              |
|------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------|--------------|
|                                                      | micro-ondas   | grelha-dor | 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        | não       | não          |
| Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio | não           | sim        | sim       | não          |

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

#### Ajustamento do tempo

##### INDICAÇÃO:

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

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

A hora nova é activada.

#### Manejo da micro-ondas

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

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Escolha por meio do carregar uma ou muitas vezes a tecla de **MicroPower** a capacidade desejada para a micro-ondas.

| A capacidade escolhida aparece no mostrador em % | A capacidade em Válio (cerca) | Lugar de emprego                                                 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 100 800 Aquecimento rápido                       |                               |                                                                  |
| 80 640 Cozimento                                 |                               |                                                                  |
| 60 480 Continuar a cozer                         |                               |                                                                  |
| 40                                               | 320                           | Derretimento de queijo etc.                                      |
| 20 160                                           |                               | Descongelamento de peças congeladas só no caso de tempo ajustado |

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

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

| Passo | Tecla | Indicação        |
|-------|-------|------------------|
| 1     |       | Stop.Cancel      |
| 2     |       | MicroPower 10 0P |
| 3     |       | 10:00            |
| 4     |       | Instant.Start    |

4. Para iniciar carregue na tecla **Instant.Start**. O tempo de cozimento está relacionado com a quantidade e a natureza do conteúdo. Com um pouco de prática aprende depressa a calcular o tempo de cozimento.

#### INDICAÇÃO:

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

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

#### Interromper ou parar procedimento de cozedura

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

#### Descongelar automaticamente

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

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

|     |                     |                 |
|-----|---------------------|-----------------|
| d.1 | Descongelar carne   | de 0,1 – 2,0 kg |
| d.2 | Descongelar aves    | de 0,2 – 3,0 kg |
| d.3 | Descongelar marisco | de 0,1 – 0,9 kg |

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

**Por exemplo:** descongelar 2,0 kg de aves.

| Passo | Tecla | Indicação     |
|-------|-------|---------------|
| 1     |       | Stop.Cancel   |
| 2     |       | d.2           |
| 3     |       | Instant.Start |
| 4     |       | 2.0           |
| 5     |       | Instant.Start |

5. Prima para iniciar a tecla **Instant.Start**.

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

Na tabela seguinte obtém informações sobre o descongelamento manual.

#### Tabela de descongelamento

| Productos alimenticios / Comidas                                                                                                                                                                       | Quantidade      | Capacidade cerca em válio | Tempo cerca em minutos | Tempo de descongelamento posterior |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Carne e salsichas</b>                                                                                                                                                                               |                 |                           |                        |                                    |
| Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço                                                                                                                                                                  | 500 g<br>1000 g | 160<br>160                | 14 - 18<br>25 - 30     | 10 - 15<br>20 - 25                 |
| Escalopes, Costeletas                                                                                                                                                                                  | 200 g           | 160                       | 4 - 6                  | 5 - 10                             |
| Carne picada                                                                                                                                                                                           | 250 g           | 160                       | 6 - 8                  | 5 - 10                             |
| Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)                                                                                                                                                            | 200 g           | 160                       | 4 - 6                  | 5 - 10                             |
| Carnes frias                                                                                                                                                                                           | 300 g           | 160                       | 4 - 6                  | 5 - 10                             |
| <b>Conselho:</b> Depois de meio tempo virar a carne, partes sensíveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar; Separar as fatias das carnes frias. |                 |                           |                        |                                    |
| <b>Aves</b>                                                                                                                                                                                            |                 |                           |                        |                                    |
| Frango                                                                                                                                                                                                 | 1000 g          | 160                       | 20 - 25                | 10 - 15                            |
| Partes de frango                                                                                                                                                                                       | 500 g           | 160                       | 12 - 15                | 5 - 10                             |
| Pato                                                                                                                                                                                                   | 1700 g          | 160                       | 25 - 40                | 20 - 25                            |
| Partes de ganso e de perva                                                                                                                                                                             | 500 g           | 160                       | 12 - 18                | 10 - 15                            |
| <b>Conselho:</b> Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir.                                                                                                                |                 |                           |                        |                                    |
| <b>Atenção:</b> Deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.                                                                                                     |                 |                           |                        |                                    |
| <b>Animais de caça</b>                                                                                                                                                                                 |                 |                           |                        |                                    |
| Costeletas de veado                                                                                                                                                                                    | 1000 g          | 160                       | 20 - 35                | 20 - 30                            |
| Lombo de lebre                                                                                                                                                                                         | 500 g           | 160                       | 12 - 13                | 10 - 20                            |
| <b>Conselho:</b> Virar uma vez e cobrir as bordas.                                                                                                                                                     |                 |                           |                        |                                    |
| <b>Peixe</b>                                                                                                                                                                                           |                 |                           |                        |                                    |
| Camarões, Shrimps                                                                                                                                                                                      | 250 g           | 160                       | 5 - 7                  | 5 - 10                             |
| Trutas                                                                                                                                                                                                 | 340 g           | 160                       | 4 - 6                  | 5 - 10                             |
| Peixe completo                                                                                                                                                                                         | 500 g           | 160                       | 7 - 10                 | 10 - 15                            |
| Filetes de peixe                                                                                                                                                                                       | 250 g           | 160                       | 5 - 7                  | 5 - 10                             |
| <b>Conselho:</b> Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.                                                                                                                                             |                 |                           |                        |                                    |
| <b>Frutas</b>                                                                                                                                                                                          |                 |                           |                        |                                    |
| Framboesa, Morangos                                                                                                                                                                                    | 250 g           | 160                       | 4 - 6                  | 5 - 10                             |
| Cerejas, Ameixas                                                                                                                                                                                       | 250 g           | 160                       | 5 - 7                  | 5 - 10                             |
| Compota de maçã                                                                                                                                                                                        | 500 g           | 160                       | 9 - 12                 | 5 - 10                             |
| <b>Conselho:</b> Remexer cuidadosamente ou dividir.                                                                                                                                                    |                 |                           |                        |                                    |

| Productos alimenticios / Comidas                                                                                                                            | Quantidade   | Capacidade cerca em vatio | Tempo cerca em minutos | Tempo de descongelamento posterior |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Pão e Pasteis</b>                                                                                                                                        |              |                           |                        |                                    |
| Pãezinhos 4 peças 160 g                                                                                                                                     | ca. 1-3      | 5                         |                        |                                    |
| Pão 1000 g                                                                                                                                                  | 160          | 13-15                     | 8-10                   |                                    |
| Pão de torrada 500 g                                                                                                                                        | 160          | 5-6                       | 5-10                   |                                    |
| Bolos secos 500 g                                                                                                                                           | 160          | 6-8                       | 5-10                   |                                    |
| Bolo de frutas 1 peça 160 g                                                                                                                                 | 2-3          | 2-3                       |                        |                                    |
| Torta                                                                                                                                                       | 1 peça 160 g | 0,5-1                     | 3-5                    |                                    |
|                                                                                                                                                             | 1200 g       | 160                       | 10-12                  | 30-60                              |
| <b>Conselho:</b> Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensíveis só se devem descongelar um pouco. |              |                           |                        |                                    |
| <b>Productos de leite</b>                                                                                                                                   |              |                           |                        |                                    |
| Manteiga                                                                                                                                                    | 250 g        | 160                       | 5-7                    | 10-15                              |
| Queijo mole                                                                                                                                                 | 250 g        | 160                       | 6-8                    | 5-10                               |
| Natas                                                                                                                                                       | 200 g        | 160                       | 3-5                    | 2-3                                |
| <b>Conselho:</b> retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.                                       |              |                           |                        |                                    |

### Aquecimento

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

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

Tabela de aquecimento

| Productos alimenticios/Comidas                                                                                                                      | Quantidade | Capacidade vatio | Tempo cerca em minutos | Cobrir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------------|--------|
| <b>Líquidos</b>                                                                                                                                     |            |                  |                        |        |
| 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    |
| <b>Atenção:</b> Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber. |            |                  |                        |        |
| <b>Pratos completos</b>                                                                                                                             |            |                  |                        |        |
| 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    |
| <b>Conselho:</b> molhar levemente antes e mexer de vez em quando.                                                                                   |            |                  |                        |        |
| <b>Carne</b>                                                                                                                                        |            |                  |                        |        |
| 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    |
| <b>Conselho:</b> pincelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.                                                     |            |                  |                        |        |

| Productos alimenticios/Comidas                                   | Quantidade | Capacidade vatio | Tempo cerca em minutos | Cobrir |
|------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------------|--------|
| <b>Aves</b>                                                      |            |                  |                        |        |
| 1/2 frango                                                       | 450 g      | 800              | 3,5-5                  | não    |
| Fricassé de galinha                                              | 400 g      | 800              | 3-4,5                  | sim    |
| <b>Conselho:</b> pincelar com óleo e mexer de vez em quando.     |            |                  |                        |        |
| <b>Acompanhamentos</b>                                           |            |                  |                        |        |
| 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    |
| <b>Conselho:</b> molhar levemente antes.                         |            |                  |                        |        |
| <b>Sopas / Molhos</b>                                            |            |                  |                        |        |
| 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    |
| <b>Comida de crianças</b>                                        |            |                  |                        |        |
| Leite                                                            | 100 ml     | 480              | 0,5-1                  | não    |
| Purê, papa                                                       | 200 g      | 480              | 1-1,5                  | não    |
| <b>Conselho:</b> Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura! |            |                  |                        |        |

### Cozimento

#### Conselhos práticos para o cozimento

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

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

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

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

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

Comidas chatas cozem mais rapidamente que comidas altas. Por isso devem-se cortar os alimentos se possível em fatias chatas. Partes magras como por exemplo pernas de galinha ou filetes de peixe devem-se colocar mais no meio ou até 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 v tio | Tempo cerca em minutos | Cobrir |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------------|--------|
| <b>Legumes</b>                                                                                                                                                                                     |            |                  |                        |        |
| Beringela 500 g                                                                                                                                                                                    | 640        | 7 - 10           | sim                    |        |
| Couve flôr 500 g                                                                                                                                                                                   | 640        | 8 - 11           | sim                    |        |
| Br culos 500 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 6 - 9            | sim                    |        |
| End vias 500 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 6 - 7            | sim                    |        |
| Ervilhas 500 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 6 - 7            | sim                    |        |
| Funcho 500 g                                                                                                                                                                                       | 640        | 8 - 11           | sim                    |        |
| Feij o verde 300 g                                                                                                                                                                                 | 640        | 13 - 15          | sim                    |        |
| Batatas 500 g                                                                                                                                                                                      | 640        | 9 - 12           | sim                    |        |
| R bano 500 g                                                                                                                                                                                       | 640        | 8 - 10           | sim                    |        |
| Alho-porro 500 g                                                                                                                                                                                   | 640        | 7 - 9            | sim                    |        |
| Espiga de milho 250 g                                                                                                                                                                              | 640        | 7 - 9            | sim                    |        |
| Cenouras 500 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 8 - 10           | sim                    |        |
| Pimento 500 g                                                                                                                                                                                      | 640        | 6 - 9            | sim                    |        |
| Couve de Bruxelas 300 g                                                                                                                                                                            | 640        | 7 - 10           | sim                    |        |
| Espargos 300 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 6 - 9            | sim                    |        |
| Tomate 500 g                                                                                                                                                                                       | 640        | 6 - 7            | sim                    |        |
| Zucchini 500 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 9 - 10           | sim                    |        |
| <b>Conselho:</b> Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de líquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e s  temperar antes de servir. |            |                  |                        |        |
| <b>Frutas</b>                                                                                                                                                                                      |            |                  |                        |        |
| Compota de maça ou de pera 500 g                                                                                                                                                                   | 640        | 5 - 8            | sim                    |        |
| Doce de ameixa 250 g                                                                                                                                                                               | 640        | 4 - 6            | n o                    |        |
| Compota de ruibarbo 250 g                                                                                                                                                                          | 640        | 5 - 8            | sim                    |        |
| Maça assada, 4 peças 500 g                                                                                                                                                                         | 640        | 7 - 9            | sim                    |        |
| <b>Conselho:</b> juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.                                                                                 |            |                  |                        |        |
| <b>Carne *)</b>                                                                                                                                                                                    |            |                  |                        |        |
| 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                    |        |
| <b>Conselho:</b> Mexer de vez em quando, deixar ficar 3 - 5 minutos.                                                                                                                               |            |                  |                        |        |
| <b>Aves *)</b>                                                                                                                                                                                     |            |                  |                        |        |
| Fricass  de galinha 250 g                                                                                                                                                                          | 640        | 6 - 7            | sim                    |        |
| Sopa de aves 200 g                                                                                                                                                                                 | 640        | 5 - 6            | sim                    |        |
| <b>Conselho:</b> Mexer de vez em quando, deixar ficar 3-5 minutos.                                                                                                                                 |            |                  |                        |        |
| <b>Peixe</b>                                                                                                                                                                                       |            |                  |                        |        |
| Filetes de peixe 300 g                                                                                                                                                                             | 640        | 7 - 8            | sim                    |        |
| 400 g                                                                                                                                                                                              | 640        | 8 - 9            | sim                    |        |
| <b>Conselho:</b> Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.                                                                                                                          |            |                  |                        |        |
| <b>Descongelar e cozer de legumes</b>                                                                                                                                                              |            |                  |                        |        |
| Couve roxa com maça 450 g                                                                                                                                                                          | 640        | 14 - 16          | sim                    |        |
| Espinafre de folhas 300 g                                                                                                                                                                          | 640        | 11 - 13          | sim                    |        |
| Couve de Bruxelas 200 g                                                                                                                                                                            | 640        | 7 - 9            | sim                    |        |
| Feij o verde 200 g                                                                                                                                                                                 | 640        | 8 - 10           | sim                    |        |
| Br culos 300 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 8 - 9            | sim                    |        |
| Ervilhas 300 g                                                                                                                                                                                     | 640        | 7 - 8            | sim                    |        |
| R bano 300 g                                                                                                                                                                                       | 640        | 13 - 15          | sim                    |        |
| Alho-porro 200 g                                                                                                                                                                                   | 640        | 10 - 11          | sim                    |        |

| Productos alimenticios/Comidas                                                                                                                                               | Quantidade | Capacidade v tio | Tempo cerca em minutos | Cobrir |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------------|--------|
| Milho 200 g                                                                                                                                                                  | 640        | 4 - 6            | sim                    |        |
| Cenouras 200 g                                                                                                                                                               | 640        | 5 - 6            | sim                    |        |
| Couve flôr 300 g                                                                                                                                                             | 640        | 7 - 8            | sim                    |        |
| Espinafre 450 g                                                                                                                                                              | 640        | 12 - 13          | sim                    |        |
| 600 g                                                                                                                                                                        | 640        | 15 - 17          | sim                    |        |
| <b>Conselho:</b> Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e s  temperar antes de servir. |            |                  |                        |        |
| <b>Sopas / Prato  nico *)</b>                                                                                                                                                |            |                  |                        |        |
| 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                    |        |
| <b>Conselho:</b> Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.                                                                                                   |            |                  |                        |        |

\*) Comidas j  prontas antes

## Programas automáticos

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

Siga como indicado:

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Prima a tecla **AutoCooking**. Encontra-se agora no programa de cozedura. Selecione um dos programas premindo repetidamente a tecla **AutoCooking**:

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

| Código | Programma                     | Peso    |
|--------|-------------------------------|---------|
| AC-7   | Pizza (aquecer)               | 0,15 kg |
| AC-8   | Peixe                         | 0,45 kg |
|        | Golpear primeiramente o peixe |         |

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

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

| Passo | Tecla | Indicação         |
|-------|-------|-------------------|
| 1     |       | Stop.Cancel       |
| 2     |       | AutoCooking AC -2 |
| 3     |       | 0.2               |
| 4     |       | Instant.Start     |

4. Para iniciar prima a tecla **Instant.Start**.

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

**i INDICAÇÃO:** CS corresponde a uma colher de sopa.

### Ar quente/misto Grelhador/misto

#### Funcionamento com Ar quente e com Ar quente/misto

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

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Prima a tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**.

Selecione um dos programas seguintes premindo repetidamente a tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**.

|     |                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|
| C.  | Apenas Ar quente                                                           |
| C.1 | Ar quente em combinação com microondas                                     |
| C.2 | Ar quente em combinação com microondas com maior percentagem de microondas |

3. Coloque de seguida com ajuda das teclas de setas a temperatura entre 100°C e 210°C.

#### **i INDICAÇÃO:**

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

4. Confi rme a sua introdução com ajuda da tecla **Instant.Start**.
5. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração da cozedura.

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

| Passo | Tecla | Indicação                  |
|-------|-------|----------------------------|
| 1     |       | Stop.Cancel                |
| 2     |       | Grill.Combi/Conv.Combi C.2 |
| 3     |       | 180C                       |
| 4     |       | Instant.Start              |
| 5     |       | 08:00                      |
| 6     |       | Instant.Start              |

6. Prima para iniciar a tecla **Instant.Start**.

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

#### Avisos de erros

- Durante o funcionamento visualiza-se no ecrã „Err2“.

A temperatura no forno de cozedura ultrapassou o valor da temperatura confi gurado previamente.

A temperatura seleccionada para esta preparação é possivelmente demasiado baixa. Proceda por favor a uma correcção da confi guração.

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

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

Proceda por favor a uma correcção da confi guração.

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

Alimentos grandes, espessos são grelhados directamente no prato rotativo!

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

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

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

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

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Prima a tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**.

Selecione um dos programas premindo repetidamente a tecla **Grill.Combi/Conv.Combi**:

|     |                                                                         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|
| G.  | Apenas grelhador                                                        |
| G.1 | Grelhador e microondas em combinação                                    |
| G.2 | Grelhador e microondas em combinação com maior percentagem de grelhador |

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

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

| Passo | Tecla | Indicação                  |
|-------|-------|----------------------------|
| 1     |       | Stop.Cancel                |
| 2     |       | Grill.Combi/Conv.Combi G.2 |
| 3     |       | 10:30                      |
| 4     |       | Instant.Start              |

4. Para iniciar prima a tecla **Instant.Start**.

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

## Tabela de funcionamento combinado

| Productos alimenticios / Comidas                                                                                                                                                        | Quantidade        | Tempo cerca em minutos | Cobrir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|--------|
| <b>Carne, Salsichas</b>                                                                                                                                                                 |                   |                        |        |
| 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                                                                                                                                                               |                   |                        |        |
| <b>Conselho:</b> 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. |                   |                        |        |
| <b>Aves</b>                                                                                                                                                                             |                   |                        |        |
| Canja 1000 g 13 - 15 não                                                                                                                                                                |                   |                        |        |
| Partes de frango 250 g 4 - 5 não                                                                                                                                                        |                   |                        |        |
| <b>Conselho:</b> Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.                                                              |                   |                        |        |
| <b>Peixe</b>                                                                                                                                                                            |                   |                        |        |
| Truta ao natural 300 g 5 - 6 não                                                                                                                                                        |                   |                        |        |
| Filetes de peixe 300 g 3 - 4 não                                                                                                                                                        |                   |                        |        |
| <b>Conselho:</b> Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.                                                                                                     |                   |                        |        |

## Programa de cozedura individual

Se desejar introduzir um programa de cozedura especial para determinadas preparações, pode compô-lo a partir dos programas Potência do Microondas e do Grelhador/misto (G., G.1, G.2) e/ou Ar quente/misto (C., C.1, C.2).

Proceda, por exemplo, do seguinte modo:

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Premindo várias vezes a tecla **MicroPower** seleccione a potência do microondas desejada.
3. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração de cozedura desejada.
4. Premindo várias vezes a tecla **Grill.Combi/Conv.Combi** seleccione um dos programas C., C.1, C.2, G., G.1 ou G.2.
5. Com ajuda das teclas de seta introduza a duração de cozedura desejada.

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

| Passo | Tecla                         | Indicação |
|-------|-------------------------------|-----------|
| 1     | <b>Stop.Cancel</b>            |           |
| 2     | <b>MicroPower</b>             | 10 0P     |
| 3     |                               | 03:00     |
| 4     | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b> | G.        |
| 5     |                               | 09:00     |
| 6     | <b>Instant.Start</b>          |           |

6. Para iniciar prima a tecla **Instant.Start**

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

### INDICAÇÃO:

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

## Funções especiais

### Início automático:

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

Para iniciar automaticamente o microondas proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla **Stop.Cancel**.
2. Premindo várias vezes a tecla **MicroPower** seleccione a potência do microondas desejada.
3. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração de cozedura desejada.
4. Prima a tecla **PresetClock** durante mais do que 2 segundos. Ouve-se um sinal e a imagem muda para a hora actual. O primeiro algarismo pisca.
5. Com ajuda das teclas de setas configure a hora de início desejada.
6. Prima a tecla **PresetClock**. Ouve-se um sinal prolongado.

### INDICAÇÃO:

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

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

| Passo | Tecla              | Indicação |
|-------|--------------------|-----------|
| 1     | <b>Stop.Cancel</b> |           |
| 2     | <b>MicroPower</b>  | 10 0P     |
| 3     |                    | 12:30     |
| 4     | <b>PresetClock</b> | 10:00     |
| 5     |                    | 14:20     |
| 6     | <b>PresetClock</b> | 14:20     |

### INDICAÇÃO:

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

### AVISO:

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

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

#### Advertência automática

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

Esta memória é apagada com a abertura da porta ou premindo a tecla **Stop.Cancel**.

#### Bloqueamento

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

#### Avisos de avaria

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

### Limpeza

Desligue o forno microondas e tire a 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 pode ser utilizado um produto de limpeza suave. Por favor não utilize produtos de limpeza agressivos.
- Limpe a janela para visualização por dentro e por fora com um pano húmido e retire com regularidade salpicos e manchas de líquidos que transbordaram ou foram derramados.

#### Lados exteriores

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

#### INDICAÇÃO:

Para evitar a ligação do aparelho por descuido, também pode bloquear os botões. Veja em „Bloqueamento“ página 52.

#### 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 componente não é adequada para limpeza na máquina de lavar loiça.

#### Cheiro

- Para eliminar cheiros desagradáveis do microondas, coloque uma tigelha 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 ofi cina da especialidade nas suas imediações.

### Características técnicas

Modelo:.....MWG 770 H

Alimentação da corrente: .....230 V, 50 Hz

Consumo de energia:

microondas: ..... 1280 W

ar quente: ..... 1000 W

grelhador: ..... 1000 W

Potência de saída dimensional do microondas: .....800 W

Capacidade do forno: .....22 litros

Categoria de protecção:..... I

Peso líquido: .....13,7 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 suffi ciente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superfi cie, ciò che può infu enzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

#### Simboli sull'apparecchio!

##### **AVVISO: Superfi cie calda!**

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

### Descrizione dei comandi

#### Descrizione dei pezzi

- |                                   |                                    |  |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|
| 1 Fessure per ventilazione        |                                    |  |
| 2                                 | Superfi cie di comando con display |  |
| 3                                 | Copertura                          |  |
| 4                                 | Anello                             |  |
| 5                                 | Griglia                            |  |
| 6                                 | Asse                               |  |
| 7 Sistema di chiusura della porta |                                    |  |
| 8 Finestra di ispezione visiva    |                                    |  |
| 9                                 | Piatto                             |  |

#### I tasti del pannello di comando

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Potenza:</b>               | selezione dei livelli di potenza del microonde                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>        | <b>Aria calda/Combi Grill/Combi</b><br><b>Aria calda:</b><br>funzionamento solo ad aria calda, termostato regolato<br><b>Aria calda/Combi:</b><br>aria calda e microonde funzionano in alternanza<br><b>Grill:</b><br>Per grigliare e gratinare<br><b>Grill/Combi:</b><br>grill e microonde funzionano in alternanza |
| <b>AutoCooking Programmi di cottura:</b> | selezione di un programma automatico premendo più volte                                                                                                                                                                                                                                                              |

#### PresetClock Orologio:

in collegamento con i tasti freccia per impostare l'ora

**AutoDefrost  
Time.Weight**



#### Tasti freccia

Per impostare i valori di ora, temperatura o peso.

**Stop.Cancel**

#### Stop/Cancellare

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

**Instant.Start**

**Inizio del programma**

### Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio serve:

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

E' 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.

### scorrevole **Messa in funzione**

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

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 alimentarli. Arieggiare suffi cientemente.

##### **ATTENZIONE:**

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

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.

- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

## Uso dell'apparecchio

### Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

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

### Avvertenze per l'uso grill e combinato

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

### Stoviglie adatte alla microonde

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

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

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

\*) Combinazione di grill con microonde o aria calda.

### Impostare l'ora

#### NOTA:

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

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

La nuova ora viene attivata.

### Uso microonde

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

1. Premere il tasto **Stop.Cancel**.
2. Premendo una o più volte il tasto **MicroPower** selezionare la potenza microonde desiderata.

| Potenza nel display<br>come selezionato<br>in % | Potenza<br>in Watt (ca.) | Campo<br>d'applicazione        |
|-------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 100 800                                         |                          | Riscaldare rapidamente         |
| 80 640                                          | Cuocere                  |                                |
| 60 480                                          | Finire di cuocere        |                                |
| 40                                              | 320                      | Fondere formaggi ecc.          |
| 20                                              | 160                      | Scongellare alimenti congelati |

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                                                                             | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | Stop.Cancel                                                                       |                      |
| 2               | MicroPower 10 0P                                                                  |                      |
| 3               |  | 10:00                |
| 4               | Instant.Start                                                                     |                      |

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

#### NOTA:

la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.

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

#### Interrompere o terminare la cottura

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

#### Scongelo automatico

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

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

|     |                                |             |
|-----|--------------------------------|-------------|
| d.1 | Scongelo della carne da        | 0,1 a 2,0kg |
| d.2 | Scongelo del pollame da        | 0,2 a 3,0kg |
| d.3 | Scongelo dei frutti di mare da | 0,1 a 0,9kg |

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                                                                               | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | Stop.Cancel                                                                         |                      |
| 2               |  | d.2                  |
| 3               | Instant.Start                                                                       |                      |
| 4               |  | 2.0                  |
| 5               | Instant.Start                                                                       |                      |

5. Per avviare premere il tasto **Instant.Start**.

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

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

#### Tabella scongelamento

| Generi alimen-<br>tari/Cibo                                                                                                                                            | Quan-<br>tità | Potenza<br>Watt | Tempo<br>ca. min. | Tempo di<br>riposo min. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Carne, salumi</b>                                                                                                                                                   |               |                 |                   |                         |
| Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo                                                                                                                             | 500 g         | 160             | 14 - 18           | 10 - 15                 |
|                                                                                                                                                                        | 1000 g        | 160             | 25 - 30           | 20 - 25                 |
| Bistecche, costole                                                                                                                                                     | 200 g         | 160             | 4 - 6             | 5 - 10                  |
| Carne macinata                                                                                                                                                         | 250 g         | 160             | 6 - 8             | 5 - 10                  |
| Salsiccia arrostita, wurstel                                                                                                                                           | 200 g         | 160             | 4 - 6             | 5 - 10                  |
| Affettato                                                                                                                                                              | 300 g         | 160             | 4 - 6             | 5 - 10                  |
| <b>Consiglio:</b> a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame. |               |                 |                   |                         |
| <b>Volatili</b>                                                                                                                                                        |               |                 |                   |                         |
| Pollo                                                                                                                                                                  | 1000 g        | 160             | 20 - 25           | 10 - 15                 |
| Pollo in pezzi                                                                                                                                                         | 500 g         | 160             | 12 - 15           | 5 - 10                  |
| Anatra                                                                                                                                                                 | 1700 g        | 160             | 25 - 40           | 20 - 25                 |
| Pezzi di oca e tacchina                                                                                                                                                | 500 g         | 160             | 12 - 18           | 10 - 15                 |
| <b>Consiglio:</b> a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce.                                                                                                 |               |                 |                   |                         |
| <b>Attenzione:</b> buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.                                                           |               |                 |                   |                         |
| <b>Selvaggina</b>                                                                                                                                                      |               |                 |                   |                         |
| Lombo di capriolo                                                                                                                                                      | 1000 g        | 160             | 20 - 35           | 20 - 30                 |
| Lombo di leprecken                                                                                                                                                     | 500 g         | 160             | 12 - 13           | 10 - 20                 |
| <b>Consiglio:</b> girare una volta, coprire i pezzi ai margini.                                                                                                        |               |                 |                   |                         |
| <b>Pesce</b>                                                                                                                                                           |               |                 |                   |                         |
| Granchi, gamberetti                                                                                                                                                    | 250 g         | 160             | 5 - 7             | 5 - 10                  |
| Trota                                                                                                                                                                  | 340 g         | 160             | 4 - 6             | 5 - 10                  |
| Pesce intero                                                                                                                                                           | 500 g         | 160             | 7 - 10            | 10 - 15                 |
| Filetto di pesce                                                                                                                                                       | 250 g         | 160             | 5 - 7             | 5 - 10                  |
| <b>Consiglio:</b> mescolare più volte, girare spesso.                                                                                                                  |               |                 |                   |                         |
| <b>Frutta</b>                                                                                                                                                          |               |                 |                   |                         |
| Lamponi, fragole                                                                                                                                                       | 250 g         | 160             | 4 - 6             | 5 - 10                  |
| Ciliegie, prugne                                                                                                                                                       | 250 g         | 160             | 5 - 7             | 5 - 10                  |
| Marmellata di mele                                                                                                                                                     | 500 g         | 160             | 9 - 12            | 5 - 10                  |
| <b>Consiglio:</b> girare con cautela o distribuire.                                                                                                                    |               |                 |                   |                         |
| <b>Verdura</b>                                                                                                                                                         |               |                 |                   |                         |
| veda „Tabella cottura“, „Scongelo e cuocere verdura“.                                                                                                                  |               |                 |                   |                         |
| <b>Pane e dolci</b>                                                                                                                                                    |               |                 |                   |                         |
| Panini                                                                                                                                                                 | 4 pezzo       | 160             | ca. 1 - 3         | 5                       |
| Pane                                                                                                                                                                   | 1000 g        | 160             | 13 - 15           | 8 - 10                  |

| Generi alimentari/Cibo                                                                                                                    | Quantità | Potenza Watt | Tempo ca. min. | Tempo di riposo min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|----------------------|
| Pane da toast 500 g                                                                                                                       | 160 g    | 5 - 6        | 5 - 10         |                      |
| Torta 500 g                                                                                                                               | 160 g    | 6 - 8        | 5 - 10         |                      |
| Torta alla frutta 1 pezzo                                                                                                                 | 160 g    | 2 - 3        | 2 - 3          |                      |
| Torta 1 pezzo                                                                                                                             | 160 g    | 0,5 - 1      | 3 - 5          |                      |
| Torta                                                                                                                                     | 1200 g   | 160          | 10 - 12        | 30 - 60              |
| <b>Consiglio:</b> porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo. |          |              |                |                      |
| <b>Prodotti caseari</b>                                                                                                                   |          |              |                |                      |
| Burro                                                                                                                                     | 250 g    | 160          | 5 - 7          | 10 - 15              |
| Ricotta                                                                                                                                   | 250 g    | 160          | 6 - 8          | 5 - 10               |
| Panna                                                                                                                                     | 200 g    | 160          | 3 - 5          | 2 - 3                |
| <b>Consiglio:</b> togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.      |          |              |                |                      |

### Riscaldare

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

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

**Tabella tempi di riscaldamento**

| Generi alimentari/Cibo                                                                                                                                                                                                              | Quantità | Potenza Watt | Tempo ca. min. | Coprire |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|---------|
| <b>Liquidi</b>                                                                                                                                                                                                                      |          |              |                |         |
| 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      |
| <b>Attenzione:</b> Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere. |          |              |                |         |
| <b>Pietanze</b>                                                                                                                                                                                                                     |          |              |                |         |
| 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      |
| <b>Consiglio:</b> prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.                                                                                                                                                                |          |              |                |         |
| <b>Carne</b>                                                                                                                                                                                                                        |          |              |                |         |
| Cotolette                                                                                                                                                                                                                           | 200 g    | 800          | 1 - 2          | no      |
| Polpetta, 4 pz.                                                                                                                                                                                                                     | 500 g    | 800          | 3 - 4          | no      |
| Arrosto, un pezzo                                                                                                                                                                                                                   | 250 g    | 800          | 2 - 3          | no      |
| <b>Consiglio:</b> spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.                                                                                                                                          |          |              |                |         |

| Generi alimentari/Cibo                                                   | Quantità | Potenza Watt | Tempo ca. min. | Coprire |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|---------|
| <b>Volatili</b>                                                          |          |              |                |         |
| 1/2 pollo                                                                | 450 g    | 800          | 3,5 - 5        | no      |
| Fricassee di pollo                                                       | 400 g    | 800          | 3 - 4,5        | sì      |
| <b>Consiglio:</b> spennellare con olio, ogni tanto girare.               |          |              |                |         |
| <b>Contorni</b>                                                          |          |              |                |         |
| 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      |
| <b>Consiglio:</b> prima inumidire leggermente.                           |          |              |                |         |
| <b>Minestre / Salse</b>                                                  |          |              |                |         |
| 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      |
| <b>Latte e pappe</b>                                                     |          |              |                |         |
| Latte                                                                    | 100 ml   | 480          | 0,5 - 1        | no      |
| Pappa                                                                    | 200 g    | 480          | 1 - 1,5        | no      |
| <b>Consiglio:</b> scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura! |          |              |                |         |

### Cuocere

#### Consigli pratici per cuocere

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

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

Si riaccende solo quando lo sportello è chiuso.

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

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

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

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

**quantità doppia = tempo quasi doppio**  
**quantità dimezzata = tempo dimezzato**

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

**pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura**

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

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

**Tabella cottura**

| Generi alimentari/Cibo                                                                                                                                                       | Quantità | Potenza Watt | Tempo ca. min. | Coprire |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|---------|
| <b>Verdura</b>                                                                                                                                                               |          |              |                |         |
| Melanzane 500 g                                                                                                                                                              | 640      | 7 - 10       | si             |         |
| Cavolo 500 g                                                                                                                                                                 | 640      | 8 - 11       | si             |         |
| Broccoli 500 g                                                                                                                                                               | 640      | 6 - 9        | si             |         |
| Cicoria 500 g                                                                                                                                                                | 640      | 6 - 7        | si             |         |
| Piselli 500 g                                                                                                                                                                | 640      | 6 - 7        | si             |         |
| Finocchio 500 g                                                                                                                                                              | 640      | 8 - 11       | si             |         |
| Fagiolini 300 g                                                                                                                                                              | 640      | 13 - 15      | si             |         |
| Patate 500 g                                                                                                                                                                 | 640      | 9 - 12       | si             |         |
| Cavolo rapa 500 g                                                                                                                                                            | 640      | 8 - 10       | si             |         |
| Porro 500 g                                                                                                                                                                  | 640      | 7 - 9        | si             |         |
| Pannocchie di mais 250 g                                                                                                                                                     | 640      | 7 - 9        | si             |         |
| Carote 500 g                                                                                                                                                                 | 640      | 8 - 10       | si             |         |
| Peperoni 500 g                                                                                                                                                               | 640      | 6 - 9        | si             |         |
| Cavolini di Bruxelles 300 g                                                                                                                                                  | 640      | 7 - 10       | si             |         |
| Asparagi 300 g                                                                                                                                                               | 640      | 6 - 9        | si             |         |
| Pomodori 500 g                                                                                                                                                               | 640      | 6 - 7        | si             |         |
| Zucchini 500 g                                                                                                                                                               | 640      | 9 - 10       | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> 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. |          |              |                |         |
| <b>Frutta</b>                                                                                                                                                                |          |              |                |         |
| Composta di mele, pere 500 g                                                                                                                                                 | 640      | 5 - 8        | si             |         |
| Marmellata di prugne 250 g                                                                                                                                                   | 640      | 4 - 6        | no             |         |
| Composta di rabarbaro 250 g                                                                                                                                                  | 640      | 5 - 8        | si             |         |
| Mele al forno, 4 pz. 500 g                                                                                                                                                   | 640      | 7 - 9        | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.                               |          |              |                |         |
| <b>Carne *)</b>                                                                                                                                                              |          |              |                |         |
| Carne con salsa 400 g                                                                                                                                                        | 640      | 10 - 12      | si             |         |
| Gulasch, spezzatino 500 g                                                                                                                                                    | 640      | 10 - 15      | si             |         |
| Involtoni di manzo 250 g                                                                                                                                                     | 640      | 7 - 8        | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.                                                                                                      |          |              |                |         |
| <b>Volatili *)</b>                                                                                                                                                           |          |              |                |         |
| Fricassee di pollo 250 g                                                                                                                                                     | 640      | 6 - 7        | si             |         |
| Brodo con carni bianche 200 g                                                                                                                                                | 640      | 5 - 6        | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.                                                                                                      |          |              |                |         |

| Generi alimentari/Cibo                                                                                                                                                    | Quantità | Potenza Watt | Tempo ca. min. | Coprire |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|---------|
| <b>Pesce</b>                                                                                                                                                              |          |              |                |         |
| Filetto di pesce 300 g                                                                                                                                                    | 640      | 7 - 8        | si             |         |
| Filetto di pesce 400 g                                                                                                                                                    | 640      | 8 - 9        | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.                                                                                   |          |              |                |         |
| <b>Scongellare e cuocere verdura</b>                                                                                                                                      |          |              |                |         |
| Cavolo rosso-mela 450 g                                                                                                                                                   | 640      | 14 - 16      | si             |         |
| Spinaci in foglia 300 g                                                                                                                                                   | 640      | 11 - 13      | si             |         |
| Cavolo 200 g                                                                                                                                                              | 640      | 7 - 9        | si             |         |
| Fagiolini 200 g                                                                                                                                                           | 640      | 8 - 10       | si             |         |
| Broccoli 300 g                                                                                                                                                            | 640      | 8 - 9        | si             |         |
| Piselli 300 g                                                                                                                                                             | 640      | 7 - 8        | si             |         |
| Cavolo rapa 300 g                                                                                                                                                         | 640      | 13 - 15      | si             |         |
| Porri 200 g                                                                                                                                                               | 640      | 10 - 11      | si             |         |
| Mais 200 g                                                                                                                                                                | 640      | 4 - 6        | si             |         |
| Carote 200 g                                                                                                                                                              | 640      | 5 - 6        | si             |         |
| Cavolini di Bruxelles 300 g                                                                                                                                               | 640      | 7 - 8        | si             |         |
| Spinaci 450 g                                                                                                                                                             | 640      | 12 - 13      | si             |         |
| 600 g                                                                                                                                                                     | 640      | 15 - 17      | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> 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. |          |              |                |         |
| <b>Minestre / Piatti unici *)</b>                                                                                                                                         |          |              |                |         |
| Piatto unico 500 g                                                                                                                                                        | 640      | 13 - 15      | si             |         |
| Minestra con pastina o simili 300 g                                                                                                                                       | 640      | 7 - 8        | si             |         |
| Vellutata 500 g                                                                                                                                                           | 640      | 13 - 15      | si             |         |
| <b>Consiglio:</b> di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.                                                                                           |          |              |                |         |

\*) Alimenti precotti

## Programmi automatici

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

Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto **Stop.Cancel**.
2. Premere il tasto **AutoCooking**. In questo modo si accederà al programma di cottura. Premendo ripetutamente il tasto **AutoCooking**, si seleziona uno dei programmi:

| Codice | Programma        | Peso   |        |        |                          |        |        |        |  |
|--------|------------------|--------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|--------|--|
| AC-1   | Riso / pasta     | 0,1 kg | 0,2 kg | 0,3 kg |                          |        |        |        |  |
|        | Riso, con acqua  | 180 ml | 330 ml | 480 ml | Coprire gli alimenti     |        |        |        |  |
|        | Pasta, con acqua | 300 ml | 600 ml | 900 ml | Non coprire gli alimenti |        |        |        |  |
| AC-2   | Verdure fresche  | 0,2 kg | 0,3 kg | 0,4 kg | 0,5 kg                   | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |  |
|        | Con acqua        | 2 EL   | 2 EL   | 2 EL   | 4 EL                     | 4 EL   | 4 EL   | 4 EL   |  |

| Codi-<br>ce | Programma          | Peso                                                                                                        |
|-------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AC-3        | Verdure surgelate  | 0,2 kg 0,3 kg 0,4 kg 0,5 kg 0,6 kg 0,7 kg 0,8 kg                                                            |
| AC-4        | Popcorn            | 3,0 Oz 3,5 Oz Corrisponde a ca. 80/100 g<br>Utilizzare esclusivamente il popcorn in sacchetti per microonde |
| AC-5        | Liquidi            | 250 ml 500 ml<br>Non coprire! Attenzione: rischio di ritardo di ebollizione!                                |
| AC-6        | Patate             | 0,45 kg 0,65 kg<br>Perforare le patate e disporle sul piatto girevole, distanziandole le une dalle altre.   |
| AC-7        | Pizza (riscaldare) | 0,15 kg                                                                                                     |
| AC-8        | Pesce              | 0,45 kg<br>Intagliare dapprima il pesce                                                                     |

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto         | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|---------------|----------------------|
| 1               | Stop.Cancel   |                      |
| 2               | AutoCooking   | AC -2                |
| 3               |               | 0.2                  |
| 4               | Instant.Start |                      |

4. Per avviare premere il tasto **Instant.Start**.

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

#### NOTA:

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

### Aria calda / modalità grill combinata / modalità combinata

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

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

1. Premere il tasto **Stop.Cancel**.
2. Premere il tasto **Grill.Combi/Conv.Combi**.

Premendo più volte il tasto **Grill.Combi/Conv.Combi** selezionare uno dei programmi:

|     |                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|
| C.  | Solo aria calda                                                            |
| C.1 | Abbinamento di aria calda e microonde                                      |
| C.2 | Abbinamento di aria calda e microonde con elevata percentuale di microonde |

3. Infine con l'aiuto dei tasti freccia impostare una temperatura tra 100°C e 210°C.

#### NOTA:

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

4. Confermare l'impostazione servendosi del tasto **Instant.Start**.

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                  | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|------------------------|----------------------|
| 1               | Stop.Cancel            |                      |
| 2               | Grill.Combi/Conv.Combi | C.2                  |
| 3               |                        | 180C                 |
| 4               | Instant.Start          |                      |
| 5               |                        | 08:00                |
| 6               | Instant.Start          |                      |

6. Per avviare premere il tasto **Instant.Start**.

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

#### Messaggi d'errore

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

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

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

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

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

Correggere l'impostazione.

#### Opzioni 'grill' e 'grill/modalità combinata'

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

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

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

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

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

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

1. Premere il tasto **Stop.Cancel**.
2. Premere il tasto **Grill.Combi/Conv.Combi**.  
Premendo più volte il tasto **Grill.Combi/Conv.Combi** selezionare uno dei programmi:

|            |                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Solo grill                                                                 |
| <b>G.1</b> | Abbinamento di grill e microonde                                           |
| <b>G.2</b> | Abbinamento di grill e microonde con elevata percentuale di funzione grill |

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                                                                             | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | <b>Stop.Cancel</b>                                                                |                      |
| 2               | <b>Grill.Combi/Conv.Combi G.2</b>                                                 |                      |
| 3               |  | 10:30                |
| 4               | <b>Instant.Start</b>                                                              |                      |

4. Per avviare premere il tasto **Instant.Start**.

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

**Tabella relativa all'opzione grill/  
modalità combinata**

| Generi alimen-<br>tari/Cibo                                                                                                                                           | Quantità          | Tempo<br>ca. min. | Coprire |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------|
| <b>Carne, salumi</b>                                                                                                                                                  |                   |                   |         |
| Carne di manzo,<br>maiale o vitello in<br>un unico pezzo                                                                                                              | 500 g 10 - 12 no. |                   |         |
|                                                                                                                                                                       | 750 g 12 - 15 no  |                   |         |
| Cotoletta di mai-<br>ale in salamoia                                                                                                                                  | 500 g 12 - 14 no  |                   |         |
| Carne<br>macinata                                                                                                                                                     | 500 g 13 - 15 no  |                   |         |
| Salsiccia 200 g 2 - 3 no                                                                                                                                              |                   |                   |         |
| Wurstel                                                                                                                                                               | 200 g 2 - 3 no    |                   |         |
| <b>Consiglio:</b> a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta. |                   |                   |         |
| <b>Volatili</b>                                                                                                                                                       |                   |                   |         |
| Polo per brodo                                                                                                                                                        | 1000 g            | 13 - 15 no        |         |
| Pezzi di pollo                                                                                                                                                        | 250 g 4 - 5 no    |                   |         |
| <b>Consiglio:</b> lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 - 5 min.                                                 |                   |                   |         |
| <b>Pesce</b>                                                                                                                                                          |                   |                   |         |
| Trota al blu                                                                                                                                                          | 300 g 5 - 6 no    |                   |         |
| Filetto di pesce                                                                                                                                                      | 300 g 3 - 4 no    |                   |         |
| <b>Consiglio:</b> a metà cottura girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.                                                                                             |                   |                   |         |

### Programma di cottura personalizzato

Nel caso in cui si desideri definire un proprio personale programma di cottura per la preparazione di determinate pietanze, è possibile abbinare i programmi relativi alla potenza microonde

e le opzioni 'grill/modalità combinata' (G., G.1, G.2) e/o 'aria calda/modalità combinata' (C., C.1, C.2).

Procedere, per esempio, nel seguente modo:

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                                                                                | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | <b>Stop.Cancel</b>                                                                   |                      |
| 2               | <b>MicroPower</b>                                                                    | 10 0P                |
| 3               |   | 03:00                |
| 4               | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b>                                                        | G.                   |
| 5               |  | 09:00                |
| 6               | <b>Instant.Start</b>                                                                 |                      |

6. Per avviare premere il tasto **Instant.Start**.

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

#### NOTA:

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

### Funzioni speciali

#### Avvio automatico

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

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

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

6. Premere il tasto **PresetClock**. Suona un segnale prolungato.

**NOTA:**

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

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

| Opera-<br>zione | Tasto                                                                             | Visualizza-<br>zione |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | Stop.Cancel                                                                       |                      |
| 2               | MicroPower 10 0P                                                                  |                      |
| 3               |  | 12:30                |
| 4               | PresetClock 10:00                                                                 |                      |
| 5               |  | 14:20                |
| 6               | PresetClock 14:20                                                                 |                      |

**NOTA:**

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

**AVVISO:**

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

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

**Memoria automatica**

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

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

**Blocco**

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

**Messaggi di anomalia**

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

**Pulizia**

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

**Spazio interno**

- Tenere pulito l'interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccati sulle pareti del forno con un panno umido. Se il forno risulta molto sporco, è possibile usare anche un detergente. Per favore non usare detergenti aggressivi.
- Pulire il filo 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 subentrino mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

**NOTA:**

Per evitare un'accensione accidentale dell'apparecchio, si possono anche bloccare i tasti. V. „Blocco“ a v. 62.

**Accessori**

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le fessure. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l'anello correttamente.
- Lavare la griglia a mano in acqua e detersivo per stoviglie. Questi pezzi non sono adatti alla pulizia 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 770 H

Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz

Consumo di energia:

microonde: .....1280 W

aria calda: .....1000 W

griglia: .....1000 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde: .....800 W

Volume dello spazio di cottura: .....22 litri

Classe di protezione: .....I

Peso netto: .....13,7 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 modifi che tecniche.

## Garanzia

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

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

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

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

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

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

## Dopo la garanzia

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



## Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

## Generelle sikkerhetsanvisninger

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

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. 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.

 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 kokeforsinkelse:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væskene koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte kokeforsinkelsen føre til at det plutselig dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væskene dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i 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 tilgriset.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovenns levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.

### Symboler på ovnen!

#### ADVARSEL: Varm overflaten!

De berørbare overflaten kan bli svært varme under bruk.

## Beskrivelse av betjeningselementene

### Delebetegnelse

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| 1                            | Luftslisse     |
| 2 Betjeningsfelt med display |                |
| 3                            | Deksel         |
| 4                            | Glidering      |
| 5                            | Grillrist      |
| 6                            | Drivaksel      |
| 7                            | Dørlås         |
| 8                            | Vindu          |
| 9                            | Dreietallerken |

### Tastene i betjeningsfeltet

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Ytelse:</b>          | Velg mikrobølgeovns ytelsesnivå                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>  | <b>Varmluft/Kombi Grill/Kombi</b><br><b>Varmluft:</b><br>Ren varmluftsdrift, termostatstyrt<br><b>Varmluft/Kombi:</b><br>Varmluftdrift og mikrobølgedrift arbeider vekselvis<br><b>Grill:</b><br>Til grilling og gratinering<br><b>Grill/Kombi:</b><br>Grill og mikrobølgedrift arbeider vekselvis |
| <b>AutoCooking Kokeprogrammer:</b> | Velg et automatisk program ved å trykke på tasten gjentatte ganger                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PresetClock Klokke:</b>         | I forbindelse med piltastene for å stille inn klokkeslettet                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> | <b>Piltaster</b><br>Til innstilling av klokkeslettet, temperaturer eller vektverdier                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Stop.Cancel Stopp/slett</b>     | Trykk en gang på tasten for å avbryte kokingen<br>Trykk to ganger på tasten for å slette programmet<br>Hold tasten inne i 3 sekunder for å sette sperre på/opphøve sperre på apparatet                                                                                                             |
| <b>Instant.Start</b>               | <b>Start</b> programmet                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment for:

- oppvarming og koking av faste og flytende 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.

### △ OBS:

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

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

## Bruke apparatet

### Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

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

### Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

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

- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftspalten 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 fi rkantede, 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 grill med mikrobølgeovn eller varmluft.

### Stille inn klokken

#### i TIPS:

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

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

Det nye klokkeslettet er aktivert.

### Betjening av mikrobølgeovnen

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

1. Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.
2. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på **MicroPower**-knappen.

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

3. Bruk piltastene for å stille inn ønsket koketid.

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

| Trinn | Tast                 | Anvisning |
|-------|----------------------|-----------|
| 1     | <b>Stop.Cancel</b>   |           |
| 2     | <b>MicroPower</b>    | 10 0P     |
| 3     |                      | 10:00     |
| 4     | <b>Instant.Start</b> |           |

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

#### i TIPS:

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

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

### Avbryte eller avslutte kokingen

- Dersom du ønsker å avbryte kokingen, kan du enten trykke på **Stop.Cancel**-tasten, eller simpelthen åpne døren.
- Skal du fortsette med kokingen, må du lukke døren og trykke på **Instant.Start**-tasten.
- Dersom du ønsker å avslutte kokingen, må du trykke på

**Stop.Cancel**-tasten to ganger.

### Automatisk tining

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

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

|     |                   |                  |
|-----|-------------------|------------------|
| d.1 | Tining av kjøtt   | fra 0,1 – 2,0 kg |
| d.2 | Tining av fjærkre | fra 0,2 – 3,0 kg |
| d.3 | Tining av sjømat  | fra 0,1 – 0,9 kg |

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

For eksempel: Tining av 2,0 kg fjærkre.

| Trinn Tast Anvisning |                                                                                   |     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1                    | Stop.Cancel                                                                       |     |
| 2                    |  | d.2 |
| 3                    | Instant.Start                                                                     |     |
| 4                    |  | 2.0 |
| 5                    | Instant.Start                                                                     |     |

5. Trykk på **Instant.Start**-tasten for å starte tiningen.

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

I tabellen under finner du informasjon for manuell tining.

Tabell for tining

| Næringsmidler/matvarer                                                                                                                             | Mengde          | Effekt ca. watt | Tid ca. min.       | Ettertiningstid min. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|----------------------|
| <b>Kjøtt, polser</b>                                                                                                                               |                 |                 |                    |                      |
| Kjøtt (okse, kalv, svin) i helt stykke                                                                                                             | 500 g<br>1000 g | 160<br>160      | 14 - 18<br>25 - 30 | 10 - 15<br>20 - 25   |
| Snitsel, kotelett 200 g                                                                                                                            | 60 4 - 6 5      | 10              |                    |                      |
| Kjøttdeig 250 g                                                                                                                                    | 160 6 - 8 5     | 10              |                    |                      |
| Steikpølse, knakpølse                                                                                                                              | 200 g           | 160 4 - 6 5     | 10                 |                      |
| Pålegg 300 g                                                                                                                                       | 160 4 - 6 5     | 10              |                    |                      |
| <b>Tips:</b> Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til ømfintlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del polser opp i skiver. |                 |                 |                    |                      |
| <b>Fjærkre</b>                                                                                                                                     |                 |                 |                    |                      |
| Kylling 1000 g                                                                                                                                     | 160             | 20 - 25         | 10 - 15            |                      |
| Kyllingdeler                                                                                                                                       | 500 g           | 160             | 12 - 15            | 5 - 10               |
| And                                                                                                                                                | 1700 g          | 160             | 25 - 40            | 20 - 25              |
| Deler av gås, kalkun                                                                                                                               | 500 g           | 160             | 12 - 18            | 10 - 15              |
| <b>Tips:</b> Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske.                                                           |                 |                 |                    |                      |
| <b>OBS:</b> Fjern opptiningsvann og ikke la andre matvarer komme i berøring med det.                                                               |                 |                 |                    |                      |
| <b>Vilt</b>                                                                                                                                        |                 |                 |                    |                      |
| Viltsadel                                                                                                                                          | 1000 g          | 160             | 20 - 35            | 20 - 30              |
| Haresadel                                                                                                                                          | 500 g           | 160             | 12 - 13            | 10 - 20              |
| <b>Tips:</b> Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.                                                                                            |                 |                 |                    |                      |
| <b>Fisk og sjømat</b>                                                                                                                              |                 |                 |                    |                      |
| Krabber, reker                                                                                                                                     | 250 g           | 160 5 - 7 5     | 10                 |                      |
| Ørret                                                                                                                                              | 340 g           | 160 4 - 6 5     | 10                 |                      |
| Hel fi sk                                                                                                                                          | 500 g           | 160 7 - 10      | 10 - 15            |                      |
| Fiskefilet                                                                                                                                         | 250 g           | 160 5 - 7 5     | 10                 |                      |
| <b>Tips:</b> Rør rundt flere ganger, snu ofte.                                                                                                     |                 |                 |                    |                      |
| <b>Frukt</b>                                                                                                                                       |                 |                 |                    |                      |
| Bringebær, jordbær                                                                                                                                 | 250 g           | 160 4 - 6 5     | 10                 |                      |
| Kirsebær, plommer                                                                                                                                  | 250 g           | 160 5 - 7 5     | 10                 |                      |
| Eplemos                                                                                                                                            | 500 g           | 160 9 - 12      | 5 - 10             |                      |
| <b>Tips:</b> Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.                                                                                            |                 |                 |                    |                      |
| <b>Brød og bakevarer</b>                                                                                                                           |                 |                 |                    |                      |
| Rundstykker                                                                                                                                        | 4 stk.          | 160             | ca. 1-3            | 5                    |
| Brød                                                                                                                                               | 1000 g          | 160             | 13 - 15            | 8 - 10               |
| Toastbrød                                                                                                                                          | 500 g           | 160 5 - 6 5     | 10                 |                      |
| Sukkerbrødkake                                                                                                                                     | 500 g           | 160 6 - 8 5     | 10                 |                      |

| Næringsmidler/matvarer                                                                                                                          | Mengde | Effekt ca. watt | Tid ca. min. | Ettertiningstid min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------|----------------------|
| Fruktkake                                                                                                                                       | 1 stk. | 160             | 2 - 3        | 2 - 3                |
| Terte                                                                                                                                           | 1 stk. | 160             | 0,5 - 1      | 3 - 5                |
|                                                                                                                                                 | 1200 g | 160             | 10 - 12      | 30 - 60              |
| <b>Tips:</b> Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, ømfintlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn. |        |                 |              |                      |
| <b>Melkeprodukter</b>                                                                                                                           |        |                 |              |                      |
| Smør                                                                                                                                            | 250 g  | 160 5 - 7       | 10 - 15      |                      |
| Ostemasse                                                                                                                                       | 250 g  | 160 6 - 8 5     | 10           |                      |
| Krem                                                                                                                                            | 200 g  | 160 3 - 5       | 2 - 3        |                      |
| <b>Tips:</b> Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvfrossen.                                  |        |                 |              |                      |

## Oppvarming

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

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

Tabell for oppvarming

| Næringsmidler/matvarer                                                                                                           | Mengde | Effekt ca. watt | Tid ca. min. | Tildekking |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------|------------|
| <b>Væsker</b>                                                                                                                    |        |                 |              |            |
| Vann, 1 kopp                                                                                                                     | 150 g  | 800             | 0,5 - 1      | nei        |
| Vann, 0,5 l                                                                                                                      | 500 g  | 800             | 3,5 - 5      | nei        |
| Vann, 0,75 l                                                                                                                     | 750 g  | 800             | 5 - 7        | nei        |
| Kaffe, 1 kopp                                                                                                                    | 150 g  | 800             | 0,5 - 1      | nei        |
| Melk, 1 kopp                                                                                                                     | 150 g  | 800             | 0,5 - 1      | nei        |
| <b>OBS:</b> Sett en glasstav e.l. (ikke metall) i beholderen for å forhindre forsinket oppkoking. Rør godt rundt før du drikker. |        |                 |              |            |
| <b>Tallerkenretter</b>                                                                                                           |        |                 |              |            |
| 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         |
| <b>Tips:</b> Fukte maten lett på forhånd, rør om iblant.                                                                         |        |                 |              |            |
| <b>Kjøtt</b>                                                                                                                     |        |                 |              |            |
| Snitsel, panert                                                                                                                  | 200 g  | 800             | 1 - 2        | nei        |
| Kjøttkaker, 4 stk.                                                                                                               | 500 g  | 800             | 3 - 4        | nei        |
| Braadvlees                                                                                                                       | 250 g  | 800             | 2 - 3        | nei        |
| <b>Tips:</b> Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.                                                   |        |                 |              |            |
| <b>Fjærkre</b>                                                                                                                   |        |                 |              |            |
| 1/2 kylling                                                                                                                      | 450 g  | 800             | 3,5 - 5      | nei        |
| Hønsefrikassé                                                                                                                    | 400 g  | 800             | 3 - 4,5      | ja         |
| <b>Tips:</b> Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.                                                                             |        |                 |              |            |
| <b>Tilbehør</b>                                                                                                                  |        |                 |              |            |
| 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         |
| <b>Tips:</b> Fukte matvarene lett på forhånd.                                                                                    |        |                 |              |            |

| Næringsmidler/matvarer                                     | Mengde      | Effekt ca. watt | Tid ca. min. | Tildekking |
|------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|--------------|------------|
| <b>Supper/sauser</b>                                       |             |                 |              |            |
| 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    |                 |              |            |
| <b>Babymat</b>                                             |             |                 |              |            |
| Melk 100 ml 480                                            | 0,5 - 1 nei |                 |              |            |
| Grøt 200 g 480                                             | 1 - 1,5 nei |                 |              |            |
| <b>Tips:</b> Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen! |             |                 |              |            |

## Koking

### Praktiske tips om koking

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

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

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

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

Jo mer kompakt en matvare er, desto lengre er koketiden. Dermed trenger f.eks. et stort 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 fl 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. | Tildekking |
|------------------------|-----------|-------------|--------------|------------|
| <b>Grønnsaker</b>      |           |             |              |            |
| 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   |              |            |

| Næringsmidler/matvarer | Mengde    | Effekt watt | Tid ca. min. | Tildekking |
|------------------------|-----------|-------------|--------------|------------|
| Aspargesbønner         | 300 g 640 | 13 - 15 ja  |              |            |
| Poteter                | 500 g 640 | 9 - 12 ja   |              |            |
| Kålraabi               | 500 g 640 | 8 - 10 ja   |              |            |
| Purreløk               | 500 g 640 | 7 - 9 ja    |              |            |
| Maiskolber             | 250 g 640 | 7 - 9 ja    |              |            |
| Gulrotter              | 500 g 640 | 8 - 10 ja   |              |            |
| Paprika                | 500 g 640 | 6 - 9 ja    |              |            |
| Rosenkål               | 300 g 640 | 7 - 10 ja   |              |            |
| Asparges               | 300 g 640 | 6 - 9 ja    |              |            |
| Tomater                | 500 g 640 | 6 - 7 ja    |              |            |
| Squash                 | 500 g 640 | 9 - 10 ja   |              |            |

**Tips:** Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.

### Frukt

|                      |           |           |  |  |
|----------------------|-----------|-----------|--|--|
| Eple-, pærekompost   | 500 g 640 | 5 - 8 ja  |  |  |
| Plommemos            | 250 g 640 | 4 - 6 nei |  |  |
| Rabarbrakompott      | 250 g 640 | 5 - 8 ja  |  |  |
| Stekte epler, 4 stk. | 500 g 640 | 7 - 9 ja  |  |  |

**Tips:** Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.

### Kjøtt \*)

|                        |           |            |  |  |
|------------------------|-----------|------------|--|--|
| Kjøtt med saus         | 400 g 640 | 10 - 12 ja |  |  |
| Gulasj, strimlet kjøtt | 500 g 640 | 10 - 15 ja |  |  |
| Oksesullade            | 250 g 640 | 7 - 8 ja   |  |  |

**Tips:** Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.

### Flærkre \*)

|              |           |          |  |  |
|--------------|-----------|----------|--|--|
| Hønsesoufflé | 250 g 640 | 6 - 7 ja |  |  |
| Flærkresuppe | 200 g 640 | 5 - 6 ja |  |  |

**Tips:** Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.

### Fisk

|            |           |          |  |  |
|------------|-----------|----------|--|--|
| Fiskefilet | 300 g 640 | 7 - 8 ja |  |  |
| Fiskefilet | 400 g 640 | 8 - 9 ja |  |  |

**Tips:** Snu fi sken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.

### Tine og koke grønnsaker

|              |           |            |  |  |
|--------------|-----------|------------|--|--|
| Rødkål       | 450 g 640 | 14 - 16 ja |  |  |
| Bladspinat   | 300 g 640 | 11 - 13 ja |  |  |
| Blomkål      | 200 g 640 | 7 - 9 ja   |  |  |
| Brekkebønner | 200 g 640 | 8 - 10 ja  |  |  |
| Brokkoli     | 300 g 640 | 8 - 9 ja   |  |  |
| Erter        | 300 g 640 | 7 - 8 ja   |  |  |
| Kålraabi     | 300 g 640 | 13 - 15 ja |  |  |
| Purreløk     | 200 g 640 | 10 - 11 ja |  |  |
| Mais         | 200 g 640 | 4 - 6 ja   |  |  |
| Gulrotter    | 200 g 640 | 5 - 6 ja   |  |  |
| 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 \*)

|                                                  |           |            |  |  |
|--------------------------------------------------|-----------|------------|--|--|
| Gryterett                                        | 500 g 640 | 13 - 15 ja |  |  |
| Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l. | 300 g 640 | 7 - 8 ja   |  |  |
| Kremet suppe                                     | 500 g 640 | 13 - 15 ja |  |  |

**Tips:** Rør om iblant, la retten etterkoke i 3-5 min.

\*) Prefabrikkerte matvarer

## Automatiske programmer

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

Gå da fram på følgende måte:

- Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.
- Trykk på **AutoCooking**-tasten. Du befinner deg nå i koke-programmet.  
Ved å trykke gjentatte ganger på **AutoCooking**-tasten velger du et av programmene:

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

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

**For eksempel:** Koke 0,2 kg ferske grønnsaker.

| Trinn | Tast                 | Anvisning    |
|-------|----------------------|--------------|
| 1     | <b>Stop.Cancel</b>   |              |
| 2     | <b>AutoCooking</b>   | <b>AC -2</b> |
| 3     |                      | <b>0.2</b>   |
| 4     | <b>Instant.Start</b> |              |

- Trykk på **Instant.Start**-tasten for å starte kokingen.

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

**i TIPS:** ss tilsvarer en spiseskje.

## Varmluft/Kombi Grill/Kombi

### Varmluft og varmluft-/kombidrift

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

- Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.

- Trykk på **Grill.Combi/Conv.Combi**-tasten.  
Ved å trykke på **Grill.Combi/Conv.Combi**-tasten gjentatte ganger, velger du et av programmene:

|            |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>C.</b>  | Kun varmluft                                                           |
| <b>C.1</b> | Varmluft og mikrobølgeovn i kombinasjon                                |
| <b>C.2</b> | Varmluft og mikrobølgeovn i kombinasjon med høyere andel mikrobølgeovn |

- Bruk til slutt piltastene for å stille inn temperaturen på mellom 100° C og 210° C.

### i TIPS:

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

- Bekreft inntastingene med **Instant.Start**-tasten.
- Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

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

| Trinn | Tast                          | Anvisning    |
|-------|-------------------------------|--------------|
| 1     | <b>Stop.Cancel</b>            |              |
| 2     | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b> | <b>C.2</b>   |
| 3     |                               | <b>180C</b>  |
| 4     | <b>Instant.Start</b>          |              |
| 5     |                               | <b>08:00</b> |
| 6     | <b>Instant.Start</b>          |              |

- Trykk på **Instant.Start**-tasten for å starte kokingen.

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

### Feilmeldinger

- Det står „Err2” på displayet under koking.

Temperaturen inne i ovnen har oversteget den forhåndsinnstilte temperaturen.

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

- Det står „Err3” på displayet under koking.

Den forhåndsinnstilte temperaturen kunne ikke oppnås innenfor en forhåndsoppgitt tid.

Foreta korrekt innstilling.

### Grill og grill-/kombidrift

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

Store, tykke matvarer blir grillet direkte på dreietallerkenen!

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

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

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

**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.

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

1. Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.
2. Trykk på **Grill.Combi/Conv.Combi**-tasten.  
Ved å trykke på **Grill.Combi/Conv.Combi**-tasten gjentatte ganger, velger du et av programmene:

|            |                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Kun grill                                                   |
| <b>G.1</b> | Grill og mikrobølgeovn i kombinasjon                        |
| <b>G.2</b> | Grill og mikrobølgeovn i kombinasjon med høyere andel grill |

3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

**For eksempel:** Program G2, 10:30 min koketid.

| Trinn Tast Anvisning |                                                                                   |       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                    | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                    | Grill.Combi/Conv.Combi G.2                                                        |       |
| 3                    |  | 10:30 |
| 4                    | Instant.Start                                                                     |       |

4. Trykk på **Instant.Start**-tasten for å starte kokingen.

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

**Tabell for kombinert drift**

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

### Individuelt kokeprogram

Dersom du ønsker å angi et eget kokeprogram for koking av bestemte ting, kan du sette dette sammen ut fra programmene mikrobølgeovns ytelse, Grill/Kombi (G., G.1, G.2) og/eller Varmluft/Kombi (C., C.1, C.2).

Gå for eksempel fram slik:

1. Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.
2. Velg ønsket mikrobølgeovnstilling ved å trykke en eller gjentatte ganger på **MicroPower**-tasten.
3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.
4. Velg et av programmene C., C.1, C.2, G., G.1 eller G.2 ved å trykke en eller flere ganger på **Grill.Combi/Conv.Combi**-tasten.
5. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

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

| Trinn Tast Anvisning |                                                                                     |       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                    | Stop.Cancel                                                                         |       |
| 2                    | MicroPower                                                                          | 10 0P |
| 3                    |  | 03:00 |
| 4                    | Grill.Combi/Conv.Combi                                                              | G.    |
| 5                    |  | 09:00 |
| 6                    | Instant.Start                                                                       |       |

6. Trykk på **Instant.Start**-tasten for å starte kokingen.

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

#### TIPS:

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

## Spesialfunksjoner

### Automatisk start:

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

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

1. Trykk på **Stop.Cancel**-tasten.
2. Velg ønsket ytelse ved å trykke en eller gjentatte ganger på **MicroPower**-tasten.
3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.
4. Hold **PresetClock**-tasten inne i over 2 sekunder. Et signal lyder, og anvisningen bytter til det aktuelle klokkeslettet. Det første tallet blinker.
5. Bruk piltastene for å angi ønsket starttid.
6. Trykk på **PresetClock**-tasten. Et lengre signal lyder.

#### TIPS:

Dersom en annen funksjon ble programmert, blir den tilsvarende anvisningen vist på displayet.

For eksempel: 12:30 min koketid med 100 % ytelse, starttid kl. 14:20.

| Trinn Tast Anvisning |                                                                                   |       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                    | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                    | MicroPower 10 0P                                                                  |       |
| 3                    |  | 12:30 |
| 4                    | PresetClock 10:00                                                                 |       |
| 5                    |  | 14:20 |
| 6                    | PresetClock 14:20                                                                 |       |

#### **i TIPS:**

- Ønsker du å se på starttiden igjen, trykker du på **PresetClock**-tasten.
- Apparatet starter til forhåndsinnstilt tid.

#### **⚠ ADVARSEL:**

- **Brannfare!** Bruk apparatet prinsipielt kun under oppsikt. Ved tidsforskjøvet koking må du alltid stille tiden inn slik at apparatet er under egnet oppsikt under kokingen.
- Ikke bruk en tom mikrobølgeovn. Dersom du tar ut det du koker før tiden er gått ut, må du avbryte programmet med **Stop.Cancel**-tasten.

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

#### **Automatisk påminning**

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

Når du åpner døren eller trykker på **Stop.Cancel**-tasten, slås påminningen av.

#### **Sperre**

Hold **Stop.Cancel**-tasten inne i over 2 sek. for å sperre apparatet. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningselementene er da blokkert. Hold **Stop.Cancel**-tasten inne i over 2 sek. igjen for å oppheve sperringen.

#### **Feilmeldinger**

Mens ovnen går, står det „Err0“ oder „Err1“ på displayet. I dette tilfellet er det en feil i den elektroniske styringen.

### **Rengjøring**

Slå av mikroovnen og trekk ut støpselet.

#### **Inni ovnen**

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

#### **Ytterveggene**

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

#### **i TIPS:**

For å forhindre at apparatet slås på utilsiktet, kan du også sperre knappene. Se „Sperre“, side 71.

#### **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 delen er ikke egnet for rengjøring i oppvaskmaskinen.

#### **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 770 H  
 Spenningsforsyning: .....230 V, 50 Hz  
 Inngangsstrøm:  
     mikrobølgeovn: ..... 1280 W  
     varmluft: ..... 1000 W  
     grill: ..... 1000 W  
 Beregnet mikrobølgeutgangseffekt: ..... 800 W  
 Ovnens volum: ..... 22 liter  
 Beskyttelsesklasse: ..... I  
 Nettvekt: ..... 13,7 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.

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

Som garantibevís 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!**

While the device is in operation the temperature of the exposed surfaces may be very high.

### Description of the Components

#### Description of Parts

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| 1                            | Ventilation |
| 2 Control panel with display |             |
| 3                            | Cover       |
| 4                            | Sliding     |
| 5                            | Grilling    |
| 6                            | Drive       |
| 7                            | Door        |
| 8                            | Viewing     |
| 9                            | Rotating    |

#### The buttons of the control panel

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Power:</b>                 | For selecting the power levels of the microwave                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>        | <b>Hot Air/Combi Grill/Combi</b><br><b>Hot Air:</b><br>Exclusive hot air operation, thermostat-controlled<br><b>Hot Air/Combi:</b><br>Hot air and microwave work alternately<br><b>Grill:</b><br>For grilling and scolloping<br><b>Grill/Combi:</b><br>Grill and microwave work alternately |
| <b>AutoCooking</b>                       | <b>Cooking Programmes:</b><br>Selection of an automatic programme by repeated pressing                                                                                                                                                                                                      |
| <b>PresetClock</b>                       | <b>Clock:</b><br>For setting the time together with the arrow keys                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>AutoDefrost</b><br><b>Time.Weight</b> |  <b>Arrow Keys</b><br>For setting the time, temperatures or weights                                                                                                                                      |
| <b>Stop.Cancel</b>                       | <b>Stop/Clear</b><br>Press once to stop the cooking process<br>Press twice to delete the programme<br>Hold down for 3 seconds to lock/unlock the device                                                                                                                                     |
| <b>Instant.Start</b>                     | <b>Start of the Programme</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 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.

##### **CAUTION:**

The oven can only be used without food inside with the hot air or grill function; this is not possible during combined or microwave operation!

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

### Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.

- In order to interrupt the cooking process, press the **Stop.Cancel** button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
  - defrosting deep-frozen food
  - rapid warming/heating of food or drinks
  - cooking meals

#### Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

#### Suitable Microwave Tableware

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

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

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

\*) Combination of grill with microwave or hot air

#### Setting the Time

##### NOTE:

When the device is switched on all display messages initially light up followed by a flashing colon.

- Press the **Stop.Cancel** button.
- Press the **PresetClock** button. The display changes to „0:00“. The first figure flashes.
- Enter the desired hour figure with the help of the arrow keys.
- Press the **PresetClock** button. The second figures flash.
- Enter the desired minute figure with the help of the arrow keys.
- Press the **PresetClock** button again or wait a few seconds.

The new time is activated.

#### Operating the Microwave

Place the food to be heated up into suitable tableware. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Select the desired microwave power by pressing the **MicroPower** button once or several times.

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

3. Set their desired cooking time with the help of the arrow keys.

For example: 10:00 min length of cooking at 100% power.

| Step | Button                                                                                | Display |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>                                                                    |         |
| 2    | <b>MicroPower</b>                                                                     | 10 0P   |
| 3    |  | 10:00   |
| 4    | <b>Instant.Start</b>                                                                  |         |

4. Press the **Instant.Start** button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

##### NOTE:

cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

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

### Interrupting or Stopping the Cooking Process

- If you would like to interrupt the cooking process, press the **Stop.Cancel** button or simply open the door.
- If you would like to continue cooking, close the door and press the **Instant.Start** button.
- If you would like to stop cooking completely, press the **Stop.Cancel** button twice.

### Automatic Defrost

For automatic defrosting of frozen meat, poultry and seafood please proceed as follows:

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Press an arrow key. You are now in the defrost programme. Select one of the defrost programmes by pressing the arrow key repeatedly:

|     |                                     |
|-----|-------------------------------------|
| d.1 | Defrosting meat from 0,1 – 2,0kg    |
| d.2 | Defrosting poultry from 0,2 – 3,0kg |
| d.3 | Defrosting seafood from 0,1 – 0,9kg |

3. Press the **Instant.Start** button to confirm your selection.
4. Then select a weight with the help of the arrow keys.

For example: Defrosting 2.0 kg of poultry.

| Step | Button               | Display |
|------|----------------------|---------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>   |         |
| 2    |                      | d.2     |
| 3    | <b>Instant.Start</b> |         |
| 4    |                      | 2.0     |
| 5    | <b>Instant.Start</b> |         |

5. Press the **Instant.Start** button to start the machine.

After the time has expired the device switches off and the word „END“ appears in the display. You can then take out the food.

The following table provides information on manual defrosting.

### Defrosting Table

| Food/dish                                                                                                                                                           | Quantity | Power in watts | Approx. time in minutes | Additional thawing time in minutes |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|------------------------------------|
| <b>Meat, Sausages</b>                                                                                                                                               |          |                |                         |                                    |
| Meat (beef, veal, pork) in pieces                                                                                                                                   | 500 g    | 160            | 14 - 18                 | 10 - 15                            |
|                                                                                                                                                                     | 1000 g   | 160            | 25 - 30                 | 20 - 25                            |
| Schnitzel, cutlet                                                                                                                                                   | 200 g    | 160            | 4 - 6                   | 5 - 10                             |
| Minced meat                                                                                                                                                         | 250 g    | 160            | 6 - 8                   | 5 - 10                             |
| Frying sausage, Frankfurter                                                                                                                                         | 200 g    | 160            | 4 - 6                   | 5 - 10                             |
| Slices of cold meat                                                                                                                                                 | 300 g    | 160            | 4 - 6                   | 5 - 10                             |
| <b>Tip:</b> turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices. |          |                |                         |                                    |
| <b>Poultry</b>                                                                                                                                                      |          |                |                         |                                    |
| Chicken                                                                                                                                                             | 1000 g   | 160            | 20 - 25                 | 10 - 15                            |
| Chicken pieces                                                                                                                                                      | 500 g    | 160            | 12 - 15                 | 5 - 10                             |

| Food/dish                                                                                                                        | Quantity | Power in watts | Approx. time in minutes | Additional thawing time in minutes |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|------------------------------------|
| Duck                                                                                                                             | 1700 g   | 160            | 25 - 40                 | 20 - 25                            |
| Goose and turkey pieces                                                                                                          | 500 g    | 160            | 12 - 18                 | 10 - 15                            |
| <b>Tip:</b> turn poultry halfway through, cover wings and legs.                                                                  |          |                |                         |                                    |
| <b>Caution:</b> throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.                                 |          |                |                         |                                    |
| <b>Game</b>                                                                                                                      |          |                |                         |                                    |
| Saddle of venison                                                                                                                | 1000 g   | 160            | 20 - 35                 | 20 - 30                            |
| Saddle of hare                                                                                                                   | 500 g    | 160            | 12 - 13                 | 10 - 20                            |
| <b>Tip:</b> turn once and cover edges.                                                                                           |          |                |                         |                                    |
| <b>Fish</b>                                                                                                                      |          |                |                         |                                    |
| Prawns, shrimps                                                                                                                  | 250 g    | 160            | 5 - 7                   | 5 - 10                             |
| Trout                                                                                                                            | 340 g    | 160            | 4 - 6                   | 5 - 10                             |
| Whole fish                                                                                                                       | 500 g    | 160            | 7 - 10                  | 10 - 15                            |
| Fish fillet                                                                                                                      | 250 g    | 160            | 5 - 7                   | 5 - 10                             |
| <b>Tip:</b> stir several times and turn frequently.                                                                              |          |                |                         |                                    |
| <b>Fruit</b>                                                                                                                     |          |                |                         |                                    |
| Raspberries, strawberries                                                                                                        | 250 g    | 160            | 4 - 6                   | 5 - 10                             |
| Cherries, plums                                                                                                                  | 250 g    | 160            | 5 - 7                   | 5 - 10                             |
| Stewed apple                                                                                                                     | 500 g    | 160            | 9 - 12                  | 5 - 10                             |
| <b>Tip:</b> stir carefully or break up into pieces.                                                                              |          |                |                         |                                    |
| <b>Vegetables</b>                                                                                                                |          |                |                         |                                    |
| see „Cooking Table“, „Defrosting and Cooking Vegetables“.                                                                        |          |                |                         |                                    |
| <b>Bread and Pastries</b>                                                                                                        |          |                |                         |                                    |
| Rolls                                                                                                                            | 4 pieces | 160            | ca. 1 - 3               | 5                                  |
| Bread                                                                                                                            | 1000 g   | 160            | 13 - 15                 | 8 - 10                             |
| Bread for toasting                                                                                                               | 500 g    | 160            | 5 - 6                   | 5 - 10                             |
| Stirred cake                                                                                                                     | 500 g    | 160            | 6 - 8                   | 5 - 10                             |
| Fruit cake                                                                                                                       | 1 piece  | 160            | 2 - 3                   | 2 - 3                              |
| Flan                                                                                                                             | 1 piece  | 160            | 0,5 - 1                 | 3 - 5                              |
| Flan                                                                                                                             | 1200 g   | 160            | 10 - 12                 | 30 - 60                            |
| <b>Tip:</b> place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly. |          |                |                         |                                    |
| <b>Milk Products</b>                                                                                                             |          |                |                         |                                    |
| Butter                                                                                                                           | 250 g    | 160            | 5 - 7                   | 10 - 15                            |
| Curds                                                                                                                            | 250 g    | 160            | 6 - 8                   | 5 - 10                             |
| Cream                                                                                                                            | 200 g    | 160            | 3 - 5                   | 2 - 3                              |
| <b>Tip:</b> remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.                            |          |                |                         |                                    |

### Warming

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

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

## Heating Table

| Food/dish                                                                                                                                            | Quantity | Power in watts | Approx. time in minutes | Cover |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|-------|
| <b>Liquids</b>                                                                                                                                       |          |                |                         |       |
| 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     |                         |       |
| <b>Caution:</b> Place a glass rod or similar item (but nothing made of metal) into the vessel to prevent delayed boiling. Stir well before drinking. |          |                |                         |       |
| <b>One-Course Meals</b>                                                                                                                              |          |                |                         |       |
| 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           |       |
| <b>Tip:</b> moisten slightly beforehand, stir from time to time.                                                                                     |          |                |                         |       |
| <b>Meat</b>                                                                                                                                          |          |                |                         |       |
| 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       |                         |       |
| <b>Tip:</b> brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.                                                                      |          |                |                         |       |
| <b>Poultry</b>                                                                                                                                       |          |                |                         |       |
| Half a chicken                                                                                                                                       | 450 g    | 800            | 3,5 - 5 no              |       |
| Chicken fricassee                                                                                                                                    | 400 g    | 800            | 3 - 4,5 yes             |       |
| <b>Tip:</b> brush with oil, stir from time to time.                                                                                                  |          |                |                         |       |
| <b>Extras</b>                                                                                                                                        |          |                |                         |       |
| 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                     |       |
| <b>Tip:</b> moisten slightly beforehand.                                                                                                             |          |                |                         |       |
| <b>Soups/Sauces</b>                                                                                                                                  |          |                |                         |       |
| 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   |
| <b>Baby Food</b>                                                                                                                                     |          |                |                         |       |
| Milk                                                                                                                                                 | 100 ml   | 480            | 0,5 - 1 no              |       |
| Mash                                                                                                                                                 | 200 g    | 480            | 1 - 1,5                 | no    |
| <b>Tip:</b> shake well or stir. Check the temperature!                                                                                               |          |                |                         |       |

## Cooking

### Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

It starts again when the door is closed.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

**Double the quantity = almost double the time**

**Half the quantity = half the time**

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

**approx. 1 minute cooking time for each 100 g.**

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

## Cooking Table

| Food/dish                                                                                                                                                                           | Quantity | Power in watts | Approx. time in minutes | Cover |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|-------|
| <b>Vegetables</b>                                                                                                                                                                   |          |                |                         |       |
| 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   |
| <b>Tip:</b> 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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------------------|-------|
| <b>Fruit</b>                                                                                                                                                                |          |                |                         |       |
| 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               |       |
| <b>Tip:</b> add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.                                                        |          |                |                         |       |
| <b>Meat *)</b>                                                                                                                                                              |          |                |                         |       |
| 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               |       |
| <b>Tip:</b> stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.                                                                                                       |          |                |                         |       |
| <b>Poultry *)</b>                                                                                                                                                           |          |                |                         |       |
| Chicken fricassee                                                                                                                                                           | 250 g    | 640            | 6 - 7 yes               |       |
| Poultry soup                                                                                                                                                                | 200 g    | 640            | 5 - 6 yes               |       |
| <b>Tip:</b> stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.                                                                                                       |          |                |                         |       |
| <b>Fish</b>                                                                                                                                                                 |          |                |                         |       |
| Fish fillet                                                                                                                                                                 | 300 g    | 640            | 7 - 8 yes               |       |
| Fish fillet                                                                                                                                                                 | 400 g    | 640            | 8 - 9 yes               |       |
| <b>Tip:</b> turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.                                                                                                       |          |                |                         |       |
| <b>Defrosting and Cooking Vegetables</b>                                                                                                                                    |          |                |                         |       |
| 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   |
| <b>Tip:</b> 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. |          |                |                         |       |
| <b>Soups/Stews *)</b>                                                                                                                                                       |          |                |                         |       |
| Stew                                                                                                                                                                        | 500 g    | 640            | 13 - 15 yes             |       |
| Soup with garnish                                                                                                                                                           | 300 g    | 640            | 7 - 8 yes               |       |
| Crème soup                                                                                                                                                                  | 500 g    | 640            | 13 - 15 yes             |       |
| <b>Tip:</b> stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.                                                                                                  |          |                |                         |       |

\*) Ready-made meals

### Automatic Programmes

With the help of the automatic control you can cook certain quantities of food automatically. The length of cooking and microwave power level are included in the programme.

Please proceed as follows:

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Press the **AutoCooking** button. The oven is now in the cooking programmes. Select one of the programmes by pressing the **AutoCooking** button repeatedly:

| Code | Programme           | Weight                                                         |         |                                 |                       |        |        |        |  |
|------|---------------------|----------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|-----------------------|--------|--------|--------|--|
| AC-1 | Rice/noodles        | 0,1 kg                                                         | 0,2 kg  | 0,3 kg                          |                       |        |        |        |  |
|      | Rice, with water    | 180 ml                                                         | 330 ml  | 480 ml                          | Cover the food        |        |        |        |  |
|      | Noodles, with water | 300 ml                                                         | 600 ml  | 900 ml                          | Do not cover the food |        |        |        |  |
| AC-2 | Vegetables, fresh   | 0,2 kg                                                         | 0,3 kg  | 0,4 kg                          | 0,5 kg                | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |  |
|      | With water          | 2 tbsp                                                         | 2 tbsp  | 2 tbsp                          | 4 tbsp                | 4 tbsp | 4 tbsp | 4 tbsp |  |
| AC-3 | Vegetables, frozen  | 0,2 kg                                                         | 0,3 kg  | 0,4 kg                          | 0,5 kg                | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |  |
| AC-4 | Popcorn             | 3,0 Oz                                                         | 3,5 Oz  | Corresponds to approx. 80/100 g |                       |        |        |        |  |
|      |                     | Please only use microwave popcorn in a bag.                    |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-5 | Liquids             | 250 ml                                                         | 500 ml  |                                 |                       |        |        |        |  |
|      |                     | Do not cover! Caution - delayed boiling!                       |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-6 | Potatoes            | 0,45 kg                                                        | 0,65 kg |                                 |                       |        |        |        |  |
|      |                     | Prick the potatoes and place spaced out on the rotating plate. |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-7 | Pizza (warming)     | 0,15 kg                                                        |         |                                 |                       |        |        |        |  |
| AC-8 | Fish                | 0,45 kg                                                        |         |                                 |                       |        |        |        |  |
|      |                     | Cut into the fish beforehand                                   |         |                                 |                       |        |        |        |  |

3. Then use the arrow keys to select a weight in the programmes AC-1 to AC-6.

**For example:** Cook 0.2 kg fresh vegetables.

| Step | Button                                                                                | Display      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>                                                                    |              |
| 2    | <b>AutoCooking</b>                                                                    | <b>AC -2</b> |
| 3    |  | <b>0.2</b>   |
| 4    | <b>Instant.Start</b>                                                                  |              |

4. Press the **Instant.Start** button to start the machine. After the time has elapsed the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

**i NOTE:** tbsp refers to a tablespoon.

### Hot air/Combi Grill/Combi

#### Hot air and hot air/combined operation

For the hot air and the hot air/combined operation please proceed as follows:

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Press the **Grill.Combi/Conv.Combi** button. Select one of the programmes by pressing the **Grill.Combi/Conv.Combi** button repeatedly:

|            |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>C.</b>  | Hot air only                                                           |
| <b>C.1</b> | Hot air and microwave in combination                                   |
| <b>C.2</b> | Hot air and microwave in combination with an increased microwave share |

- Then use the arrow keys to set a temperature between 100°C and 210°C.

#### NOTE:

In combi operation it is only possible to set temperatures up to 180°C.

- Confirm what you have entered with the help of the **Instant.Start** button.
- Use the arrow keys to enter the desired cooking time.

#### For example:

Programme C, 180°C, cooking length 8 minutes.

| Step | Button                     | Display |
|------|----------------------------|---------|
| 1    | Stop.Cancel                |         |
| 2    | Grill.Combi/Conv.Combi C.2 |         |
| 3    |                            | 180C    |
| 4    | Instant.Start              |         |
| 5    |                            | 08:00   |
| 6    | Instant.Start              |         |

- Press the **Instant.Start** button to start the machine.

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

#### Error Messages

- During operation „Err2“ appears in the display.  
The temperature in the cavity has exceeded the pre-set temperature.  
It is possible that the selected temperature is too low for this preparation. Please correct the setting.
- During operation „Err3“ appears in the display.  
The pre-set temperature could not be reached within the given time.  
Please correct the setting.

#### Grill and Grill/Combi Operation

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

Large, thick food is grilled directly on the rotating plate!

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

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

For grill and grill/combi operation please proceed as follows:

- Press the **Stop.Cancel** button.

- Press the **Grill.Combi/Conv.Combi** button.  
Select one of the programmes by pressing the **Grill.Combi/Conv.Combi** button repeatedly:

|     |                                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------|
| G.  | Grill only                                                       |
| G.1 | Grill and microwave in combination                               |
| G.2 | Grill and microwave in combination with an increased grill share |

- Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.

For example: Programme G2, 10:30 minutes cooking time.

| Step | Button                     | Display |
|------|----------------------------|---------|
| 1    | Stop.Cancel                |         |
| 2    | Grill.Combi/Conv.Combi G.2 |         |
| 3    |                            | 10:30   |
| 4    | Instant.Start              |         |

- Press the **Instant.Start** button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Now take out the food.

#### Grill/Combi Operation Table

| Food/dish                                                                                                                                            | Quantity | Approx. time in minutes | Cover |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|-------|
| <b>Meat, Sausages</b>                                                                                                                                |          |                         |       |
| 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    |
| <b>Tip:</b> 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. |          |                         |       |
| <b>Poultry</b>                                                                                                                                       |          |                         |       |
| Boiling fowl                                                                                                                                         | 1000 g   | 13 - 15                 | no    |
| Chicken pieces                                                                                                                                       | 250 g    | 4 - 5                   | no    |
| <b>Tip:</b> allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.                                         |          |                         |       |
| <b>Fish</b>                                                                                                                                          |          |                         |       |
| Trout, blue                                                                                                                                          | 300 g    | 5 - 6                   | no    |
| Fish fillet                                                                                                                                          | 300 g    | 3 - 4                   | no    |
| <b>Tip:</b> turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.                                                                             |          |                         |       |

#### Individual Cooking Programme

If you would like to enter your own cooking programme for certain preparations you can put this together from the programmes „Power of the Microwave“ and „Grill/Combi (G., G.1, G.2)“ and/or „Hot Air/Combi (C., C.1, C.2)“.

Examples of the above:

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Select the desired microwave power by pressing the **MicroPower** button once or repeatedly.
3. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.
4. Press the **Grill.Combi/Conv.Combi** button once or several times to select one of the C., C.1, C.2, G., G.1 or G.2 programmes.
5. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.

**For example:** 3:00 minutes cooking time at 100% and microwave power and then 9:00 minutes grilling.

| Step | Button                                                                            | Display |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1    | Stop.Cancel                                                                       |         |
| 2    | MicroPower 10 0P                                                                  |         |
| 3    |  | 03:00   |
| 4    | Grill.Combi/Conv.Combi G.                                                         |         |
| 5    |  | 09:00   |
| 6    | Instant.Start                                                                     |         |

6. Press the **Instant.Start** button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

#### **i NOTE:**

In this way it is possible to combine up to 4 different cooking sequences one after the other. You can also begin the programme with a grill/combi or hot air/combi setting.

## Special Functions

### Automatic Start

You can start the microwave or also a grill/combi or hot air/combi setting at a predetermined time. To do so, first set the clock.

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

1. Press the **Stop.Cancel** button.
2. Press the **MicroPower** button once or repeatedly to select the desired microwave power.
3. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.
4. Press the **PresetClock** button for more than 2 seconds. A signal is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. Enter the desired starting time with the help of the arrow keys.
6. Press the **PresetClock** button. A long buzzer signal is heard.

#### **i NOTE:**

If another function has been programmed, the corresponding message appears in the display.

**For example:** 12:30 minutes cooking time at 100% power, start time 14:20.

| Step | Button                                                                              | Display |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1    | Stop.Cancel                                                                         |         |
| 2    | MicroPower 10 0P                                                                    |         |
| 3    |  | 12:30   |
| 4    | PresetClock 10:00                                                                   |         |
| 5    |  | 14:20   |
| 6    | PresetClock 14:20                                                                   |         |

#### **i NOTE:**

- If you would like to see the start time again, press the **PresetClock** button.
- The device begins operation at the preset time.

#### **⚠ WARNING:**

- **Danger of fire!** The device must never be left unattended during operation. When setting a delayed cooking time always ensure that when the device is operating it is not left unattended.
- Do not operate the microwave oven when it is empty. If you take the food out earlier than the set time it is important to cancel the programme by means of the **Stop.Cancel** button.

After the time has expired the device switches off and the word „END“ appears in the display. Now remove the food.

### Automatic Reminder

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

This reminder is switched off when the door is opened or the **Stop.Cancel** button pressed.

### Disabling

Press the **Stop.Cancel** button for more than 2 seconds to lock the device. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the **Stop.Cancel** button again for longer than 2 seconds to cancel the lock.

### Error Messages

During operation „Err0“ or „Err1“ appears in the display. In this case there is a problem with the electronic control unit.

## Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

### Interior

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

## External Walls

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

### **i** NOTE:

In order to avoid switching on the device accidentally, you can also disable the buttons. See „Disabling“ on page 80.

## 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. These parts are not suitable for cleaning 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 770 H  
Power supply: .....230 V, 50 Hz  
Power consumption:  
microwave: ..... 1280 W  
hot air: ..... 1000 W  
grill: ..... 1000 W  
Rated microwave power output: .....800 W  
Cavity volume: ..... 22 litres  
Protection class: ..... I  
Net weight: ..... 13,7 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.

### Symbol 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 pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.

- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórka, 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 temperatury powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka.

### Opis elementów obsługi

#### Określenie części

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| 1                                 | Szczeliny |
| 2 Panel obsługowy z wyświetlaczem |           |
| 3                                 | Oslona    |
| 4                                 | Pierścień |
| 5                                 | Ruszt     |
| 6                                 | Oś        |
| 7                                 | Blokada   |
| 8                                 | Okienko   |
| 9                                 | Talerz    |

#### Przyciski na panelu sterowniczym

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Moc:</b>                 | Wybór poziomów mocy mikrofal                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>      | <b>Termoobieg/kombi Opiekacz/kombi</b><br><br><b>Termoobieg:</b><br>Sam termoobieg, sterowany termostatem<br><br><b>Termoobieg/kombi:</b><br>Na zmianę pracuje termoobieg i mikrofa.<br><br><b>Opiekacz:</b><br>do opiekania i zapiekania<br><br><b>Opiekacz/kombi:</b><br>Na zmianę pracuje opiekacz i mikrofa. |
| <b>AutoCooking Programy gotowania:</b> | Wybór programu automatycznego przez wielokrotne naciśnięcie.                                                                                                                                                                                                                                                     |

#### PresetClock Zegar:

|                                    |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | Do ustawiania zegara, razem z klawiszami strzałkowymi.                                                                                                                     |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> |  <b>Przyciski strzałkowe</b><br>Do ustawiania zegara oraz wartości temperatury i ciężaru. |
| <b>Stop.Cancel</b>                 | <b>Stop/Kasuj</b><br>Naciśnij raz, aby zatrzymać gotowanie. Naciśnij dwukrotnie, aby skasować program. Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie.  |
| <b>Instant.Start</b>               | <b>Start programu</b>                                                                                                                                                      |

### 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 osłonie lub grzałce pozostały resztki poprodukcyjne lub resztki oleju, początkowo może wystąpić dymienie oraz nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie powtórzy się przy ponownym użyciu.

Radzimy wykonać następującą procedurę.

Ustaw urządzenie na termoobieg z opiekaczem i włącz go kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów. Zapewnij odpowiednią wentylację.

#### **UWAGA:**

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

- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.

JEZYK POLSKI

- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywarłą do obudowy.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

## Użycie urządzenia

### Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofałe:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni 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**.
- Mikrofałe dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofałe.
- 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 Mikrofałe.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

### Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

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

- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

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

\*) Kombinacja opiekacza z mikrofalą lub termoobiegiem.

### Ustawienie godziny

#### WSKAZÓWKA:

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

- Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
- Naciśnij przycisk **PresetClock**. Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik „0:00”. Będzie migać pierwsza cyfra.
- Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaną godzinę.
- Naciśnij przycisk **PresetClock**. Będzie migać druga i trzecia cyfra.
- Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaną minutę.
- Ponownie naciśnij przycisk **PresetClock** albo poczekaj kilka sekund.

Nowo ustawiony czas zostanie uaktywniony.

### Obsługa kuchenki mikrofalowej

Umieść podgrzewaną potrawę w odpowiednim naczyniu. Otwórz drzwi i ustaw naczynie pośrodku szklanego talerza. Zamknij drzwi. (ze względu na bezpieczeństwo urządzenie działa tylko, gdy drzwi są zamknięte.)

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciśnięcie jedno- lub wielokrotnie przycisk **MicroPower** wybierze pożądaną moc mikrofał.

| Moc na wyświetlaczu wybrana w % | Moc w watach (ok.) | Przeznaczenie        |
|---------------------------------|--------------------|----------------------|
| 100 800                         |                    | Szybkie podgrzewanie |
| 80 640 Gotowanie                |                    |                      |
| 60 480 Dogotowywanie            |                    |                      |
| 40 320 Stapianie sera itp.      |                    |                      |
| 20 160                          |                    | Rozmrażanie mrożonek |

3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.

Na przykład: czas gotowania 10:00 min. na 100% mocy.

| Krok | Przycisk         | Wskaźnik |
|------|------------------|----------|
| 1    | Stop.Cancel      |          |
| 2    | MicroPower 10 0P |          |
| 3    |                  | 10:00    |
| 4    | Instant.Start    |          |

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**. Czas gotowania zależy od ilości i właściwości gotowanych produktów. Na podstawie praktyki można szybko nauczyć się szacować potrzebny czas gotowania.

#### WSKAZÓWKA:

gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się znacznie szybciej niż w zwykłym piekarniku. W razie wątpliwości ustaw krótki czas gotowania i w razie potrzeby dogotuj potrawę.

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

#### Przerwanie lub zakończenie gotowania

- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk **Stop.Cancel** lub po prostu otwórz drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **Instant.Start**.
- Aby zakończyć gotowanie, naciśnij dwukrotnie przycisk **Stop.Cancel**.

#### Automatyczne rozmrażanie

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

- Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
- Naciśnij jeden z klawiszy strzałkowych. Otwarty jest teraz program rozmrażania. Naciskając wielokrotnie klawisze strzałkowe, wybierz odpowiedni program rozmrażania.

|     |                          |                |
|-----|--------------------------|----------------|
| d.1 | Rozmrażanie mięsa        | z 0,1 – 2,0 kg |
| d.2 | Rozmrażanie drobiu       | z 0,2 – 3,0 kg |
| d.3 | Rozmrażanie owoców morza | z 0,1 – 0,9 kg |

- Naciśnij przycisk **Instant.Start**, aby potwierdzić wybór.
- Następnie przyciskami strzałkowymi wybierz ciężar.

Na przykład: aby rozmrozić 2,0 kg drobiu.

| Krok | Przycisk      | Wskaźnik |
|------|---------------|----------|
| 1    | Stop.Cancel   |          |
| 2    |               | d.2      |
| 3    | Instant.Start |          |
| 4    |               | 2.0      |
| 5    | Instant.Start |          |

5. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**.

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

Poniższa tabela zawiera informacje dotyczące ręcznego rozmrażania.

#### Tabela rozmrażania

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                                                                                      | Ilość  | Moc W | Czas ok. min. | Czas dodatkowy min. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------------|---------------------|
| <b>Mięso, wędliny</b>                                                                                                                                                          |        |       |               |                     |
| Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w jednym kawałku                                                                                                                      | 500 g  | 160   | 14 – 18       | 10 – 15             |
|                                                                                                                                                                                | 1000 g | 160   | 25 - 30       | 20 - 25             |
| Sznyceł, kotlet                                                                                                                                                                | 200 g  | 160   | 4 - 6         | 5 - 10              |
| Mięso mielone                                                                                                                                                                  | 250 g  | 160   | 6 - 8         | 5 - 10              |
| Kiełbasa do smażenia, serdelek                                                                                                                                                 | 200 g  | 160   | 4 - 6         | 5 - 10              |
| Krajanka                                                                                                                                                                       | 300 g  | 160   | 4 - 6         | 5 - 10              |
| <b>Rada:</b> po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić mięso, delikatne części przykryć; mięso mielone rozdzielić, wyjmując części już rozmrożone; rozdzielić plasterki węd. |        |       |               |                     |
| <b>Drób</b>                                                                                                                                                                    |        |       |               |                     |
| Kurczak                                                                                                                                                                        | 1000 g | 160   | 20 - 25       | 10 - 15             |
| Części kurczaka                                                                                                                                                                | 500 g  | 160   | 12 - 15       | 5 - 10              |
| Kaczka                                                                                                                                                                         | 1700 g | 160   | 25 - 40       | 20 - 25             |
| Części gęsi, indyka                                                                                                                                                            | 500 g  | 160   | 12 - 18       | 10 - 15             |
| <b>Rada:</b> po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić drób, skrzydła i udka przykryć.                                                                                       |        |       |               |                     |
| <b>Uwaga:</b> plyn powstający przy rozmrażaniu wylać i nie dopuszczać do jego kontaktu z innymi potrawami.                                                                     |        |       |               |                     |
| <b>Dziczyzna</b>                                                                                                                                                               |        |       |               |                     |
| Comber sami                                                                                                                                                                    | 1000 g | 160   | 20 - 35       | 20 - 30             |
| Comber zajęczy                                                                                                                                                                 | 500 g  | 160   | 12 - 13       | 10 - 20             |
| <b>Rada:</b> raz obrócić, przykryć brzości.                                                                                                                                    |        |       |               |                     |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                                                                    |        |       |               |                     |
| Kraby, krewetki                                                                                                                                                                | 250 g  | 160   | 5 - 7         | 5 - 10              |
| Pstrąg                                                                                                                                                                         | 340 g  | 160   | 4 - 6         | 5 - 10              |
| Ryba w całości                                                                                                                                                                 | 500 g  | 160   | 7 - 10        | 10 - 15             |
| Filet rybny 250 g                                                                                                                                                              | 160    | 5 - 7 | 5 - 10        |                     |
| <b>Rada:</b> wielokrotnie obracać.                                                                                                                                             |        |       |               |                     |

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                                                 | Ilość  | Moc W | Czas ok. min. | Czas dodatkowy min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------------|---------------------|
| <b>Owoce</b>                                                                                                                              |        |       |               |                     |
| Maliny, truskawki                                                                                                                         | 250 g  | 160   | 4 - 6         | 5 - 10              |
| Wiśnie, śliwki                                                                                                                            | 250 g  | 160   | 5 - 7         | 5 - 10              |
| Mus jabłkowy                                                                                                                              | 500 g  | 160   | 9 - 12        | 5 - 10              |
| <b>Rada:</b> delikatnie wymieszać lub rozdzielić.                                                                                         |        |       |               |                     |
| <b>Warzywa</b>                                                                                                                            |        |       |               |                     |
| <b>Patrz „Tabela gotowania”, „Rozmrażanie i gotowanie warzyw”.</b>                                                                        |        |       |               |                     |
| <b>Pieczywo i wypieki</b>                                                                                                                 |        |       |               |                     |
| Buleczki                                                                                                                                  | 4 szt. | 160   | ca. 1 - 3     | 5                   |
| Chleb                                                                                                                                     | 1000 g | 160   | 13 - 15       | 8 - 10              |
| Pieczywo tostowe                                                                                                                          | 500 g  | 160   | 5 - 6         | 5 - 10              |
| Biszkopt                                                                                                                                  | 500 g  | 160   | 6 - 8         | 5 - 10              |
| Placek z owocami                                                                                                                          | 1 szt. | 160   | 2 - 3         | 2 - 3               |
| Tort                                                                                                                                      | 1 szt. | 160   | 0,5 - 1       | 3 - 5               |
| Tort                                                                                                                                      | 1200 g | 160   | 10 - 12       | 30 - 60             |
| <b>Rada:</b> pieczywo i wypieki układać na karbowanym papierze kulinarnym, wchłaniającym wilgoć; delikatne wypieki tylko lekko rozmrozić. |        |       |               |                     |
| <b>Przetwory mleczne</b>                                                                                                                  |        |       |               |                     |
| Masło                                                                                                                                     | 250 g  | 160   | 5 - 7         | 10 - 15             |
| Twaróg                                                                                                                                    | 250 g  | 160   | 6 - 8         | 5 - 10              |
| Smietana                                                                                                                                  | 200 g  | 160   | 3 - 5         | 2 - 3               |
| <b>Rada:</b> zdjąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać nie całkiem rozmrożoną.                           |        |       |               |                     |

## Podgrzewanie

Podgrzewanie i ogrzewanie to specjalność kuchenki mikrofalowej. Płyn i potrawy świeżo wyjęte z lodówki można bardzo łatwo ogrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury, w jakiej mają być spożywane, bez konieczności używania dużej liczby garnków.

Czas ogrzewania podane w poniższej tabeli należy traktować jako orientacyjne, ponieważ w znacznym stopniu zależą one od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Dlatego wskazane jest sprawdzanie od czasu do czasu, czy potrawa jest już dostatecznie gorąca.

Tabela podgrzewania

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                                                                                | Ilość | Moc W | Czas ok. min. | Przykrycie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------------|------------|
| <b>Płyn</b>                                                                                                                                                              |       |       |               |            |
| Woda, 1 filiżanka                                                                                                                                                        | 150 g | 800   | 0,5 - 1       | nie        |
| Woda, 0,5 l                                                                                                                                                              | 500 g | 800   | 3,5 - 5       | nie        |
| Woda, 0,75 l                                                                                                                                                             | 750 g | 800   | 5 - 7         | nie        |
| Kawa, 1 filiżanka                                                                                                                                                        | 150 g | 800   | 0,5 - 1       | nie        |
| Mleko, 1 filiżanka                                                                                                                                                       | 150 g | 800   | 0,5 - 1       | nie        |
| <b>Uwaga:</b> aby zapobiec efektowi opóźnionego wrzenia włożyć do naczyń prętek szklany lub podobny przedmiot (nie może być metalowy) i przed wypiciem dobrze wymieszać. |       |       |               |            |

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                 | Ilość  | Moc W | Czas ok. min. | Przykrycie |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------------|------------|
| <b>Gotowe potrawy, porcjowane</b>                                                                         |        |       |               |            |
| Sznicel, ziemniaki i warzywa                                                                              | 450 g  | 800   | 2,5 - 3,5     | tak        |
| Gulasz z kluskami                                                                                         | 450 g  | 800   | 2 - 2,5       | tak        |
| Mięso, pyzy i sos                                                                                         | 450 g  | 800   | 2,5 - 3,5     | tak        |
| <b>Rada:</b> przed odgrzewaniem lekko zwilżyć, od czasu do czasu zamieszać.                               |        |       |               |            |
| <b>Mięso</b>                                                                                              |        |       |               |            |
| Sznicel panierowany                                                                                       | 200 g  | 800   | 1 - 2         | nie        |
| Klopsy, 4 sztuki                                                                                          | 500 g  | 800   | 3 - 4         | nie        |
| Porcja pieczeni                                                                                           | 250 g  | 800   | 2 - 3         | nie        |
| <b>Rada:</b> posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, aby panierka lub przypieczona skórka nie rozmiękała. |        |       |               |            |
| <b>Drób</b>                                                                                               |        |       |               |            |
| 1/2 kurczaka                                                                                              | 450 g  | 800   | 3,5 - 5       | nie        |
| Potrąka z kurczaka                                                                                        | 400 g  | 800   | 3 - 4,5       | tak        |
| <b>Rada:</b> posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, od czasu do czasu zamieszać.                         |        |       |               |            |
| <b>Dodatki</b>                                                                                            |        |       |               |            |
| 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        |
| <b>Rada:</b> przed odgrzaniem lekko zwilżyć.                                                              |        |       |               |            |
| <b>Zupy / sosy</b>                                                                                        |        |       |               |            |
| Bulion, 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        |
| <b>Potrawy dla niemowląt</b>                                                                              |        |       |               |            |
| Mleko                                                                                                     | 100 ml | 480   | 0,5 - 1       | nie        |
| Przecier                                                                                                  | 200 g  | 480   | 1 - 1,5       | nie        |
| <b>Rada:</b> dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę.                                      |        |       |               |            |

## Gotowanie

### Praktyczne rady dotyczące gotowania

Trzymaj się orientacyjnych wartości podanych w tabeli gotowania i w przepisach. Dopóki nie zdobędziesz doświadczenia, obserwuj proces gotowania.

Drzwi urządzenia można w każdej chwili otworzyć. Spowoduje to automatyczne wyłączenie urządzenia.

Urządzenie będzie kontynuować pracę dopiero po zamknięciu drzwi.

Produkty spożywcze wyjęte z lodówki wymagają nieco dłuższego czasu gotowania niż produkty o temperaturze pokojowej.

Im gęstsza jest potrawa, tym dłuższy czas gotowania. Na przykład duży kawałek mięsa trzeba gotować dłużej niż tą samą

ilość pokrojonego mięsa. Duże ilości należy zagotowywać na maksymalnej mocy a następnie kontynuować gotowanie równomiernie na mniejszej mocy.

Plaskie potrawy i mniejsze ilości gotują się szybciej niż wysokie potrawy lub duże ilości. Dlatego produkty należy rozprowadzać maksymalnie płasko. Cieńsze kawałki, np. udka kurczaka lub fi lety rybne należy wkładać do środka lub układać jedno na drugim.

Obowiązuje następująca żelazna reguła:

**podwójna ilość = prawie dwukrotny czas  
połowa ilości = połowa czasu**

Jeżeli nie można znaleźć informacji o czasie gotowania danej potrawy, należy stosować następującą ogólną regułę:

**ok. 1 minuty gotowania na każde 100 g.**

Wszystkie potrawy, które przykrywasz do gotowania na zwykłej kuchence, powinny być przykrywane także w kuchence mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wysuszeniu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, pergamin lub folia do kuchenek mikrofalowych. Potrawy, które mają się przyrumienić, należy gotować bez przykrycia.

**Tabela gotowania**

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                                                                                                      | Ilość | Moc W  | Czas ok. min. | Przy-krycie |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------------|-------------|
| <b>Warzywa</b>                                                                                                                                                                                 |       |        |               |             |
| Bakłażany 500 g                                                                                                                                                                                | 640   | 7 - 10 | tak           |             |
| Kalafi or 500 g                                                                                                                                                                                | 640   | 8 - 11 | tak           |             |
| Brokuły 500 g                                                                                                                                                                                  | 640   | 6 - 9  | tak           |             |
| Cykoria 500 g                                                                                                                                                                                  | 640   | 6 - 7  | tak           |             |
| Groch                                                                                                                                                                                          | 500 g | 640    | 6 - 7         | tak         |
| Koper włoski (fenkul)                                                                                                                                                                          | 500 g | 640    | 8 - 11        | tak         |
| Fasolka szpara-gowa                                                                                                                                                                            | 300 g | 640    | 13 - 15       | tak         |
| Ziemniaki                                                                                                                                                                                      | 500 g | 640    | 9 - 12        | tak         |
| Kalarepa                                                                                                                                                                                       | 500 g | 640    | 8 - 10        | tak         |
| Pory                                                                                                                                                                                           | 500 g | 640    | 7 - 9         | tak         |
| Kolby kukurydzy                                                                                                                                                                                | 250 g | 640    | 7 - 9         | tak         |
| Marchewka                                                                                                                                                                                      | 500 g | 640    | 8 - 10        | tak         |
| Papryka                                                                                                                                                                                        | 500 g | 640    | 6 - 9         | tak         |
| Brukselka                                                                                                                                                                                      | 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           |             |
| <b>Rada:</b> warzywa pokroić na małe kawałki i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych wody, od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać przez 3-5 minut, przyprawić bezpośrednio przed podaniem. |       |        |               |             |
| <b>Owoce</b>                                                                                                                                                                                   |       |        |               |             |
| Kompot jabłkowy, gruszkowy                                                                                                                                                                     | 500 g | 640    | 5 - 8         | tak         |
| Mus śliwkowy                                                                                                                                                                                   | 250 g | 640    | 4 - 6         | nie         |
| Kompot rabar-barowy                                                                                                                                                                            | 250 g | 640    | 5 - 8         | tak         |

| Produkt spożywczy/potrawa                                                                                                                                                            | Ilość | Moc W | Czas ok. min. | Przy-krycie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------------|-------------|
| Jabłka pieczone, 4 sztuki                                                                                                                                                            | 500 g | 640   | 7 - 9         | tak         |
| <b>Rada:</b> dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega przebarwianiu się owoców, dogotowywać o 3-5 minut.                                                                           |       |       |               |             |
| <b>Mięso *)</b>                                                                                                                                                                      |       |       |               |             |
| Mięso z sosem                                                                                                                                                                        | 400 g | 640   | 10 - 12       | tak         |
| Gulasz, Cyna-derki                                                                                                                                                                   | 500 g | 640   | 10 - 15       | tak         |
| Rolada wołowa 250 g                                                                                                                                                                  | 640   | 7 - 8 | tak           |             |
| <b>Rada:</b> od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.                                                                                                       |       |       |               |             |
| <b>Drób *)</b>                                                                                                                                                                       |       |       |               |             |
| Potrąwka z kurczaka                                                                                                                                                                  | 250 g | 640   | 6 - 7         | tak         |
| Zupa drobiowa                                                                                                                                                                        | 200 g | 640   | 5 - 6         | tak         |
| <b>Rada:</b> od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.                                                                                                       |       |       |               |             |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                                                                          |       |       |               |             |
| Filet rybny 300 g                                                                                                                                                                    | 640   | 7 - 8 | tak           |             |
| Filet rybny 400 g                                                                                                                                                                    | 640   | 8 - 9 | tak           |             |
| <b>Rada:</b> po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.                                                                                                 |       |       |               |             |
| <b>Rozmrażanie i gotowanie warzyw</b>                                                                                                                                                |       |       |               |             |
| Kapusta czerwo-na z jabłkami                                                                                                                                                         | 450 g | 640   | 14 - 16       | tak         |
| Szpinak liściowy                                                                                                                                                                     | 300 g | 640   | 11 - 13       | tak         |
| Kalafi or 200 g                                                                                                                                                                      | 640   | 7 - 9 | tak           |             |
| Fasola szpara-gowa                                                                                                                                                                   | 200 g | 640   | 8 - 10        | tak         |
| Brokuły 300 g                                                                                                                                                                        | 640   | 8 - 9 | tak           |             |
| Groch                                                                                                                                                                                | 300 g | 640   | 7 - 8         | tak         |
| Kalarepa                                                                                                                                                                             | 300 g | 640   | 13 - 15       | tak         |
| Pory                                                                                                                                                                                 | 200 g | 640   | 10 - 11       | tak         |
| Kukurydza                                                                                                                                                                            | 200 g | 640   | 4 - 6         | tak         |
| Marchewka                                                                                                                                                                            | 200 g | 640   | 5 - 6         | tak         |
| Brukselka                                                                                                                                                                            | 300 g | 640   | 7 - 8         | tak         |
| Szpinak                                                                                                                                                                              | 450 g | 640   | 12 - 13       | tak         |
|                                                                                                                                                                                      | 600 g | 640   | 15 - 17       | tak         |
| <b>Rada:</b> gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu zamieszać lub delikatnie rozprowadzać, dogotowywać 2-3 minuty, przyprawić bezpośrednio przed podaniem. |       |       |               |             |
| <b>Zupy / potrawy jednogarnkowe *)</b>                                                                                                                                               |       |       |               |             |
| Potrąwka jedno-garnkowa                                                                                                                                                              | 500 g | 640   | 13 - 15       | tak         |
| Zupa z dodatkami                                                                                                                                                                     | 300 g | 640   | 7 - 8         | tak         |
| Zupa krem                                                                                                                                                                            | 500 g | 640   | 13 - 15       | tak         |
| <b>Rada:</b> od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać bez mieszania przez 3-5 minut.                                                                                                 |       |       |               |             |

\*) Potrawy podgotowane.

## Programy automatyczne

Wykorzystując automatyczne sterowanie, można niektóre potra- wy ugotować automatycznie. Czas gotowania i moc mikrofal są zapisane w programie.

Procedura wygląda następująco:

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciśnij przycisk **AutoCooking**. Otwarty jest teraz program gotowania. Naciskając wielokrotnie przycisk **AutoCooking**, wybierz odpowiedni program gotowania.

| Code | Program                  | Ciepota                                                                            |                         |
|------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| AC-1 | Ryż/Kluski               | 0,1 kg 0,2 kg 0,3 kg                                                               |                         |
|      | Ryż, z dodatkiem wody    | 180 ml 330 ml 480 ml                                                               | Przykryć potraw         |
|      | Kluski, z dodatkiem wody | 300 ml 600 ml 900 ml                                                               | Nie przykrywać potrawy  |
| AC-2 | Warzywa świeże           | 0,2 kg 0,3 kg 0,4 kg 0,5 kg 0,6 kg 0,7 kg 0,8 kg                                   |                         |
|      | Z dodatkiem wody         | 2 EL 2 EL 2 EL 4 EL 4 EL 4 EL                                                      |                         |
| AC-3 | Warzywa mrożone          | 0,2 kg 0,3 kg 0,4 kg 0,5 kg 0,6 kg 0,7 kg 0,8 kg                                   |                         |
| AC-4 | Kukurydza prażona        | 3,0 Oz 3,5 Oz                                                                      | Odpowiada ok. 80/100 g. |
|      |                          | Używaj tylko kukurydzy w torebkach, przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych.       |                         |
| AC-5 | Płynny                   | 250 ml 500 ml                                                                      |                         |
|      |                          | Nie przykrywać Uwaga na opóźnienie wrzenia!                                        |                         |
| AC-6 | Ziemniaki                | 0,45 kg 0,65 kg                                                                    |                         |
|      |                          | Ziemniaki nakłuć i ułożyć na talerzu obrotowym tak, aby nie dotykały się wzajemnie |                         |
| AC-7 | Pizza (podgrzewanie)     | 0,15 kg                                                                            |                         |
| AC-8 | Ryby                     | 0,45 kg                                                                            |                         |
|      |                          | Przed podgrzewaniem ryby należy porządnie                                          |                         |

3. Następnie w programach AC-1 do AC-6 wybierz ciężar przyciskami strzałkowymi.

Na przykład: ugotowanie 0,2 kg świeżych warzyw.

| Krok | Przycisk      | Wskaźnik |
|------|---------------|----------|
| 1    | Stop.Cancel   |          |
| 2    | AutoCooking   | AC - 2   |
| 3    |               | 0.2      |
| 4    | Instant.Start |          |

4. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**.

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

**i WSKAZÓWKA:** EL = łyżka stołowa.

## Termoobieg/kombi Opiekacz/kombi

### Termoobieg i termoobieg/kombi

W trybach termoobiegu i termoobiegu/kombi należy postępować w następujący sposób.

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciśnij przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi**. Naciskając wielokrotnie przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi**, wybierz odpowiedni program.

|     |                                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------|
| C.  | Tylko termoobieg                                                 |
| C.1 | Kombinacja termoobiegu z mikrofalami                             |
| C.2 | Kombinacja termoobiegu z mikrofalami z wyższym udziałem mikrofal |

3. Za pomocą przycisków strzałkowych wybierz temperaturę w zakresie od 100°C do 210°C.

### **i WSKAZÓWKA:**

W trybie kombi można wybierać tylko temperatury do 180°C.

4. Potwierdź wprowadzone dane, naciskając przycisk **Instant.Start**.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.

### Na przykład:

Program C, temp. 180°C, czas gotowania 8 min.

| Krok | Przycisk               | Wskaźnik |
|------|------------------------|----------|
| 1    | Stop.Cancel            |          |
| 2    | Grill.Combi/Conv.Combi | C.2      |
| 3    |                        | 180C     |
| 4    | Instant.Start          |          |
| 5    |                        | 08:00    |
| 6    | Instant.Start          |          |

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**.

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

### Komunikaty o błędach

- Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err2”.  
Temperatura w komorze roboczej przekroczyła ustawioną temperaturę.  
Prawdopodobnie dla gotowanej potrawy została wybrana za niska temperatura. Skoryguj ustawienie.
- Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err3”.  
W zaprogramowanym czasie nie mogła zostać osiągnięta wybrana temperatura.  
Skoryguj ustawienie.

### Tryby pracy: opiekacz i opiekacz/kombi

Do opiekania użyj rusztu opiekacza, aby zapewnić szybkie i równomierne zrumienienie. Użyj odpowiedniego żaroodpornego naczynia lub połóż opiekany produkt bezpośrednio na ruszcie.

Duże, grube kawałki żywności należy opiekac bezpośrednio na talerzu obrotowym!

„Wstępne rozgrzewanie” opiekacza jest zbędne, ponieważ opiekacz na podczerwień wytwarza bezpośrednio promieniowanie ciepłe.

Przygotowując potrawy w kombinowanym trybie mikrofa+opiekacz należy pamiętać o następujących zasadach.

Dla dużych, grubych kawałków żywności, np. pieczeni wieprzowej, należy wybrać odpowiednio dłuższy czas działania mikrofal niż dla małych, płaskich kawałków. **Odwrotnie wygląda sytuacja przy opiekaniu. Im bliżej opiekacza znajduje się produkt, tym szybciej się zrumieni.** Oznacza to, że przygotowując duże kawałki pieczeni w trybie kombi należy wybrać odpowiednio krótszy czas opiekania niż dla małych kawałków.

W trybach opiekacza i opiekacza/kombi należy postępować w następujący sposób.

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciśnij przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi**. Naciskając wielokrotnie przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi**, wybierz odpowiedni program.

|            |                                                                 |
|------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Tylko opiekacz                                                  |
| <b>G.1</b> | Kombinacja opiekacza z mikrofalami                              |
| <b>G.2</b> | Kombinacja opiekacza z mikrofalami z wyższym udziałem opiekacza |

3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.

**Na przykład:** program G2, czas pieczenia 10:30 min.

| Krok | Przycisk                      | Wskaźnik     |
|------|-------------------------------|--------------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>            |              |
| 2    | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b> | <b>G.2</b>   |
| 3    |                               | <b>10:30</b> |
| 4    | <b>Instant.Start</b>          |              |

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**.

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

**Tabela trybu opiekacz/kombi**

| Produkt spożywczy/<br>Potrawa                                                                                                                             | Ilość  | Czas ok. min. | Przykrycie |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|------------|
| <b>Mięso, wędliny</b>                                                                                                                                     |        |               |            |
| Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w jednym kawałku                                                                                                      | 500 g  | 10 - 12 nie   |            |
|                                                                                                                                                           | 750 g  | 12 - 15 nie   |            |
| Szab wędzony                                                                                                                                              | 500 g  | 12 - 14 nie   |            |
| Pieczeń rzymska                                                                                                                                           | 500 g  | 13 - 15 nie   |            |
| Parówki                                                                                                                                                   | 200 g  | 2 - 3 nie     |            |
| Serdelki                                                                                                                                                  | 200 g  | 2 - 3 nie     |            |
| <b>Rada:</b> po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem jajka; parówki pozakłuwać widel. |        |               |            |
| <b>Drób</b>                                                                                                                                               |        |               |            |
| Kura na rosół                                                                                                                                             | 1000 g | 13 - 15 nie   |            |
| Części kurczaka                                                                                                                                           | 250 g  | 4 - 5 nie     |            |
| <b>Rada:</b> gotować bez dodatku płynów, we własnym sosie, jeden raz obrócić, dogotowywać przez 4-5 min.                                                  |        |               |            |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                                               |        |               |            |
| Pstrąg tęczowy                                                                                                                                            | 300 g  | 5 - 6 nie     |            |
| Filet rybny                                                                                                                                               | 300 g  | 3 - 4 nie     |            |
| <b>Rada:</b> po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.                                                                      |        |               |            |

## Indywidualny program gotowania

Jeżeli dla niektórych potraw chcesz zestawić własny program gotowania, możesz to zrobić, zestawiając go z programów: moc mikrofal i opiekacz/kombi (G., G.1, G.2) i/lub termoobieg/kombi (C., C.1, C.2).

### Opis przykładowego programu

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk **MicroPower** wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.
4. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi**, wybierz jeden z programów C., C.1, C.2, G., G.1 lub G.2.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.

**Na przykład:** czas gotowania 3:00 min. na 100% mocy mikrofal a następnie 9:00 min. opiekania.

| Krok | Przycisk                      | Wskaźnik     |
|------|-------------------------------|--------------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>            |              |
| 2    | <b>MicroPower</b>             | <b>10 0P</b> |
| 3    |                               | <b>03:00</b> |
| 4    | <b>Grill.Combi/Conv.Combi</b> | <b>G.</b>    |
| 5    |                               | <b>09:00</b> |
| 6    | <b>Instant.Start</b>          |              |

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **Instant.Start**.

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

### WSKAZÓWKA:

w ten sposób można połączyć maks. 4 kolejne, różne sekwencje gotowania. Program można rozpocząć także od ustawienia trybu opiekacz/kombi lub termoobieg/kombi.

## Funkcje specjalne

### Automatyczny start:

Mikrofałe albo tryb opiekacz/kombi lub termoobieg/kombi mogą być uruchomione o zaprogramowanym czasie. W tym celu najpierw wybierz czas.

Aby kuchenka mikrofalowa została automatycznie włączona, wykonaj następujące czynności.

1. Naciśnij przycisk **Stop.Cancel**.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk **MicroPower** wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.
4. Naciśnij przycisk **PresetClock** i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy. Zabrzmie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas. Będzie migać pierwsza cyfra.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas startowy.

6. Naciśnij przycisk **PresetClock**. Zabrzmi dłuższy sygnał dźwiękowy.

#### **i WSKAZÓWKA:**

Jeżeli została zaprogramowana inna funkcja, odpowiedni wskaźnik ukaże się na wyświetlaczu.

**Na przykład:** czas gotowania 12:30 min. na 100% mocy, start o godz. 14:20.

| Krok Przycisk Wskaźnik |                   |       |
|------------------------|-------------------|-------|
| 1                      | Stop.Cancel       |       |
| 2                      | MicroPower 10 0P  |       |
| 3                      |                   | 12:30 |
| 4                      | PresetClock 10:00 |       |
| 5                      |                   | 14:20 |
| 6                      | PresetClock 14:20 |       |

#### **i WSKAZÓWKA:**

- Aby jeszcze raz obejrzeć czas startu, naciśnij przycisk **PresetClock**.
- O ustawionym czasie urządzenie włączy się.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE:**

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

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

#### **Automatyczne przypominanie:**

po zakończeniu gotowania co 2 minuty generowany jest sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności wyjęcia potrawy.

Funkcja przypominania jest wyłączana po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku **Stop.Cancel**.

#### **Blokada**

Naciśnij przycisk **Stop.Cancel** i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy, aby zablokować urządzenie. Informacja o blokadzie ukazuje się na wyświetlaczu. Elementy obsługowe są zablokowane (nie działają). Naciśnij jeszcze raz przycisk **Stop.Cancel** i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy, aby odblokować urządzenie.

#### **Komunikaty o zakłóceniach**

Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err0” lub „Err1”. Te komunikaty oznaczają zakłócenie w pracy sterownika elektronicznego.

## **Czyszczenie**

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

#### **Wnętrze**

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

#### **Ścianki zewnętrzne**

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

#### **i WSKAZÓWKA:**

Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przyciski można zablokować. Patrz „Blokada” strona 90.

#### **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 napełnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

#### **Oświetlenie wnętrza kuchenki**

- W razie potrzeby wymiany przepalonych żarówek oświetlającej wnętrze kuchenki zwróć się do pobliskiego warsztatu specjalistycznego.

## Dane techniczne

Model: .....MWG 770 H  
 Napięcie zasilające: .....230 V, 50 Hz  
 Pobór mocy:  
 K. mikrofal: .....1280 W  
 termoobieg: .....  
 grill: .....  
 Nominalna moc wyjściowa mikrofal: .....800 W  
 Objętość komory roboczej: .....22 l  
 Stopień ochrony: .....I  
 Masa netto: .....13,7 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania 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 pieczęci 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, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

### Děti a slabé osoby

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

#### 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.

### Symbyly 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 dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Vaši mikrovlnnou troubu **nestavte** do skříně. Dbejte na to, aby na všech stranách spotřebiče byla vůči skříním, stěnám apod. dodržena minimální vzdálenost pro ventilaci 20 cm.
- **Výstraha:** Děti a nemocné osoby mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.
- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání živých tvorů.
- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **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 láhví 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, vuity, 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.
- Čistěte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.

#### Symbyly na přístroji!

 **VÝSTRAHA:** Horký povrch!  
Během provozu přístroje může teplota dotykového povrchu dosáhnout vysokých hodnot.

### Ovládací prvky

#### Označení dílů

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 1                            | Větrací   |
| 2 Ovládací panel s displejem |           |
| 3                            | Kryt      |
| 4                            | Kluzný    |
| 5                            | Grilovací |
| 6                            | Hnací     |
| 7                            | Uzávěr    |
| 8                            | Okénko    |
| 9                            | Otočný    |

#### Tlačítka ovládacího panelu

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Výkon:</b>           | Navolení výkonových stupňů mikrovlnné trouby                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>  | <b>Horký vzduch/Kombi gril/Kombi</b><br><b>Horký vzduch:</b><br>Čistý režim horkého vzduchu, řízeno termostatem<br><b>Horký vzduch /Kombi:</b><br>Horký vzduch a mikrovlnná trouba pracují střídavě<br><b>Gril:</b><br>Pro grilování a zapékání<br><b>Gril/Kombi:</b><br>Gril a mikrovlnná trouba pracují střídavě |
| <b>AutoCooking</b>                 | <b>Varné programy:</b><br>Výběr automatického programu opakovaným stisknutím tlačítka                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>PresetClock Hodiny:</b>         | Ve spojení s tlačítky se šipkou pro nastavení času                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> |  <b>Tlačítka se šipkou</b><br>Pro nastavení času či hodnot teploty či hmotnosti                                                                                                                                                 |

#### Stop.Cancel Stop/Zrušení

Pro zastavení průběhu vaření stiskněte jednou  
Pro zrušení programu stiskněte dvakrát  
Nechte stisknuté 3 vteřiny pro zablokování/odblokování přístroje

#### Instant.Start Spuštění programu

### 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 věci či dokonce k poranění osob.

Clatron International GmbH neručí za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

#### kroužek rošt

### Uvedení do provozu

- Pokud by se na plášti či na topném článku nacházely zbytky vaření či oleje, může na začátku šířit kouř či zápach. Jedná se o normální situaci a při opakovaném použití se již nevyskytne.

Důrazně doporučujeme, abyste postupovali následujícím způsobem:

Nastavte přístroj na funkci horkého vzduchu či funkci grilování a nechte ho několikrát pracovat bez použití potravin. Dbejte prosím na dostatečné větrání.

#### POZOR:

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

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

ČESKY

## Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částčky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě neřizujte, neboť horký olej může troubu poškodit a způsobit popálení kůže.
- Ohřívajte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Pro přerušení procesu přípravy pokrmů stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovazujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
  - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
  - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
  - dodělávání 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 štrbiny musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

### Nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu

- Ideální materiál pro používání v mikrovlnné troubě je průhledný, který umožňuje mikrovlnnému záření ohřívát pokrmy rovnoměrně.
- 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                 |      |                 |                 |
|-------------------------------------------|----------------------------|------|-----------------|-----------------|
|                                           | mikro-<br>vlnnou<br>troubu | gril | horký<br>vzduch | kombi-<br>nace* |
| Žáruvzdorné skleněné nádoby               | ano                        | ano  | ano             |                 |
| Skleněné nádoby, které nejsou žáruvzdorné | ne                         | ne   | ne              |                 |
| Žáruvzdorné keramické nádoby/talíře       | ano                        | ano  | ano             |                 |

| Materiál                                          | Vhodné pro                 |      |                 |                 |
|---------------------------------------------------|----------------------------|------|-----------------|-----------------|
|                                                   | mikro-<br>vlnnou<br>troubu | gril | horký<br>vzduch | kombi-<br>nace* |
| Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnné trouby | ano                        | ne   | ne              |                 |
| Kuchyňský papír                                   | ano                        | ne   | ne              |                 |
| Kovové tácy                                       | ne                         | ano  | ano             |                 |
| Grilovací rošt                                    | ne                         | ano  | ano             |                 |
| Hliníková fólie a nádoby z fólie                  | ne                         | ano  | ne              |                 |

\*) Kombinace grilu s mikrovlnnou troubou či s horkým vzduchem.

### Nastavení času

#### UPOZORNĚNÍ:

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

- Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
- Stiskněte tlačítko **PresetClock**. Ukazatel se změní na „0:00“. První číslice bliká.
- Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou hodinu.
- Stiskněte tlačítko **PresetClock**. Druhé číslice bliká.
- Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou minutu.
- Opět stiskněte tlačítko **PresetClock** nebo vyčkejte několik vteřin.

Dojde k aktivaci nového času.

### Ovládání mikrovlnné trouby

Jídlo, které má být ohřáto, vložte do vhodné nádoby. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu na skleněný talíř. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje jen tehdy, jestliže jsou dvířka pevně zavřená.)

- Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
- Jedním nebo několikerým stisknutím tlačítka **MicroPower** si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

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

- Pomocí tlačítek se šipkou nastavte požadovanou dobu trvání vaření.

**Například:** 10:00 min. - doba přípravy pokrmů na 100% výkonu.

| Krok | Tlačítko/a           | Ukazatel |
|------|----------------------|----------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>   |          |
| 2    | <b>MicroPower</b>    | 10 0P    |
| 3    |                      | 10:00    |
| 4    | <b>Instant.Start</b> |          |

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko **Instant.Start**.  
Doba přípravy pokrmů se nastaví podle množství a povahy obsahu. Při troše praxe se dobu přípravy pokrmů naučíte rychle odhadovat.

#### **UPOZORNĚNÍ:**

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě probíhá mnohem rychleji než v pečící troubě. Když si nejste jisti, nastavte dobu přípravy pokrmů na malou hodnotu a poté popř. ve vaření pokračujte.

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

#### **Přerušení či ukončení průběhu vaření**

- Pokud byste chtěli průběh vaření přerušit, stiskněte tlačítko **Stop.Cancel** či pouze otevřete dvířka.
- Pokud by průběh vaření poté dále pokračoval, musíte dvířka zavřít a stisknout tlačítko **Instant.Start**.
- Pokud byste chtěli průběh vaření zcela ukončit, stiskněte dvakrát tlačítko **Stop.Cancel**.

#### **Automatické rozmrazení**

Pro automatické rozmrazení zmrazeného masa, drůbeže a plodů můžete postupovat následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stiskněte tlačítko se šipkou. Nyní se nacházíte v programu rozmrazení. Opakovaným stisknutím tlačítka se šipkou si vyberte jeden z rozmrazovacích programů:

|     |                                    |
|-----|------------------------------------|
| d.1 | Rozmrazení masa 0,1 – 2,0 kg       |
| d.2 | Rozmrazení drůbeže 0,2 – 3,0 kg    |
| d.3 | Rozmrazení plodů moře 0,1 – 0,9 kg |

3. Pro potvrzení Vašeho výběru stiskněte tlačítko **Instant.Start**.
4. Poté pomocí tlačítek se šipkou navolte hmotnost.

**Například:** rozmrazení 2,0 kg drůbeže.

| Krok | Tlačítko/a                                                                          | Ukazatel |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>                                                                  |          |
| 2    |  | d.2      |
| 3    | <b>Instant.Start</b>                                                                |          |
| 4    |  | 2.0      |
| 5    | <b>Instant.Start</b>                                                                |          |

5. Pro zahájení stiskněte tlačítko **Instant.Start**.

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

V následující tabulce najdete informace pro ruční rozmrazení.

**Tabulka rozmrazování**

| Potraviny/jídla                                                                                                                                                          | Množství | Výkon (přibl.) Watt | Doba (přibl.) v minutách | Doba rozmrazování |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Maso, uzeniny</b>                                                                                                                                                     |          |                     |                          |                   |
| Maso (hovězí, telecí, vepřové) vcelku                                                                                                                                    | 500 g    | 160                 | 14 – 18                  | 10 – 15           |
|                                                                                                                                                                          | 1000 g   | 160                 |                          | 25 – 30           |
| Rízek, kotleta                                                                                                                                                           | 200 g    | 160                 | 4 – 6                    | 5 – 10            |
| Sekaná pečeně                                                                                                                                                            | 250 g    | 160                 | 6 – 8                    | 5 – 10            |
| Vuřt, klobása                                                                                                                                                            | 200 g    | 160                 | 4 – 6                    | 5 – 10            |
| Náraz                                                                                                                                                                    | 300 g    | 160                 | 4 – 6                    | 5 – 10            |
| <b>Tip:</b> Po uplynutí poloviny požadované doby maso obraťte, citlivé části zakryjte; sekanou rozkrájejte, už rozmražené části odstraňte; plátky vuřtů od sebe oddělte. |          |                     |                          |                   |
| <b>Drůbež</b>                                                                                                                                                            |          |                     |                          |                   |
| Kuřata                                                                                                                                                                   | 1000 g   | 160                 | 20 – 25                  | 10 – 15           |
| Kusy kuřat                                                                                                                                                               | 500 g    | 160                 | 12 – 15                  | 5 – 10            |
| Kachna                                                                                                                                                                   | 1700 g   | 160                 | 25 – 40                  | 20 – 25           |
| Kusy husy, krůty                                                                                                                                                         | 500 g    | 160                 | 12 – 18                  | 10 – 15           |
| <b>Tip:</b> Drůbež po uplynutí poloviny času přípravy obraťte, křídélka a stehna zakryjte.                                                                               |          |                     |                          |                   |
| <b>Pozor:</b> Tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.                                                     |          |                     |                          |                   |
| <b>Divočina</b>                                                                                                                                                          |          |                     |                          |                   |
| Smíci hřbet                                                                                                                                                              | 1000 g   | 160                 | 20 – 35                  | 20 – 30           |
| Zajecí hřbet                                                                                                                                                             | 500 g    | 160                 | 12 – 13                  | 10 – 20           |
| <b>Tip:</b> Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.                                                                                                                     |          |                     |                          |                   |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                                                              |          |                     |                          |                   |
| Krabi, garnáti                                                                                                                                                           | 250 g    | 160                 | 5 – 7                    | 5 – 10            |
| Pstruh                                                                                                                                                                   | 340 g    | 160                 | 4 – 6                    | 5 – 10            |
| Ryba celá                                                                                                                                                                | 500 g    | 160                 | 7 – 10                   | 10 – 15           |
| Rybí filety                                                                                                                                                              | 250 g    | 160                 | 5 – 7                    | 5 – 10            |
| <b>Tip:</b> Několikrát promíchejte, častěji obračejte.                                                                                                                   |          |                     |                          |                   |
| <b>Ovoce</b>                                                                                                                                                             |          |                     |                          |                   |
| Maliny, jahody                                                                                                                                                           | 250 g    | 160                 | 4 – 6                    | 5 – 10            |
| Třešně, švestky                                                                                                                                                          | 250 g    | 160                 | 5 – 7                    | 5 – 10            |
| Jablečné pyré                                                                                                                                                            | 500 g    | 160                 | 9 – 12                   | 5 – 10            |
| <b>Tip:</b> Opatrně promíchejte, případně rozdělte.                                                                                                                      |          |                     |                          |                   |
| <b>Zelenina</b>                                                                                                                                                          |          |                     |                          |                   |
| Viz „Tabulka – Příprava pokrmů“, „Rozmrazení a příprava zeleniny“.                                                                                                       |          |                     |                          |                   |
| <b>Chléb a pečivo</b>                                                                                                                                                    |          |                     |                          |                   |
| Zemle                                                                                                                                                                    | 4 kusy   | 160                 | ca. 1 – 3                | 5                 |
| Chléb                                                                                                                                                                    | 1000 g   | 160                 | 13 – 15                  | 8 – 10            |
| Toastový chléb                                                                                                                                                           | 500 g    | 160                 | 5 – 6                    | 5 – 10            |
| Bábovka                                                                                                                                                                  | 500 g    | 160                 | 6 – 8                    | 5 – 10            |
| Ovocný koláč                                                                                                                                                             | 1 kus    | 160                 | 2 – 3                    | 2 – 3             |
| Dort                                                                                                                                                                     | 1 kus    | 160                 | 0,5 – 1                  | 3 – 5             |
| Dort                                                                                                                                                                     | 1200 g   | 160                 | 10 – 12                  | 30 – 60           |
| <b>Tip:</b> Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbuje vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.                                            |          |                     |                          |                   |
| <b>Mléčné výrobky</b>                                                                                                                                                    |          |                     |                          |                   |
| Máslo                                                                                                                                                                    | 250 g    | 160                 | 5 – 7                    | 10 – 15           |
| Tvaroh                                                                                                                                                                   | 250 g    | 160                 | 6 – 8                    | 5 – 10            |
| Smetana                                                                                                                                                                  | 200 g    | 160                 | 3 – 5                    | 2 – 3             |
| <b>Tip:</b> Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmrazenou.                                                     |          |                     |                          |                   |

## Ohřívání

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

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

**Tabulka ohřívání**

| Potraviny/jídla Množství                                                                                                       | Výkon (přibl.) Watt | Doba (přibl.) v minutách | Zakrytí |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|---------|
| <b>Tekutiny</b>                                                                                                                |                     |                          |         |
| 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          |                          |         |
| <b>Pozor:</b> Do nádoby vložte skleněnou tyčinku nebo pod. (nic kovového) proti zpožděnému varu, před pitím dobře promíchejte. |                     |                          |         |
| <b>Jídla na talíři</b>                                                                                                         |                     |                          |         |
| Rízek, brambory a zelenina                                                                                                     | 450 g 800           | 2,5 3,5                  | ano     |
| Guláš s těstovinou                                                                                                             | 450 g 800           | 2 - 2,5                  | ano     |
| Maso, knedlíky a omáčka                                                                                                        | 450 g 800           | 2,5 3,5                  | ano     |
| <b>Tip:</b> Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.                                                            |                     |                          |         |
| <b>Maso</b>                                                                                                                    |                     |                          |         |
| Rízek, 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            |                          |         |
| <b>Tip:</b> Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.                                                            |                     |                          |         |
| <b>Drůbež</b>                                                                                                                  |                     |                          |         |
| 1/2 kuřete                                                                                                                     | 450 g 800           | 3,5 - 5 ne               |         |
| Drůbeží sekaná                                                                                                                 | 400 g 800           | 3 - 4,5                  | ano     |
| <b>Tip:</b> Potřít olejem, občas otočit.                                                                                       |                     |                          |         |
| <b>Přílohy</b>                                                                                                                 |                     |                          |         |
| 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     |
| <b>Tip:</b> Před vložením lehce navlhčit.                                                                                      |                     |                          |         |
| <b>Polévky/omáčky</b>                                                                                                          |                     |                          |         |
| Cistý vývar, 1 talíř                                                                                                           | 250 g               | 800 1 - 1,5              | ano     |
| Polévka se zavářkou                                                                                                            | 250 g               | 800 1,5 - 2              | ano     |
| Omáčky                                                                                                                         | 250 g 800           | 1 2                      | ano     |
| <b>Kojenecká výživa</b>                                                                                                        |                     |                          |         |
| Mléko                                                                                                                          | 100 ml              | 480 0,5 - 1 ne           |         |
| Kašička                                                                                                                        | 200 g 480           | 1 - 1,5                  | ne      |
| <b>Tip:</b> Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!                                                              |                     |                          |         |

## Dodělávání

### Praktické tipy k dodělávání

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

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

Spotřebič je v provozu teprve tehdy, když jsou dvířka zavřena a tlačítko **Instant.Start** je znovu uvedeno do provozu.

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 kousky. Doporučuje se proto větší množství začít vařit na maximální výkon a pro rovnoměrné dodělání pak dovařit na střední výkon.

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

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

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

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

**na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy**

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

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

**Tabulka dodělávání**

| Potraviny/jídla Množství                                                                                                                                                            | Výkon (přibl.) Watt | Doba (přibl.) v minutách | Zakrytí |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|---------|
| <b>Zelenina</b>                                                                                                                                                                     |                     |                          |         |
| Lilek                                                                                                                                                                               | 500 g               | 640 7 - 10               | ano     |
| Kvůták                                                                                                                                                                              | 500 g               | 640 8 - 11               | ano     |
| Brokolice                                                                                                                                                                           | 500 g               | 640 6 - 9                | ano     |
| Čekanka                                                                                                                                                                             | 500 g               | 640 6 - 7                | ano     |
| Hrách                                                                                                                                                                               | 500 g               | 640 6 - 7                | ano     |
| Fenykl                                                                                                                                                                              | 500 g               | 640 8 - 11               | ano     |
| Zelené fazolové lusky                                                                                                                                                               | 300 g               | 640 13 - 15              | ano     |
| Brambory                                                                                                                                                                            | 500 g               | 640 9 - 12               | ano     |
| Brukev, kedlubna                                                                                                                                                                    | 500 g               | 640 8 - 10               | ano     |
| Česnek                                                                                                                                                                              | 500 g               | 640 7 - 9                | ano     |
| Kukuřičný klas                                                                                                                                                                      | 250 g               | 640 7 - 9                | ano     |
| Mrkev                                                                                                                                                                               | 500 g               | 640 8 - 10               | ano     |
| Paprika                                                                                                                                                                             | 500 g               | 640 6 - 9                | ano     |
| Růžičková kapusta                                                                                                                                                                   | 300 g               | 640 7 - 10               | ano     |
| Chřest                                                                                                                                                                              | 300 g               | 640 6 - 9                | ano     |
| Rajčata                                                                                                                                                                             | 500 g               | 640 6 - 7                | ano     |
| Cukína                                                                                                                                                                              | 500 g               | 640 9 - 10               | ano     |
| <b>Tip:</b> 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. |                     |                          |         |

| Potravinyl/jidla                                                                                                                                                       | Množství | Výkon (přibl.) Watt | Doba (přibl.) v minutách | Doba rozmrazování |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Ovoce</b>                                                                                                                                                           |          |                     |                          |                   |
| 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               |
| <b>Tip:</b> Přidejte 125 ml vody, citrónová šťáva zabráňuje tomu, aby se ovoce zabarvilo, nechte dodělat 3 – 5 minut.                                                  |          |                     |                          |                   |
| <b>Maso (Již předem připravené pokrmy)</b>                                                                                                                             |          |                     |                          |                   |
| 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               |
| <b>Tip:</b> Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.                                                                                                          |          |                     |                          |                   |
| <b>Drůbež (Již předem připravené pokrmy)</b>                                                                                                                           |          |                     |                          |                   |
| Drůbeží sekaná                                                                                                                                                         | 250 g    | 640                 | 6 - 7                    | ano               |
| Slepičí polévka                                                                                                                                                        | 200 g    | 640                 | 5 - 6                    | ano               |
| <b>Tip:</b> Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.                                                                                                          |          |                     |                          |                   |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                                                            |          |                     |                          |                   |
| Rybí filé                                                                                                                                                              | 300 g    | 640                 | 7 - 8                    | ano               |
| Rybí filé                                                                                                                                                              | 400 g    | 640                 | 8 - 9                    | ano               |
| <b>Tip:</b> Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte 3 – 5 minut dodělat.                                                                                             |          |                     |                          |                   |
| <b>Rozmrazování a dovarování zeleniny</b>                                                                                                                              |          |                     |                          |                   |
| Cervené zeli s jablkem                                                                                                                                                 | 450 g    | 640                 | 14 - 16                  | ano               |
| Listový špenát                                                                                                                                                         | 300 g    | 640                 | 11 - 13                  | ano               |
| Květák                                                                                                                                                                 | 200 g    | 640                 | 7 - 9                    | ano               |
| Fazole lusky                                                                                                                                                           | 200 g    | 640                 | 8 - 10                   | ano               |
| Brokolice                                                                                                                                                              | 300 g    | 640                 | 8 - 9                    | ano               |
| Hrách                                                                                                                                                                  | 300 g    | 640                 | 7 - 8                    | ano               |
| Brukev, kedlubna                                                                                                                                                       | 300 g    | 640                 | 13 - 15                  | ano               |
| Česnek                                                                                                                                                                 | 200 g    | 640                 | 10 - 11                  | ano               |
| Kukuřice                                                                                                                                                               | 200 g    | 640                 | 4 - 6                    | ano               |
| Mrkev                                                                                                                                                                  | 200 g    | 640                 | 5 - 6                    | ano               |
| Růžičková kapusta                                                                                                                                                      | 300 g    | 640                 | 7 - 8                    | ano               |
| Špenát                                                                                                                                                                 | 450 g    | 640                 | 12 - 13                  | ano               |
|                                                                                                                                                                        | 600 g    | 640                 | 15 - 17                  | ano               |
| <b>Tip:</b> Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním. |          |                     |                          |                   |
| <b>Polévky / "jídla z jednoho hrnce" (Již předem připravené pokrmy)</b>                                                                                                |          |                     |                          |                   |
| 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               |
| <b>Tip:</b> Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.                                                                                                             |          |                     |                          |                   |

\*) Již předpřipravené pokrmy

## Automatické programy

Pomocí automatizační techniky můžete automaticky připravovat určitá množství pokrmů. Doba přípravy a výkon mikrovlnné trouby jsou uloženy v programu.

Postupujte proto následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stiskněte tlačítko **AutoCooking**. Nyní se nacházíte v programu úpravy pokrmů. Opakovaným stisknutím tlačítka **AutoCooking** si vyberete jeden z programů:

| Kód Program Hmotnost |                    |                                                                                       |          |                                     |                    |        |        |        |
|----------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|--------|--------|--------|
| AC-1                 | Rýže/nudle 0,1 kg  | 0,2 kg                                                                                | 0,3 kg   |                                     |                    |        |        |        |
|                      | Rýže, k tomu voda  | 180 ml                                                                                | 330 ml   | 480 ml                              | Pokrm zakryjte     |        |        |        |
|                      | Nudle, k tomu voda | 300 ml                                                                                | 600 ml   | 900 ml                              | Pokrm nezakrývejte |        |        |        |
| AC-2                 | Čerstvá zelenina   | 0,2 kg                                                                                | 0,3 kg   | 0,4 kg                              | 0,5 kg             | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |
|                      | K tomu vodu        | 2 PL                                                                                  | 2 PL     | 2 PL                                | 4 PL               | 4 PL   | 4 PL   | 4 PL   |
| AC-3                 | Mražená zelenina   | 0,2 kg                                                                                | 0,3 kg   | 0,4 kg                              | 0,5 kg             | 0,6 kg | 0,7 kg | 0,8 kg |
| AC-4                 | Popkorn            | 3,0 unce                                                                              | 3,5 unce | Odpovídá cca 80/100 g               |                    |        |        |        |
|                      |                    | Použijte pouze popcornu v sáčku                                                       |          |                                     |                    |        |        |        |
| AC-5                 | Kapaliny           | 250 ml                                                                                | 500 ml   | Nezakrývejte! Pozor na utajený var! |                    |        |        |        |
|                      |                    | 0,45 kg                                                                               | 0,65 kg  |                                     |                    |        |        |        |
| AC-6                 | Brambory           | Brambory propíchněte a při dodržení vzdálenosti mezi nimi je položte na otočný talíř. |          |                                     |                    |        |        |        |
| AC-7                 | Pizza (ohřev)      | 0,15 kg                                                                               |          |                                     |                    |        |        |        |
| AC-8                 | Ryby               | 0,45 kg                                                                               |          |                                     |                    |        |        |        |
|                      |                    | Ryby předtím nařizněte                                                                |          |                                     |                    |        |        |        |

3. Poté v programech AC-1 až AC-6 pomocí tlačítek se šipkou zvolte hmotnost.

**Například:** příprava 0,2 kg čerstvé zeleniny.

| Krok | Tlačítko/a           | Ukazatel     |
|------|----------------------|--------------|
| 1    | <b>Stop.Cancel</b>   |              |
| 2    | <b>AutoCooking</b>   | <b>AC -2</b> |
| 3    |                      | <b>0.2</b>   |
| 4    | <b>Instant.Start</b> |              |

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko **Instant.Start**.

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

**UPOZORNĚNÍ:** PL odpovídá polévkové lžici.

## Horký vzduch/Kombi gril/Kombi

### Horký vzduch a režim horkého vzduchu/kombi

Pro nastavení horkého vzduchu a režimu horkého vzduchu/kombi postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stiskněte tlačítko **Grill.Combi/Conv.Combi**. Opakovaným stisknutím tlačítka **Grill.Combi/Conv.Combi** si vyberete jeden z programů:

|            |                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C.</b>  | Pouze horký vzduch                                                               |
| <b>C.1</b> | Kombinace horkého vzduchu a mikrovlnné trouby                                    |
| <b>C.2</b> | Kombinace horkého vzduchu a mikrovlnné trouby s vyšším podílem mikrovlnné trouby |

3. Poté pomocí tlačítek se šipkou nastavte teplotu v rozmezí mezi 100°C a 210°C.

**UPOZORNĚNÍ:**

V režimu Kombi lze nastavit pouze teploty do hodnoty 180°C.

4. Pomocí tlačítka **Instant.Start** potvrďte Vaše zadání.
5. Pomocí tlačítek se šipkou zadejte požadovanou dobu trvání vaření.

**Například:** Program C2 při 180°C, doba přípravy 8 minut.

| Krok | Tlačítko/a                                                                        | Ukazatel                          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1    |                                                                                   | <b>Stop.Cancel</b>                |
| 2    |                                                                                   | <b>Grill.Combi/Conv.Combi C.2</b> |
| 3    |  | <b>180C</b>                       |
| 4    |                                                                                   | <b>Instant.Start</b>              |
| 5    |  | <b>08:00</b>                      |
| 6    |                                                                                   | <b>Instant.Start</b>              |

6. Pro zahájení stiskněte tlačítko **Instant.Start**.

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

#### Hlášení chyby

- Na displeji se během provozu objeví „Err2“. Teplota ve varném prostoru překročila předem nastavenou hodnotu teploty.

Pravděpodobně byla pro tuto přípravu navolena příliš nízká teplota. Proveďte prosím opravu nastavení.

- Na displeji se během provozu objeví „Err3“.

Během určené doby nebylo dosaženo předem nastavené hodnoty teploty.

Proveďte prosím opravu nastavení.

#### Gril a režim grilu/kombi

Aby bylo dosaženo rychlého a rovnoměrného opečení, použijte prosím pro grilování grilovací rošt. Používejte vhodné žáruvzdorné nádoby nebo grilovanou potravinu položte přímo na grilovací rošt.

Velké, objemné potraviny je možné grilovat přímo na otočném talíři!

„Předehřívání“ grilu není nutné, neboť infračervený gril vytváří bezprostřední sálavé horko.

Když připravujete pokrmy v režimu kombi mikrovlnná trouba-gril, měli byste dbát na následující:

Pro velké, objemné potraviny jako např. vepřová pečeně je doba přípravy v mikrovlnné troubě odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nízké potraviny. **Při grilování reaguje však opačně.**

**Cím blíže je potravina grilu, tím rychleji se opeče.** To znamená, pokud budete připravovat velké pečeně v režimu kombi, je doba grilování případně kratší než pro menší pečeně.

Pro práci s grilem a pro režim grilu/kombi postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stiskněte tlačítko **Grill.Combi/Conv.Combi**. Opakovaným stisknutím tlačítka **Grill.Combi/Conv.Combi** si vyberte jeden z programů:

|            |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Pouze gril                                                 |
| <b>G.1</b> | Kombinace grilu a mikrovlnné trouby                        |
| <b>G.2</b> | Kombinace grilu a mikrovlnné trouby s vyšším podílem grilu |

3. Pomocí tlačítek se šipkou zadejte požadovanou dobu trvání vaření.

**Například:** Program G2, doba přípravy 10:30 min.

| Krok | Tlačítko/a                                                                          | Ukazatel                          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1    |                                                                                     | <b>Stop.Cancel</b>                |
| 2    |                                                                                     | <b>Grill.Combi/Conv.Combi G.2</b> |
| 3    |  | <b>10:30</b>                      |
| 4    |                                                                                     | <b>Instant.Start</b>              |

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko **Instant.Start**.

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

#### Tabulka – Režim grilu/kombi

| Potravina/pokrm                                                                                                            | Množství | Čas cca min. | Zakrýt |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|--------|
| <b>Maso, uzeniny</b>                                                                                                       |          |              |        |
| Hovězí, vepřové či telecí v kusech                                                                                         | 500 g    | 10 - 12      | ne     |
|                                                                                                                            | 750 g    | 12 - 15      | ne     |
| Uzená vepřová kotleta                                                                                                      | 500 g    | 12 - 14      | ne     |
| Sekaná                                                                                                                     | 500 g    | 13 - 15      | ne     |
| Vídeňské párky                                                                                                             | 200 g    | 2 - 3        | ne     |
| Špekáček                                                                                                                   | 200 g    | 2 - 3        | ne     |
| Tip: Po uplynutí poloviny doby maso obraťte, nechte povařit 3-5 minut; sekanou potřete bílkem; párky napíchněte vidličkou. |          |              |        |
| <b>Drůbež</b>                                                                                                              |          |              |        |
| Slepice na polévku                                                                                                         | 1000 g   | 13 - 15      | ne     |
| Části kuřete                                                                                                               | 250 g    | 4 - 5        | ne     |
| Tip: Nechte vařit ve vlastní šťávě bez přilévání vody, jednou obraťte, nechte povařit 4-5 min.                             |          |              |        |
| <b>Ryby</b>                                                                                                                |          |              |        |
| Pstruh na modro                                                                                                            | 300 g    | 5 - 6        | ne     |
| Rybí filé                                                                                                                  | 300 g    | 3 - 4        | ne     |
| Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte povařit 3-5 minut.                                                          |          |              |        |

#### Jednotlivé programy úpravy pokrmů

Pokud byste chtěli určité přípravy jídel zadat do vlastního programu úpravy pokrmů, můžete to sestavit programového výkonu mikrovlnné trouby a grilu/kombi (G., G.1, G.2) a/nebo horkého vzduchu/kombi (C., C.1, C.2).

Postupujte například takto:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stisknutím tlačítka **MicroPower** jednou/vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.
4. Jedním/Vícenásobným stisknutím tlačítka **Grill.Combi/Conv.Combi** navolte jeden z programů C., C.1, C.2, G., G.1 či G.2.
5. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.

**Například:** doba přípravy pokrmů 3:00 min. při 100% výkonu mikrovlnné trouby a poté grilování 9:00 min.

| Krok Tlačítko/a Ukazatel |                                                                                   |       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                        | Stop.Cancel                                                                       |       |
| 2                        | MicroPower 10 0P                                                                  |       |
| 3                        |  | 03:00 |
| 4                        | Grill.Combi/Conv.Combi G.                                                         |       |
| 5                        |  | 09:00 |
| 6                        | Instant.Start                                                                     |       |

6. Pokud se chcete ještě jednou podívat na dobu zahájení, stiskněte tlačítko **PresetClock** (ČAS).

Předem nastavený čas zahájí provoz mikrovlnné trouby.

#### UPOZORNĚNÍ:

**Pozor, nebezpečí požáru!** S přístrojem manipulujte zásadně pod dohledem. Při časově odložené přípravě pokrmů nastavte vždy čas tak, aby byl přístroj během provozu pod vhodným dohledem.

## Speciální funkce

### Automatický start

Mikrovlnnou troubu nebo dokonce i nastavení gril/kombi či horký vzduch/kombi můžete uvést do provozu k předem stanovenému času. K tomu účelu nejdříve nastavte čas.

Např. pro automatické spuštění mikrovlnné trouby postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **Stop.Cancel**.
2. Stisknutím tlačítka **MicroPower** jednou/vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.
4. Stiskněte tlačítko **PresetClock** na déle jak 2 vteřiny. Zazní signál a ukazatel se změní na aktuální čas. První číslice bliká.
5. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu spuštění.
6. Stiskněte tlačítko **PresetClock**. Zazní delší signál.

#### UPOZORNĚNÍ:

Pokud byla naprogramována jiná funkce, na displeji se zobrazí příslušný ukazatel.

**Například:** 12:30 min. doby přípravy pokrmů na 100% výkonu, dobu zahájení 14:20 hod.

| Krok Tlačítko/a Ukazatel |                                                                                     |       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1                        | Stop.Cancel                                                                         |       |
| 2                        | MicroPower 10 0P                                                                    |       |
| 3                        |  | 12:30 |
| 4                        | PresetClock 10:00                                                                   |       |
| 5                        |  | 14:20 |
| 6                        | PresetClock 14:20                                                                   |       |

#### UPOZORNĚNÍ:

- Pokud se chcete ještě jednou podívat na dobu zahájení, stiskněte tlačítko **PresetClock** (ČAS).
- Předem nastavený čas zahájí provoz přístroje.

#### VÝSTRAHA:

- Pozor, nebezpečí požáru! S přístrojem manipulujte zásadně pod dohledem. Při časově odložené přípravě pokrmů nastavte vždy čas tak, aby byl přístroj během provozu pod vhodným dohledem.
- Pokud je mikrovlnná trouba prázdná, tak ji neuvádějte do provozu. Pokud byste museli potraviny předčasně vyjmout, musíte program zrušit pomocí tlačítka **Stop.Cancel**.

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

### Automatická připomínka

Po ukončení průběhu vaření budete pípnutím každé 2 minuty vyzváni, abyste pokrm vyjmuli.

Otevřením dvířek či stisknutím tlačítka **Stop.Cancel** se tato připomínka vypne.

### Zablokování

Stisknutím tlačítka **Stop.Cancel** na déle jak 2 vteřiny se přístroj zablokuje. Aktuální zablokování se zobrazí na displeji. Funkce ovládacích prvků je zablokována. Opětovným stisknutím tlačítka **Stop.Cancel** na déle jak 2 vteřiny se zablokování zruší.

### Hlášení o poruchách

Na displeji se během provozu objeví „Err0“ či „Err1“. V tomto případě je problém v elektronickém řízení.

## Čištění

Mikrovlnnou troubu vypněte a vytáhněte zástrčku.

### Vnitřní prostor

- Udržujte vnitřek trouby čistý. Tekutiny, které postříkaly a vytekly na stěny trouby můžete odstranit vlhkou látkou. Pokud je trouba velmi znečištěna, je možné použít i jemný 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 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 funkcí 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 99.

### 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. Tyto součásti nejsou vhodné 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 770 H

Pokrytí napětí: .....230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlnné trouby: ..... 1280 W

horký vzduch: ..... 1000 W

grilu: ..... 1000 W

Stanovení rozměrů – výchozí výkon mikrovlnné trouby: .....800 W

Objem varného prostoru: .....22 litr

Třída ochrany: ..... I

Čistá hmotnost: .....13,7 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 béléssalaggal 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, sztiropor 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 gyelembe, 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 ajtózávar 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 felrobbanhat, 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!

**Vigyázat:** a felület forró!  
A készülék üzemelése közben az érinthető felületek nagyon felhevülhetnek.

### A kezelőelemek leírása

#### Az egyes részek megnevezése

|   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Szellőzőnyílások |
| 2 | Kijelzős         |
| 3 | Lefedés          |
| 4 | Forgató          |
| 5 | Grillrács        |
| 6 | Meghajtó         |
| 7 | Ajtózár          |
| 8 | Ablak            |
| 9 | Forgó            |

#### A kezelőmező gombjai

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Teljesítmény:</b>          | a mikrohullám teljesítményfokozatainak kiválasztása                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Grill.Combi<br/>Conv.Combi</b>        | <b>Légkeverés/kombi grill/kombi</b><br><b>Légkeverés:</b><br>csak légkeveréses üzemelés, termosztáttal vezérelt<br><b>Légkeverés/kombi:</b><br>a légkeverés és a mikrohullám felváltva működik<br><b>Grill:</b><br>grillezéshez és átsütéshez<br><b>Grill/kombi:</b> a grill és a mikrohullám felváltva működik |
| <b>AutoCooking Melegítési programok:</b> | többszöri megnyomásával automata program kiválasztása                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PresetClock Óra:</b>            | A nyílombokkal együtt az óra beállításához                                                                                                                                                                                   |
| <b>AutoDefrost<br/>Time.Weight</b> |  <b>Nyílombok</b><br>Az óra vagy a hő- és súlyértékek beállításához                                                                        |
| <b>Stop.Cancel</b>                 | <b>Megállítás/Törlés</b><br>Egyszer kell megnyomni a melegítési folyamat megállításához<br>Kétszer kell megnyomni a program megállításához<br>3 másodpercig kell lenyomva tartani a készülék zárjának be- és kikapcsolásához |
| <b>Instant.Start</b>               | A program <b>indítása</b>                                                                                                                                                                                                    |

### 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 később kellemetlen szagot érzünk. Ez természetes jelenség és többszöri használat után már nem fog fellépni.

Mindenképpen ajánlatos az alábbi módon eljárni:

Állítsa a készüléket hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióra és többször működtesse üresen, anélkül, hogy tenne bele élelmiszert. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

#### **VIGYÁZAT:**

A készülék élelmiszer nélkül csak hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióban használható, ez azonban nem lehetséges kombi- vagy mikrohullámú üzemmódban!

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.

- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

## A készülék használata

### Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő víz-részecskéket. 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.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
  - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
  - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
  - ételek puhítására szolgál.

### Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

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

### Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

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

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

| Anyag                | Alkalmas         |          |            |              |
|----------------------|------------------|----------|------------|--------------|
|                      | mikro-hullám-hoz | grillhez | hőlégfűtés | kom-bináció* |
| Hőálló üvegedény     | igen             | igen     | igen       | igen         |
| Nem hőálló üvegedény | nem              | nem      | nem        | nem          |

| Anyag                               | Alkalmas         |          |            |              |
|-------------------------------------|------------------|----------|------------|--------------|
|                                     | mikro-hullám-hoz | grillhez | hőlégfűtés | kom-bináció* |
| Hőálló kerámiaedény/tál             | igen             | igen     | igen       | igen         |
| Mikrosütőhöz alkalmas műanyag edény | igen             | nem      | nem        | nem          |
| Konyhai papírtörő                   | igen             | nem      | nem        | nem          |
| Fém tálcák                          | nem              | igen     | igen       | nem          |
| Grillrács                           | nem              | igen     | igen       | nem          |
| Alumínium fólia és fóliatányér      | nem              | igen     | igen       | nem          |

\*) grill és mikrohullám vagy légkeverés kombinációja.

### Idő beállítása

#### ! TÁJÉKOZTATÁS:

Ha első alkalommal kapcsoljuk be a készüléket, a kijelzőn valamennyi felirat világít, majd kettőspont villog.

- Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
- Nyomja meg a **PresetClock** gombot. A kijelzés „0:00” vált át. Az első szám villog.
- A nyílombok segítségével lehet beadni az órák kívánt számát.
- Nyomja meg a **PresetClock** gombot. A második szám villog.
- A nyílombok segítségével adja be a percek kívánt számát.
- Ismét nyomja meg a **PresetClock** gombot és várjon pár másodpercet.

Az új időpont áll be.

### A mikrohullámú készülék kezelése

Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. A **MicroPower** gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

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

3. A nyílombok segítségével állítsa be a kívánt melegítési időt.

**Például:** 10:00 perc melegítési idő 100% teljesítménnyel.

MAGYARUL

| Lépés | Gomb | Kijelzés                                                                                |
|-------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     |      | Stop.Cancel                                                                             |
| 2     |      | MicroPower 10 OP                                                                        |
| 3     |      |  10:00 |
| 4     |      | Instant.Start                                                                           |

4. Az indításhoz nyomja le a **Instant.Start** gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.

### ! TÁJÉKOZTATÁS:

**Ne feledje,** hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.

Ha lejárt az idő, a készülék kikapcsol és a kijelzőn „END” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

### A melegítési idő megszakítása vagy megállítása

- Ha meg szeretné szakítani a melegítési folyamatot, nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot vagy egyszerűen csak nyissa ki az ajtót.
- Ha ezután folytatni szeretné a melegítést, be kell csukni az ajtót és meg kell nyomni a **Instant.Start** gombot.
- Ha teljesen meg szeretné állítani a melegítést, nyomja meg kétszer a **Stop.Cancel** gombot.

### Automatikus kiolvasztás

Fagyasztott hús, szárnyas és tengeri gyümölcsök automatikus kiolvasztáshoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. Nyomjon meg egy nyíl-gombot. Ekkor a kiolvasztó programban találja magát. A nyíl-gombok ismételt megnyomásával válasszon az alábbi kiolvasztó programok közül:

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| d.1 | Hús kiolvasztása 0,1 – 2,0 kg                |
| d.2 | Szárnyas kiolvasztása 0,2 – 3,0 kg           |
| d.3 | Tengeri gyümölcsök kiolvasztása 0,1 – 0,9 kg |

3. Nyomja meg a **Instant.Start** gombot kiválasztásának igazolásaként.
4. Ezután válassza ki a nyíl-gombok segítségével a megfelelő súlyt.

**Például:** 2,0 kg szárnyas kiolvasztása.

| Lépés | Gomb | Kijelzés                                                                                                                                                                    |
|-------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     |      | Stop.Cancel                                                                                                                                                                 |
| 2     |      |   d.2 |
| 3     |      | Instant.Start                                                                                                                                                               |
| 4     |      |   2.0 |
| 5     |      | Instant.Start                                                                                                                                                               |

5. Az indításhoz nyomja meg a **Instant.Start** gombot.

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

Az alábbi táblázatban a kézi kiolvasztáshoz talál információkat.

### Felengedés táblázat

| Élelmiszer/étel                                                                                                                                                                                                     | Mennyiség | Teljesítmény cca. Watt-ban | Idő cca. percben | Ismételt felengedési idő cca. percben |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|------------------|---------------------------------------|
| <b>Hús, kolbászárú</b>                                                                                                                                                                                              |           |                            |                  |                                       |
| Húsdarab (marha, borjú, disznó)                                                                                                                                                                                     | 500 g     | 160                        | 14 – 18          | 10 – 15                               |
|                                                                                                                                                                                                                     | 1000 g    | 160                        | 25 – 30          | 20 – 25                               |
| Hússzelet, borda                                                                                                                                                                                                    | 200 g     | 160                        | 4 – 6            | 5 – 10                                |
| Egybefasírt                                                                                                                                                                                                         | 250 g     | 160                        | 6 – 8            | 5 – 10                                |
| Sütnivaló kolbász, hurkaféle                                                                                                                                                                                        | 200 g     | 160                        | 4 – 6            | 5 – 10                                |
| Felvágott                                                                                                                                                                                                           | 300 g     | 160                        | 4 – 6            | 5 – 10                                |
| <b>Tipp:</b> Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a táányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól. |           |                            |                  |                                       |
| <b>Szárnyasok</b>                                                                                                                                                                                                   |           |                            |                  |                                       |
| Csirke                                                                                                                                                                                                              | 1000 g    | 160                        | 20 – 25          | 10 – 15                               |
| Csirke-darabok                                                                                                                                                                                                      | 500 g     | 160                        | 12 – 15          | 5 – 10                                |
| Kacsa                                                                                                                                                                                                               | 1700 g    | 160                        | 25 – 40          | 20 – 25                               |
| Liba-, pulykadarabok                                                                                                                                                                                                | 500 g     | 160                        | 12 – 18          | 10 – 15                               |
| <b>Tipp:</b> A szárnyast féldobban fordítsa meg, a szárnyakat és a combokat pedig takarja le!                                                                                                                       |           |                            |                  |                                       |
| <b>Figyelem:</b> A kiolvasztásból visszamaradó folyadékot öntse ki, és ne hagyja érintkezésbe kerülni más ételekkel!                                                                                                |           |                            |                  |                                       |
| <b>Vadhús</b>                                                                                                                                                                                                       |           |                            |                  |                                       |
| Özgerinc                                                                                                                                                                                                            | 1000 g    | 160                        | 20 – 35          | 20 – 30                               |
| Nyúlgerinc                                                                                                                                                                                                          | 500 g     | 160                        | 12 – 13          | 10 – 20                               |
| <b>Tipp:</b> Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le.                                                                                                                                                      |           |                            |                  |                                       |
| <b>Hús</b>                                                                                                                                                                                                          |           |                            |                  |                                       |
| Rák, shrimps                                                                                                                                                                                                        | 250 g     | 160                        | 5 – 7            | 5 – 10                                |
| Pisztráng                                                                                                                                                                                                           | 340 g     | 160                        | 4 – 6            | 5 – 10                                |
| Egész hal                                                                                                                                                                                                           | 500 g     | 160                        | 7 – 10           | 10 – 15                               |
| Halfilet                                                                                                                                                                                                            | 250 g     | 160                        | 5 – 7            | 5 – 10                                |
| <b>Tipp:</b> Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.                                                                                                                                                     |           |                            |                  |                                       |
| <b>Gyümölcs</b>                                                                                                                                                                                                     |           |                            |                  |                                       |
| Málna, eper                                                                                                                                                                                                         | 250 g     | 160                        | 4 – 6            | 5 – 10                                |
| Meggy, szilva                                                                                                                                                                                                       | 250 g     | 160                        | 5 – 7            | 5 – 10                                |
| Almapép                                                                                                                                                                                                             | 500 g     | 160                        | 9 – 12           | 5 – 10                                |
| <b>Tipp:</b> Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.                                                                                                                                                               |           |                            |                  |                                       |
| <b>Zöldség</b>                                                                                                                                                                                                      |           |                            |                  |                                       |
| Lásd a „Melegítési táblázatot”, „A zöldség kiolvasztása és melegítése” részt.                                                                                                                                       |           |                            |                  |                                       |
| <b>Kenyér és sütemény</b>                                                                                                                                                                                           |           |                            |                  |                                       |
| Zsemle                                                                                                                                                                                                              | 4 darab   | 160                        | ca. 1-3          | 5                                     |
| Kenyér                                                                                                                                                                                                              | 1000 g    | 160                        | 13 – 15          | 8 – 10                                |
| Pirítóskenyér                                                                                                                                                                                                       | 500 g     | 160                        | 5 – 6            | 5 – 10                                |
| Kevert sütemény                                                                                                                                                                                                     | 500 g     | 160                        | 6 – 8            | 5 – 10                                |
| Gyümölcsös sütemény                                                                                                                                                                                                 | 1 darab   | 160                        | 2 – 3            | 2 – 3                                 |
| Torta                                                                                                                                                                                                               | 1 darab   | 160                        | 0,5 – 1          | 3 – 5                                 |
| Torta                                                                                                                                                                                                               | 1200 g    | 160                        | 10 – 12          | 30 – 60                               |
| <b>Tipp:</b> Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.                                                           |           |                            |                  |                                       |
| <b>Tejtermékek</b>                                                                                                                                                                                                  |           |                            |                  |                                       |
| Vaj                                                                                                                                                                                                                 | 250 g     | 160                        | 5 – 7            | 10 – 15                               |

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Teljesítmény cca. Watt-ban | Idő cca. percben | Ismételt felfedési idő cca. percben |
|-----------------|-----------|----------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Túró            | 250 g     | 160                        | 6 - 8,5          | 10                                  |
| Hab             | 200 g     | 160                        | 3 - 5,2          | 3                                   |

**Tipp:** Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.

## Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletre lehet felfelemelegíteni 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|------------------|---------|
| <b>Folyadékok</b>                                                                                                                                                                      |           |                            |                  |         |
| 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     |
| <b>Figyelem:</b> A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt! |           |                            |                  |         |
| <b>Ételek tányéron</b>                                                                                                                                                                 |           |                            |                  |         |
| 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    |
| <b>Tipp:</b> Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.                                                                                                                     |           |                            |                  |         |
| <b>Hús</b>                                                                                                                                                                             |           |                            |                  |         |
| 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     |
| <b>Tipp:</b> Etolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.                                                                                              |           |                            |                  |         |
| <b>Szárnyas</b>                                                                                                                                                                        |           |                            |                  |         |
| 1/2 csirke                                                                                                                                                                             | 450 g     | 800                        | 3,5 - 5          | nem     |
| Csirkebelsőség                                                                                                                                                                         | 400 g     | 800                        | 3 - 4,5          | igen    |
| <b>Tipp:</b> Etolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.                                                                                                                      |           |                            |                  |         |
| <b>Köretek</b>                                                                                                                                                                         |           |                            |                  |         |
| 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    |
| <b>Tipp:</b> Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.                                                                                                                                    |           |                            |                  |         |
| <b>Levesek/Szószok</b>                                                                                                                                                                 |           |                            |                  |         |
| 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    |
| <b>Bébiétel</b>                                                                                                                                                                        |           |                            |                  |         |
| Tej                                                                                                                                                                                    | 100 ml    | 480                        | 0,5 - 1          | nem     |

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Teljesítmény cca. Watt-ban | Idő cca. percben | Lefedés |
|-----------------|-----------|----------------------------|------------------|---------|
| Püré            | 200 g     | 480                        | 1 - 1,5          | nem     |

**Tipp:** Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!

## Puhítás

### Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a **Instant.Start**-gombot.

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

Minél töményebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzi és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

A kisebb mennyiségek gyorsabban puhulnak, mint a nagyok. Általános szabály:

**Dupla mennyiség = csaknem dupla idő**  
**Fél mennyiség = fele annyi idő**

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

**hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.**

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamenpapír vagy mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

## Puhítási táblázat

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Teljesítmény cca. Watt-ban | Idő cca. percben | Lefedés |
|-----------------|-----------|----------------------------|------------------|---------|
| <b>Zöldség</b>  |           |                            |                  |         |
| Padlizsán       | 500 g     | 640                        | 7 - 10           | igen    |
| Karfiol         | 500 g     | 640                        | 8 - 11           | igen    |
| Brokkoli        | 500 g     | 640                        | 6 - 9            | igen    |
| Chicoree        | 500 g     | 640                        | 6 - 7            | igen    |
| Borsó           | 500 g     | 640                        | 6 - 7            | igen    |
| Anizskapor      | 500 g     | 640                        | 8 - 11           | igen    |

| Élelmiszer/étel                                                                                                                                                                                    | Mennyiség         | Teljesítmény cca. Watt-ban | Idő cca. percben | Lefedés |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|------------------|---------|
| 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              |                            |                  |         |
| Csőves 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                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> 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. |                   |                            |                  |         |
| <b>Gyümölcs</b>                                                                                                                                                                                    |                   |                            |                  |         |
| 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                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.                                                                   |                   |                            |                  |         |
| <b>Hús (Korábban elkészített étel)</b>                                                                                                                                                             |                   |                            |                  |         |
| Hús szósszal                                                                                                                                                                                       | 400 g 640 10 - 12 | igen                       |                  |         |
| Gulyás, hirtelensült                                                                                                                                                                               | 500 g 640 10 - 15 | igen                       |                  |         |
| Marhahús-filet                                                                                                                                                                                     | 250 g 640 7 - 8   | igen                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.                                                                                                                            |                   |                            |                  |         |
| <b>Szárnycsok (Korábban elkészített étel)</b>                                                                                                                                                      |                   |                            |                  |         |
| Csirkecsőrös                                                                                                                                                                                       | 250 g 640 6 - 7   | igen                       |                  |         |
| Szárnycsok-leves                                                                                                                                                                                   | 200 g 640 5 - 6   | igen                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni                                                                                                                             |                   |                            |                  |         |
| <b>Hal</b>                                                                                                                                                                                         |                   |                            |                  |         |
| Halfilet                                                                                                                                                                                           | 300 g 640 7 - 8   | igen                       |                  |         |
| Halfilet                                                                                                                                                                                           | 400 g 640 8 - 9   | igen                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell puhulni.                                                                                                            |                   |                            |                  |         |
| <b>Zöldség felengedése és puhítása</b>                                                                                                                                                             |                   |                            |                  |         |
| 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                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.                     |                   |                            |                  |         |
| <b>Levesek/Egytál-ételek (Korábban elkészített étel)</b>                                                                                                                                           |                   |                            |                  |         |
| Egytál-étel                                                                                                                                                                                        | 500 g 640 13 - 15 | igen                       |                  |         |
| Leves levesbetéttel                                                                                                                                                                                | 300 g 640 7 - 8   | igen                       |                  |         |
| Krémleves                                                                                                                                                                                          | 500 g 640 13 - 15 | igen                       |                  |         |
| <b>Tipp:</b> Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.                                                                                                                           |                   |                            |                  |         |

\*) már előre elkészített ételek

## Automata programok

Az automatika segítségével bizonyos mennyiségű élelmiszert automatikusan lehet melegíteni. A melegítési idő és a mikrohullám teljesítménye a programban vannak szabályozva.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. Nyomja meg az **AutoCooking** gombot. Ekkor a melegítési programban találja magát. Az **AutoCooking** gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

| Kód  | Program               | Súly                                                                        |                             |
|------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| AC-1 | ríz/tészta 0.1 kg     | 0.2 kg 0.3 kg                                                               |                             |
|      | ríz, hozzá víz        | 180 ml 330 ml 480 ml                                                        | Az ételt le kell takarni    |
| AC-2 | tészta, hozzá víz     | 300 ml 600 ml 900 ml                                                        | Az ételt nem kell letakarni |
|      | friss zöldség         | 0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg 0.5 kg 0.6 kg 0.7 kg 0.8 kg                            |                             |
| AC-3 | hozzá víz             | 2 EK 2 EK 2 EK 4 EK 4 EK 4 EK 4 EK                                          |                             |
|      | fagyaszott zöldség    | 0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg 0.5 kg 0.6 kg 0.7 kg 0.8 kg                            |                             |
| AC-4 | patogatott kukorica   | 3.0 Oz 3.5 Oz Kb. 80/100 g-nak felel meg.                                   |                             |
|      |                       | Csak mikrohullámú sütőbe való zacskós patogatnivaló kukoricát használjon.   |                             |
| AC-5 | folyadék              | 250 ml 500 ml                                                               |                             |
|      |                       | Ne takarja le! Vigyázat kicsapódó gőz!                                      |                             |
| AC-6 | burgonya              | 0.45 kg 0.65 kg                                                             |                             |
|      |                       | Szúrjon bele a burgonyába, és egymástól kisebb távolságra helyezze el őket. |                             |
| AC-7 | pizza (felmelegíteni) | 0.15 kg                                                                     |                             |
|      |                       |                                                                             |                             |
| AC-8 | Hal                   | 0.45 kg                                                                     |                             |
|      |                       | Előtte vágdossa be a halat.                                                 |                             |

3. Ezután válassza ki a nyílombok segítségével az AC-1-től AC-6-ig terjedő programokban a megfelelő súlyt.

**Például:** 0.2 kg friss zöldség melegítése.

| Lépés | Gomb          | Kijelzés |
|-------|---------------|----------|
| 1     | Stop.Cancel   |          |
| 2     | AutoCooking   | AC-2     |
| 3     |               | 0.2      |
| 4     | Instant.Start |          |

4. Nyomja meg az indításhoz a **Instant.Start** gombot.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Vegye ki ezután az ételt.

**! TÁJÉKOZTATÁS:** EK egy evőkanálnak felel meg.

## Légkeverés/Kombi Grill/Kombi

### Légkeverés és légkeverés /kombi üzemmód

Légkeveréshez és légkeverés/kombi üzemmódhoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.

2. Nyomja meg a **Grill.Combi/Conv.Combi** gombot.  
A **Grill.Combi/Conv.Combi** gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

|            |                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>C.</b>  | csak légkeverés                                                |
| <b>C.1</b> | légkeverés és mikrohullám keveréke                             |
| <b>C.2</b> | légkeverés és mikrohullám keveréke nagyobb mikrohullám résszel |

3. Ezután állítsa be a hőfokot a nyílombok segítségével 100°C és 210°C közöttre.

### ! TÁJÉKOZTATÁS:

Kombi üzemmódban legfeljebb 180°C-ra lehet beállítani a hőfokot.

4. A beadott értéket igazolja a **Instant.Start** gomb segítségével.  
5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

**Például:** C program, 180°C-on, 8 perces melegítési idő.

| Lépés | Gomb                       | Kijelzés |
|-------|----------------------------|----------|
| 1     | Stop.Cancel                |          |
| 2     | Grill.Combi/Conv.Combi C.2 |          |
| 3     |                            | 180C     |
| 4     | Instant.Start              |          |
| 5     |                            | 08:00    |
| 6     | Instant.Start              |          |

6. Indításhoz nyomja meg a **Instant.Start** gombot.

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

### Hibajelentések

- Üzemelés közben a kijelzőn „Err2” jelenik meg.  
A főzési térben lévő hőmérséklet túllépte az előre beállított hőfokot.  
Előfordulhat, hogy ehhez az elkészítési módhoz túl alacsony hőfokot választott. A beadott értéket az alábbi módon javítsa.
- Üzemelés közben a kijelzőn „Err3” jelenik meg.  
Az előre beállított hőfokot a megadott időn belül nem lehet elérni.

Javítsa a beadott értéket.

### Grill és Grill-/Kombi üzemmód

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

Nagy és vastag élelmiszereket közvetlenül a forgótányéron kell grillezni!

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikro-

hullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezéskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sültet kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sültök esetében.

Grill és Grill-/Kombi üzemmóddhoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. Nyomja meg a **Grill.Combi/Conv.Combi** gombot.  
A **Grill.Combi/Conv.Combi** gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

|            |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | csak grill                                                 |
| <b>G.1</b> | grill és mikrohullám keveréke                              |
| <b>G.2</b> | grill és mikrohullám keveréke nagyobb mikrohullámú résszel |

3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

**Például:** G2 program, 10:30 perc melegítési idő.

| Lépés | Gomb                       | Kijelzés |
|-------|----------------------------|----------|
| 1     | Stop.Cancel                |          |
| 2     | Grill.Combi/Conv.Combi G.2 |          |
| 3     |                            | 10:30    |
| 4     | Instant.Start              |          |

4. Indításhoz nyomja meg a **Instant.Start** gombot.

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

### Kombinált üzemmód táblázat

| Élelmiszer/étel                                                                                                                                                                         | Mennyiség | Idő cca.<br>percben | Lefedés |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|---------|
| <b>Hús, kolbászaruk</b>                                                                                                                                                                 |           |                     |         |
| Marha-, disznó-<br>vagy<br>borjúhús-darab                                                                                                                                               | 500 g     | 10 - 12             | nem     |
|                                                                                                                                                                                         | 750 g     | 12 - 15             | nem     |
| Hurkaféle                                                                                                                                                                               | 500 g     | 12 - 14             | nem     |
| Egybefasírt                                                                                                                                                                             | 500 g     | 13 - 15             | nem     |
| Bécsi kolbász                                                                                                                                                                           | 200 g     | 2 - 3               | nem     |
| Sütnivaló hurka                                                                                                                                                                         | 200 g     | 2 - 3               | nem     |
| <b>Tipp:</b> A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojáshéjával be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni. |           |                     |         |
| <b>Szárnyashús</b>                                                                                                                                                                      |           |                     |         |
| Leveshús                                                                                                                                                                                | 1000 g    | 13 - 15             | nem     |
| Csirkérészek                                                                                                                                                                            | 250 g     | 4 - 5               | nem     |
| <b>Tipp:</b> Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.                                                              |           |                     |         |
| <b>Hal</b>                                                                                                                                                                              |           |                     |         |
| Pisztráng, kék                                                                                                                                                                          | 300 g     | 5 - 6               | nem     |
| Halfilet                                                                                                                                                                                | 300 g     | 3 - 4               | nem     |
| <b>Tipp:</b> A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.                                                                                                        |           |                     |         |

## Egyéni melegítési program

Ha bizonyos elkészítési módokhoz saját melegítési programot szeretne beadni, szabadon összeállíthatja a mikrohullám teljesítményéből és grill/kombi (G., G.1, G.2) és/vagy Légkeverés/Kombi (C., C.1, C.2) programokból.

Például az alábbi módon is eljárhat:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. A **MicroPower** gomb egy- vagy többszöri megnyomásával adja be a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.
4. A Légkeverés/kombi grill/kombi gombok egy- vagy többszöri megnyomásával válasszon a C., C.1, C.2, G., G.1 vagy G.2 programok közül.
5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

Például: 3:00 perc melegítési idő 100%-os mikrohullámú teljesítményen, majd 9:00 perc grill.

| Lépés | Gomb                      | Kijelzés |
|-------|---------------------------|----------|
| 1     | Stop.Cancel               |          |
| 2     | MicroPower 10 0P          |          |
| 3     |                           | 03:00    |
| 4     | Grill.Combi/Conv.Combi G. |          |
| 5     |                           | 09:00    |
| 6     | Instant.Start             |          |

6. Indításhoz nyomja meg a **Instant.Start** gombot.

Az idő eltelte után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Vegye ki ezután az ételt.

### TÁJÉKOZTATÁS:

Ily módon akár 4 különböző melegítési szakaszt is kombinálhat egymás után. A programot Grill/Kombi- vagy Légkeverés/Kombi beállítással is kezdheti.

## Különleges funkciók

### Automatikus indítás:

A mikrohullámot vagy a Grill/Kombi- vagy Légkeverés/Kombi beállítást előre meghatározott időben is indíthatja. Ehhez először az időpontot kell beállítani.

A mikrohullám automatikus indításához például az alábbi módon kell eljárni:

1. Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot.
2. Válassza ki a **MicroPower** gomb egy- vagy többszöri megnyomásával a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.
4. Nyomja meg a **PresetClock** gombot 2 másodpercnél tovább. Hangjelzés hallható és a kijelzés az aktuális időpontra vált át. Az első szám villog.
5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt indítási időt.
6. Nyomja meg a **PresetClock** gombot. Hosszabb hangjelzés hallatszik.

### TÁJÉKOZTATÁS:

Ha más funkciót programozott be, a kijelzőn a megfelelő kijelzés jelenik meg.

Például: 12:30 perc melegítési idő 100% teljesítményen, indítási idő 14 óra 20 perc.

| Lépés | Gomb              | Kijelzés |
|-------|-------------------|----------|
| 1     | Stop.Cancel       |          |
| 2     | MicroPower 10 0P  |          |
| 3     |                   | 12:30    |
| 4     | PresetClock 10:00 |          |
| 5     |                   | 14:20    |
| 6     | PresetClock 14:20 |          |

### TÁJÉKOZTATÁS:

- Ha még egyszer meg szeretné nézni az indítási időt, nyomja meg a **PresetClock** gombot.
- Az előre beállított időben kezdőd a készülék üzemelnie.

### FIGYELMEZTETÉS:

- **Égésveszély!** A készüléket csak felügyelet mellett működtesse! Előre beprogramozott melegítés esetén úgy állítsa be, hogy a készülék üzemelés közben megfelelő felügyelet alatt álljon.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt üresen. Ha idő előtt veszi ki a melegített élelmiszert, a **Stop.Cancel** gombbal kell törölni a programot.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Vegye ki ezután az ételt.

### Automatikus figyelmeztetés

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

Az ajtó felnyitásával vagy a **Stop.Cancel** gomb megnyomásával kikapcsol az emlékeztető.

### Lezárás

Nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot 2 másodpercnél hosszabb ideig a készülék lezárásához. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ismét nyomja meg a **Stop.Cancel** gombot 2 másodpercnél hosszabb időre a zár feloldásához.

### Hibajelentések

Üzemelés közben a kijelzőn „Err0” vagy „Err1” jelenik meg. Ebben az esetben hiba van az elektronikus vezérlésben.

## Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

### A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használható. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

## Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

## ■ TÁJÉKOZTATÁS:

A készülék véletlen bekapcsolása ellen le is lehet zární a gombokat. Lásd a „Lezárás” részt a 108. 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. Ez a tartozékrész nem alkalmas mosogatógépben való tisztításra.

## Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

## A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

## Műszaki adatok

Modell: .....MWG 770 H

Feszültségellátás: .....230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: ..... 1280 W

hőlégfúvás: ..... 1000 W

grill: ..... 1000 W

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye: .....800 W

Párolási/főzési térfogat: .....22 liter

Védelmi osztály: ..... I

Nettó súly: .....13,7 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 elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következőképp 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” piktogram jelentése

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

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

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

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

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

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. 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, вишневыми 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/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.

- **Предупреждение! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее 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!



**Осторожно: горячая поверхность!**  
Во время работы прибора его поверхности, до которых Вы можете дотронуться, могут нагреваться до очень высокой температуры.

### Описание деталей прибора

#### Наименование деталей

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Вентиляционное               |
| 2 | Панель управления с дисплеем |
| 3 | Покрытие                     |
| 4 | Скользящее                   |
| 5 | Рашпер                       |
| 6 | Ось                          |
| 7 | Замок                        |
| 8 | Смотровое                    |
| 9 | Вращающееся                  |

#### Кнопки панели управления

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MicroPower Мощность:</b>               | Выбор степени мощности микроволновой печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Grill.Combi Conv.Combi</b>             | <b>Конвектор/Комбинация с грилем/Комбинация</b><br><br><b>Конвектор:</b><br>Исключительно режим конвектора, регулируемого термостатом<br><br><b>Конвектор /Комбинация:</b><br>Конвектор и микроволновая печь работают попеременно<br><br><b>Гриль:</b><br>Для поджаривания на гриле и запекания<br><br><b>Гриль/Комбинация:</b><br>Гриль и микроволновая печь работают попеременно |
| <b>AutoCooking Программы для духовки:</b> | Выбор автоматической программы путём многократного нажатия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PresetClock Часы:</b>                  | В комбинации с кнопками со стрелками для регулировки показания часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>AutoDefrost Time.Weight</b>            | <b>Кнопки со стрелками</b><br>Для регулировки показания часов, температуры или веса                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Stop.Cancel</b>                        | <b>Стоп/Отменить</b><br>Одно нажатие - для остановки процесса приготовления<br>Два нажатия - для отмены программы<br>3 секунды держать кнопку нажатой для блокировки/разблокировки прибора                                                                                                                                                                                         |
| <b>Instant.Start</b>                      | <b>Старт программы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### Использование по назначению

Этот прибор предназначен:

- для подогревания и тушения твёрдых и жидких продуктов питания,
- для запекания и жаренья на гриле твёрдых 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 несёт ответственности за ущерб, нанесённый в результате использования не по назначению.

РУССКИЙ

## Подготовка к работе

- Если на корпусе или нагревательных элементах остались загрязнения или следы смазки, попавшие на них в процессе изготовления, то при первом включении может появиться дым и посторонний запах. Это нормальное явление, которое исчезнет в процессе дальнейшей эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется поступать следующим образом:

Несколько раз прогоните изделие вхолостую в режиме гриль или обработки горячим воздухом. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

Эксплуатация изделия вхолостую возможна только в режимах гриль или обработки горячим воздухом и невозможна в режимах микроволновая печь и комби!

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

## Порядок пользования

### Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Не используйте микроволновую печь как фритюр, так как раскаленное масло может повредить печь и причинить ожоги.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Чтобы прервать процесс нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:

- размораживания продуктов
- быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
- тушения продуктов

## Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

## Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.
- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- 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-<br>волновка  | Гриль   | Горячий<br>воздух | Комби* |
| Жаростойкая<br>стеклянная посуда                      | да да               | да да   |                   |        |
| Нежаростойкая<br>стеклянная посуда                    | нет нет             | нет нет |                   |        |
| Жаростойкая<br>керамическая посуда                    | да да               | да да   |                   |        |
| Пластмассовая<br>посуда для<br>микроволновых<br>печей | да нет              | нет нет |                   |        |
| Кухонный пергамент                                    | да нет              | нет нет |                   |        |
| Металлический<br>поднос                               | нет да              | да нет  |                   |        |
| Рашпер                                                | нет да              | да нет  |                   |        |
| Алюминиевая фольга<br>и посуда из фольги              | нет да              | да нет  |                   |        |

\*) Комбинация гриля с микроволновой печью или с конвектором.

## Программирование часов печи

### ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении сначала загораются все показатели дисплея, затем появляется мигающее двоеточие.

- Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
- Нажмите кнопку **PresetClock**. Показатель заменяется на „0:00“. Мигает первая цифра.
- При помощи кнопок со стрелками Вы выбираете нужный час.
- Нажмите на кнопку **PresetClock**. Мигают вторые цифры.
- При помощи кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужные минуты.
- Снова нажмите на кнопку **PresetClock** или подождите несколько секунд.

Новое показание часов активировано.

### Управление микроволновой печью

Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду. Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)

1. Нажмите на кнопку **Stop.Cancel**.
2. Многократным нажатием на кнопку **MicroPower** задайте необходимую микроволновую мощность печи.

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

3. При помощи кнопок со стрелками установите нужное время приготовления.

**Например:** время приготовления 10:00 мин при 100% мощности.

| Шаг | Кнопка               | Показатель |
|-----|----------------------|------------|
| 1   | <b>Stop.Cancel</b>   |            |
| 2   | <b>MicroPower</b>    | 10 0P      |
| 3   |                      | 10:00      |
| 4   | <b>Instant.Start</b> |            |

4. Для старта нажмите кнопку **Instant.Start**. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.

#### И ПРИМЕЧАНИЕ:

Пожалуйста учтите, в микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.

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

### Прерывание или полное прекращение процесса

- Если Вы хотите приостановить процесс приготовления, нажмите на кнопку **Stop.Cancel** или просто откройте дверцу.
- Если процесс приготовления должен быть продолжен, Вам надо закрыть дверцу и нажать кнопку **Instant.Start**.
- Если Вы хотите полностью прервать процесс приготовления, дважды нажмите на кнопку **Stop.Cancel**.

### Автоматическое размораживание

Для автоматического размораживания замороженного мяса, птицы или морепродуктов Вы поступаете следующим образом:

1. Нажмите на кнопку **Stop.Cancel**.
  2. Нажмите на одну из кнопок со стрелками. Вы находитесь в программе размораживания. Повторным нажатием кнопки со стрелкой Вы выбираете одну из программ размораживания:
- |     |                              |                  |
|-----|------------------------------|------------------|
| d.1 | Размораживание мяса          | от 0,1 до 2,0 кг |
| d.2 | Размораживание птицы         | от 0,2 до 3,0 кг |
| d.3 | Размораживание морепродуктов | от 0,1 до 0,9 кг |
3. Нажмите на кнопку **Instant.Start**, чтобы подтвердить Ваш выбор.
  4. Затем при помощи кнопок со стрелками выбирайте вес.

**Например:** разморозить 2.0 кг птицы.

| Шаг | Кнопка               | Показатель |
|-----|----------------------|------------|
| 1   | <b>Stop.Cancel</b>   |            |
| 2   |                      | d.2        |
| 3   | <b>Instant.Start</b> |            |
| 4   |                      | 2.0        |
| 5   | <b>Instant.Start</b> |            |

5. Для пуска нажмите кнопку **Instant.Start**.

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

В последующей таблице содержится информация о размораживании в ручном режиме.

### Таблица режимов размораживания

| Продукт питания/готовое блюдо             | Количество | Мощность (прим.), ватт | Время (прим.), мин. | Время дополнительно размораживания при разм. |
|-------------------------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------------------------------------------|
| <b>Мясо, колбасные изделия</b>            |            |                        |                     |                                              |
| Мясо (говядина, телятина, свинина) куском | 500 г      | 160                    | 14 - 18             | 10 - 15                                      |
|                                           | 1000 г     | 160                    | 25 - 30             | 20 - 25                                      |
| Шницель, котлеты                          | 200 г      | 160                    | 4 - 6               | 5 - 10                                       |
| Фарш                                      | 250 г      | 160                    | 6 - 8               | 5 - 10                                       |
| Сырая колбаса, сардельки                  | 200 г      | 160                    | 4 - 6               | 5 - 10                                       |

| Продукт питания/<br>готовое блюдо                                                                                                                                    | Количество | Мощность<br>(прим.),<br>ватт | Время<br>(прим.),<br>мин. | Время<br>дополнительно<br>размораживание<br>в мин. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|
| Нарезанная колбаса                                                                                                                                                   | 300 г      | 1604                         | 55 - 10                   |                                                    |
| <b>Совет:</b> через половину времени мясо перевернуть, края накрыть, фарш раздвинуть, полностью размороженные части удалить, кусочки колбасы отделить друг от друга. |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Птица</b>                                                                                                                                                         |            |                              |                           |                                                    |
| Цыпленок                                                                                                                                                             | 1000 г     | 160                          | 20 - 25                   | 10 - 15                                            |
| Цыпленок порциями                                                                                                                                                    | 500 г      | 160                          | 1                         | 2 - 155 - 10                                       |
| Утка                                                                                                                                                                 | 1700 г     | 16025                        | 40                        | 20 - 25                                            |
| Гусь или индейка порциями                                                                                                                                            | 500 г      | 160                          | 12 - 18                   | 10 - 15                                            |
| <b>Совет:</b> птицу по истечении половины времени перевернуть, крылышки и окорочка накрыть.                                                                          |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Внимание:</b> жидкость после размораживания слить, контакта с другой пищей не допускать.                                                                          |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Дичь</b>                                                                                                                                                          |            |                              |                           |                                                    |
| Оленья спинка                                                                                                                                                        | 1000 г     | 160                          | 20 - 35                   | 20 - 30                                            |
| Заячья спинка                                                                                                                                                        | 500 г      | 160                          | 12 - 13                   | 10 - 20                                            |
| <b>Совет:</b> один раз перевернуть, края накрыть.                                                                                                                    |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Рыба</b>                                                                                                                                                          |            |                              |                           |                                                    |
| Креветки, крабы                                                                                                                                                      | 250 г      | 1605                         | 75 - 10                   |                                                    |
| Форель                                                                                                                                                               | 340 г      | 1604                         | 65 - 10                   |                                                    |
| Рыба целиком                                                                                                                                                         | 500 г      | 160                          | 7 - 10                    | 10 - 15                                            |
| Рыбное филе                                                                                                                                                          | 250 г      | 1605                         | 75 - 10                   |                                                    |
| <b>Совет:</b> многократно перемешать, часто переворачивать.                                                                                                          |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Фрукты</b>                                                                                                                                                        |            |                              |                           |                                                    |
| Малина, клубника                                                                                                                                                     | 250 г      | 1604                         | 65 - 10                   |                                                    |
| Вишня, сливы                                                                                                                                                         | 250 г      | 1605                         | 75 - 10                   |                                                    |
| Вишня, сливы                                                                                                                                                         | 500 г      | 160                          | 9 - 12                    | 5 - 10                                             |
| <b>Совет:</b> осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.                                                                                               |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Овощи</b>                                                                                                                                                         |            |                              |                           |                                                    |
| Смотри "Таблица режимов тушения", "Овощи размораживать и тушить".                                                                                                    |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Хлеб и булочные изделия</b>                                                                                                                                       |            |                              |                           |                                                    |
| Булочки 4 штуки                                                                                                                                                      |            | 160 са                       | 1-3 5                     |                                                    |
| Хлеб                                                                                                                                                                 | 1000г      | 160                          | 13 - 15                   | 8 - 10                                             |
| Тост                                                                                                                                                                 | 500 г      | 1605                         | 65 - 10                   |                                                    |
| Пироги                                                                                                                                                               | 500 г      | 1606                         | 85 - 10                   |                                                    |
| Пирожки с фруктами 1 шт.                                                                                                                                             |            | 160 2                        | 3 2 - 3                   |                                                    |
| Торт 1 шт.                                                                                                                                                           |            | 160 0,5                      | 1 3 - 5                   |                                                    |
| Торт                                                                                                                                                                 | 1200 г     | 160                          | 10 - 12                   | 30 - 60                                            |
| <b>Совет:</b> хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.        |            |                              |                           |                                                    |
| <b>Молочные продукты</b>                                                                                                                                             |            |                              |                           |                                                    |
| Масло сливочное                                                                                                                                                      | 250 г      | 1605                         | 7                         | 1 0 - 15                                           |
| Творог                                                                                                                                                               | 250 г      | 1606                         | 85 - 10                   |                                                    |
| Сливки                                                                                                                                                               | 200 г      | 1603                         | 5                         | 2 - 3                                              |
| <b>Совет:</b> алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.                                                        |            |                              |                           |                                                    |

## Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

| Продукт питания/<br>готовое блюдо                                                                                                                                | Количество | Мощность,<br>ватт | Время<br>(прим.),<br>мин. | Накрыть |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|---------------------------|---------|
| <b>Жидкости</b>                                                                                                                                                  |            |                   |                           |         |
| Вода, 1 чашка                                                                                                                                                    | 150 г      | 800               | 0,5 - 1                   | нет     |
| Вода, 0,5 л                                                                                                                                                      | 500 г      | 800               | 3,5 - 5                   | нет     |
| Вода, 0,75 л                                                                                                                                                     | 750 г      | 800               | 5 - 7                     | нет     |
| Кофе, 1 чашка                                                                                                                                                    | 150 г      | 800               | 0,5 - 1                   | нет     |
| Молоко, 1 чашка                                                                                                                                                  | 150 г      | 800               | 0,5 - 1                   | нет     |
| <b>Внимание:</b> опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать. |            |                   |                           |         |
| <b>Готовые блюда</b>                                                                                                                                             |            |                   |                           |         |
| Шницель, картофель с овощами                                                                                                                                     | 450 г      | 800               | 2,5 - 3,5                 | да      |
| Гуляш с макаронами                                                                                                                                               | 450 г      | 800               | 2 - 2,5                   | да      |
| Мясо, клецки с соусом                                                                                                                                            | 450 г      | 800               | 2,5 - 3,5                 | да      |
| <b>Совет:</b> сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.                                                                                         |            |                   |                           |         |
| <b>Мясо</b>                                                                                                                                                      |            |                   |                           |         |
| Шницель, панированный                                                                                                                                            | 200 г      | 800               | 1 - 2                     | нет     |
| Котлеты, 4 штуки                                                                                                                                                 | 500 г      | 800               | 3 - 4                     | нет     |
| Кусок жаркого                                                                                                                                                    | 250 г      | 800               | 2 - 3                     | нет     |
| <b>Совет:</b> при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.                                                                                      |            |                   |                           |         |
| <b>Птица</b>                                                                                                                                                     |            |                   |                           |         |
| 1/2 цыпленка                                                                                                                                                     | 450 г      | 800               | 3,5 - 5                   | нет     |
| Куриное фрикасе                                                                                                                                                  | 400 г      | 800               | 3 - 4,5                   | да      |
| <b>Совет:</b> при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.                                                                              |            |                   |                           |         |
| <b>Гарниры</b>                                                                                                                                                   |            |                   |                           |         |
| Макароны, рис 1 порция                                                                                                                                           | 150 г      | 800               | 1 - 2                     | да      |
| 2 порции                                                                                                                                                         | 300 г      | 800               | 2,5 - 3,5                 | да      |
| Картофель                                                                                                                                                        | 500 г      | 800               | 3 - 4                     | да      |
| <b>Совет:</b> сначала слегка увлажнить.                                                                                                                          |            |                   |                           |         |
| <b>Супы/соусы</b>                                                                                                                                                |            |                   |                           |         |
| Прозрачный бульон, 1 тарелка                                                                                                                                     | 250 г      | 800               | 1 - 1,5                   | да      |
| Суп заварной                                                                                                                                                     | 250 г      | 800               | 1,5 - 2                   | да      |
| Соус                                                                                                                                                             | 250 г      | 800               | 1 - 2                     | да      |
| <b>Детское питание</b>                                                                                                                                           |            |                   |                           |         |
| Молоко                                                                                                                                                           | 100 мл     | 480               | 0,5 - 1                   | нет     |
| Каша                                                                                                                                                             | 200 г      | 480               | 1 - 1,5                   | нет     |
| <b>Совет:</b> 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 **Instant.Start**.

Продукты из холодильника требуют несколько большего времени на приготовление, чем продукты комнатной температуры.

Чем компактной пища, тем длительней время приготовления. Так например большой кусок мяса требует больше времени на приготовление чем порезанный того же веса. Рекомендуется, большое количество продуктов сначала готовить на максимальной мощности, а затем довести до готовности на средней.

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плоче. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга.

Малое количество готовится быстрее, сем 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/<br>готовое блюдо | Количество | Мощность,<br>ватт | Время<br>(прим.),<br>мин. | Накрыть |
|-----------------------------------|------------|-------------------|---------------------------|---------|
| <b>Овощи</b>                      |            |                   |                           |         |
| Баклажаны                         | 500г       | 640               | 7 - 10                    | да      |
| Цветная капуста                   | 500г       | 640               | 8 - 11                    | да      |
| Брокколи                          | 500г       | 640               | 6 - 9                     | да      |
| Чикорей                           | 500г       | 640               | 6 - 7                     | да      |
| Горох                             | 500г       | 640               | 6 - 7                     | да      |
| Фенхель                           | 500г       | 640               | 8 - 11                    | да      |
| Зеленые бобы                      | 300г       | 640               | 13 - 15                   | да      |
| Картофель                         | 500г       | 640               | 9 - 12                    | да      |
| Кольраби                          | 500г       | 640               | 8 - 10                    | да      |
| Зеленый лук                       | 500г       | 640               | 7 - 9                     | да      |
| Початки кукурузы                  | 250г       | 640               | 7 - 9                     | да      |

| Продукт питания/<br>готовое блюдо | Количество | Мощность,<br>ватт | Время<br>(прим.),<br>мин. | Накрыть |
|-----------------------------------|------------|-------------------|---------------------------|---------|
| Морковь                           | 500г       | 640               | 8 - 10                    | да      |
| Болгарский перец                  | 500г       | 640               | 6 - 9                     | да      |
| Брюссельская<br>капуста           | 300г       | 640               | 7 - 10                    | да      |
| Спаржа                            | 300г       | 640               | 6 - 9                     | да      |
| Томаты                            | 500г       | 640               | 6 - 7                     | да      |
| Кабачки                           | 500г       | 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<br>грушевый компот | 500г | 640 | 5 - 8 | да  |
| Сливовый мус                    | 250г | 640 | 4 - 6 | нет |
| Компот из ревня                 | 250г | 640 | 5 - 8 | да  |
| Залеченные яблоки,<br>4 штуки   | 500г | 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  | 400г | 640 | 10 - 12 | да |
| Гуляш          | 500г | 640 | 10 - 15 | да |
| Говяжьи рулады | 250г | 640 | 7 - 8   | да |

**Совет:** время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.

### Птица (Готовые блюда)

|                 |      |     |       |    |
|-----------------|------|-----|-------|----|
| Куриное фрикасе | 250г | 640 | 6 - 7 | да |
| Суп из курицы   | 200г | 640 | 5 - 6 | да |

**Совет:** время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.

### Рыба

|             |      |     |       |    |
|-------------|------|-----|-------|----|
| Рыбное филе | 300г | 640 | 7 - 8 | да |
| Рыбное филе | 400г | 640 | 8 - 9 | да |

**Совет:** полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.

### Размораживание овощей и их тушение

|                               |      |     |         |    |
|-------------------------------|------|-----|---------|----|
| Красная капуста<br>с яблоками | 450г | 640 | 14 - 16 | да |
| Листья шпината                | 300г | 640 | 11 - 13 | да |
| Цветная капуста               | 200г | 640 | 7 - 9   | да |
| Бобы                          | 200г | 640 | 8 - 10  | да |
| Брокколи                      | 300г | 640 | 8 - 9   | да |
| Горох                         | 300г | 640 | 7 - 8   | да |
| Кольраби                      | 300г | 640 | 13 - 15 | да |
| Зеленый лук                   | 200г | 640 | 10 - 11 | да |
| Кукуруза                      | 200г | 640 | 4 - 6   | да |
| Морковь                       | 200г | 640 | 5 - 6   | да |
| Брюссельская<br>капуста       | 300г | 640 | 7 - 8   | да |
| Шпинат                        | 450г | 640 | 12 - 13 | да |
|                               | 600г | 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.

РУССКИЙ

| Продукт питания/<br>готовое блюдо             | Количество | Мощность,<br>ватт | Время<br>(прим.),<br>мин. | Накрыть |
|-----------------------------------------------|------------|-------------------|---------------------------|---------|
| <b>Супы/блюда в горшочках (Готовые блюда)</b> |            |                   |                           |         |
| 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.

\*) уже предварительно приготовленные блюда

## Автоматические программы

При помощи автоматики Вы можете готовить определенное количество пищи автоматически. Время приготовления и мощность микроволновой печи заложены в программу.

Для этого действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
2. Нажмите кнопку **AutoCooking**. Сейчас Вы находитесь в программе приготовления пищи.

Повторными нажатиями кнопки **AutoCooking** Вы выбираете одну из программ:

| Код  | Программа            | Вес                                                                                 |         |                               |                            |        |        |        |  |
|------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------|----------------------------|--------|--------|--------|--|
| AC-1 | Рис/Макароны         | 0,1 кг                                                                              | 0,2 кг  | 0,3 кг                        |                            |        |        |        |  |
|      | Рис, и вода          | 180 мл                                                                              | 330 мл  | 480 мл                        | Блюдо накрыть крышкой      |        |        |        |  |
|      | Макароны, и вода     | 300 мл                                                                              | 600 мл  | 900 мл                        | Блюдо не накрывать крышкой |        |        |        |  |
| AC-2 | Овощи, свежие        | 0,2 кг                                                                              | 0,3 кг  | 0,4 кг                        | 0,5 кг                     | 0,6 кг | 0,7 кг | 0,8 кг |  |
|      | Вода для них         | 2 сл                                                                                | 2 сл    | 2 сл                          | 4 сл                       | 4 сл   | 4 сл   | 4 сл   |  |
| AC-3 | Овощи, замороженные  | 0,2 кг                                                                              | 0,3 кг  | 0,4 кг                        | 0,5 кг                     | 0,6 кг | 0,7 кг | 0,8 кг |  |
| AC-4 | Попкорн              | 3,0 Oz                                                                              | 3,5 Oz  | Соответствует прим. 80/100 г. |                            |        |        |        |  |
|      |                      | Пожалуйста, применяйте только попкорн в пакете для микроволновой печи               |         |                               |                            |        |        |        |  |
| AC-5 | Жидкости             | 250 мл                                                                              | 500 мл  |                               |                            |        |        |        |  |
|      |                      | Не накрывать крышкой! Внимание, задержка кипения!                                   |         |                               |                            |        |        |        |  |
| AC-6 | Картофель            | 0,45 кг                                                                             | 0,65 кг |                               |                            |        |        |        |  |
|      |                      | артофель наколоть вилкой, уложить на расстоянии друг от друга на вращающееся блюдо. |         |                               |                            |        |        |        |  |
| AC-7 | Пицца (разогревание) | 0,15 кг                                                                             |         |                               |                            |        |        |        |  |
| AC-8 | Рыба                 | 0,45 кг                                                                             |         |                               |                            |        |        |        |  |
|      |                      | Рыбу предварительно надрезать                                                       |         |                               |                            |        |        |        |  |

3. Затем выбирайте в программах от AC-1 до AC-6 вес с помощью кнопок со стрелками.

**Например:** приготовить 0, 2 кг свежих овощей.

| Шаг | Кнопка        | Показатель |
|-----|---------------|------------|
| 1   | Stop.Cancel   |            |
| 2   | AutoCooking   | AC -2      |
| 3   |               | 0.2        |
| 4   | Instant.Start |            |

4. Для пуска нажмите кнопку **Instant.Start**.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** сл означает столовая ложка.

## Конвектор/Комбинация Гриль/Комбинация

### Режим Конвектор и Конвектор-/Комбинация

В режиме Конвектор и Конвектор-/Комбинация действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
2. Нажмите кнопку **Grill.Combi/Conv.Combi**. Повторными нажатиями кнопки **Grill.Combi/Conv.Combi** Вы выбираете одну из программ:

|     |                                                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| C.  | Только конвектор                                                                  |
| C.1 | Конвектор и микроволновая печь в комбинации                                       |
| C.2 | Конвектор и микроволновая печь в комбинации с большим участием микроволновой печи |

3. Затем выберите при помощи кнопок со стрелками температуру между 100°C и 210°C.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

В режиме комбинации выбор температуры возможен только до 180°C.

4. Подтвердите Ваш выбор при помощи кнопки **Instant.Start**.
5. С помощью кнопок со стрелками Вы выбираете необходимое время приготовления.

**Например:** Программа C, при 180°C, время приготовления 8 мин.

| Шаг | Кнопка                 | Показатель |
|-----|------------------------|------------|
| 1   | Stop.Cancel            |            |
| 2   | Grill.Combi/Conv.Combi | C.2        |
| 3   |                        | 180C       |
| 4   | Instant.Start          |            |
| 5   |                        | 08:00      |
| 6   | Instant.Start          |            |

6. Для пуска нажмите кнопку **Instant.Start**.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

### Сигнализация сбоев

- Во время работы прибора на дисплее появляется „Err2“. Температура в духовке превысила заданный показатель температуры.

Возможно выбрана слишком низкая температура для приготовления этого блюда. Пожалуйста, внесите исправления в установочные данные.

- Во время работы прибора на дисплее появляется „Err3“.

Заданный показатель температуры не смог быть достигнут в течение установленного времени.

Пожалуйста, внесите исправления в установочные данные.

### Гриль и Гриль-/Комбинация

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

Большие, толстые куски продуктов питания приготавливаются на гриле прямо на вращающемся блюде!

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается. Это означает, если вы готовите большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

В режиме Гриль и Гриль-/Комбинация действуйте следующим образом:

- Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
- Нажмите кнопку **Grill.Combi/Conv.Combi**. Повторными нажатиями кнопки **Grill.Combi/Conv.Combi** Вы выбираете одну из программ:

|            |                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>G.</b>  | Только гриль                                                     |
| <b>G.1</b> | Гриль и микроволновая печь в комбинации                          |
| <b>G.2</b> | Гриль и микроволновая печь в комбинации с большим участием гриля |

- С помощью кнопок со стрелками Вы выбираете необходимое время приготовления.

**Например:** Программа G2, время приготовления 10:30мин.

| Шаг | Кнопка | Показатель                        |
|-----|--------|-----------------------------------|
| 1   |        | <b>Stop.Cancel</b>                |
| 2   |        | <b>Grill.Combi/Conv.Combi G.2</b> |
| 3   |        | 10:30                             |
| 4   |        | <b>Instant.Start</b>              |

- Для пуска нажмите кнопку **Instant.Start**.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

### Таблица режимов комбинированного включения

| Продукт питания/готовое блюдо                                                                                                                                       | Количество | Время (прим.), мин. | Накрыть |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|---------|
| <b>Мясо, колбасные изделия</b>                                                                                                                                      |            |                     |         |
| Говядина,                                                                                                                                                           | 500 г      | 10 - 12             | нет     |
| свинина или телятина куском                                                                                                                                         | 750 г      | 12 - 15             | нет     |
| Копченое мясо                                                                                                                                                       | 500 г      | 12 - 14             | нет     |
| Рубленное мясо                                                                                                                                                      | 500 г      | 13 - 15             | нет     |
| Венские колбаски                                                                                                                                                    | 200 г      | 2 - 3               | нет     |
| Сардельки                                                                                                                                                           | 200 г      | 2 - 3               | нет     |
| <b>Совет:</b> через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленное мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой. |            |                     |         |
| <b>Птица</b>                                                                                                                                                        |            |                     |         |
| Суповая курица                                                                                                                                                      | 1000 г     | 13 - 15             | нет     |
| Цыпленок порциями                                                                                                                                                   | 250 г      | 4 - 5               | нет     |
| <b>Совет:</b> тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.                                  |            |                     |         |
| <b>Рыба</b>                                                                                                                                                         |            |                     |         |
| Форель                                                                                                                                                              | 300 г      | 5 - 6               | нет     |
| Рыбное филе                                                                                                                                                         | 300 г      | 3 - 4               | нет     |
| <b>Совет:</b> через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.                                                                   |            |                     |         |

### Индивидуальная программа приготовления

Если Вы хотите для определённых блюд установить свою программу, Вы можете скомбинировать её из программ Мощность микроволновой печи и Гриль/Комбинация (G., G.1, G.2) и/или Конвектор/Комбинация (G., G.1, G.2).

Попробуйте, например, действовать следующим образом:

- Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
- Одноразовым или многократным нажатием кнопки **MicroPower** Вы выбираете нужную мощность микроволновой печи.
- С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.
- Одноразовым или многократным нажатием кнопки **Grill.Combi/Conv.Combi** Вы выбираете одну из программ C., C.1, C.2, G., G.1 или G.2.
- С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.  
**Например:** время приготовления 3:00 мин при 100% мощности микроволновой печи и в конце 9:00мин. поджаривание на гриле.

| Шаг | Кнопка | Показатель                |
|-----|--------|---------------------------|
| 1   |        | Stop.Cancel               |
| 2   |        | MicroPower 10 0P          |
| 3   |        | 03:00                     |
| 4   |        | Grill.Combi/Conv.Combi G. |
| 5   |        | 09:00                     |
| 6   |        | Instant.Start             |

6. Для пуска нажмите кнопку **Instant.Start**.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Таким образом, Вы можете комбинировать 4 различных способа приготовления, следующих один за другим. Вы можете начинать программу так же с выбора режима Гриль/Комбинация или Конвектор/Комбинация.

## Специальные функции

### Автоматический старт:

Вы можете запрограммировать включение микроволновой печи или включение режима Гриль/Комбинация или Конвектор/Комбинация на определённое время. Для этого установите сначала показание часов.

Чтобы, например, запрограммировать автоматический старт микроволновой печи, Вы действуете следующим образом:

1. Нажмите кнопку **Stop.Cancel**.
2. Одноразовым или многократным нажатием кнопки **MicroPower** Вы выбираете нужную мощность микроволновой печи.
3. С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.
4. Нажимайте кнопку **PresetClock** дольше, чем 2 секунды. Прозвучит звуковой сигнал и показание изменится на актуальное показание часов. Мигает первая цифра.
5. При помощи кнопок со стрелками Вы выбираете нужное Вам время старта.
6. Нажмите кнопку **PresetClock**. Раздается длинный сигнал.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если будет запрограммирована другая функция, то на дисплее появится соответствующее показание.

**Например:** время приготовления 12:30мин при 100% мощности, время старта 14:20.

| Шаг | Кнопка | Показатель        |
|-----|--------|-------------------|
| 1   |        | Stop.Cancel       |
| 2   |        | MicroPower 10 0P  |
| 3   |        | 12:30             |
| 4   |        | PresetClock 10:00 |
| 5   |        | 14:20             |
| 6   |        | PresetClock 14:20 |

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если Вы хотите ещё раз проверить время старта, нажмите кнопку **PresetClock**.
- В запрограммированное время прибор начинает работать.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Опасность пожара!** Пользуйтесь прибором принципиально только под присмотром. При программировании приготовления пищи устанавливайте время так, чтобы прибор во время работы был под должным присмотром.
- Не включайте микроволновую печь вхолостую. Если Вы вынули блюдо раньше предусмотренного программой времени, отмените программу кнопкой **Stop.Cancel**.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Выньте блюдо из печи.

### Автоматическое напоминание

По окончании процесса приготовления с интервалом в 2 минуты будет раздаваться тональный сигнал, напоминающий вам, что необходимо вынуть готовое блюдо из печи.

Звуковое напоминание выключается открыванием дверцы или нажатием кнопки **Stop.Cancel**.

### Запирание

Нажимайте кнопку **Stop.Cancel** дольше чем 2 сек., чтобы заблокировать прибор. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Снова нажимайте кнопку **Stop.Cancel** дольше чем 2 сек., чтобы отменить блокировку.

### Сообщения о неисправностях на дисплее

В процессе эксплуатации на дисплее могут появиться сообщения: „Err0“ или „Err1“. Они сигнализируют появление проблемы в электронике.

## Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

### Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять неагрессивные 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.

#### **И ПРИМЕЧАНИЕ:**

Во избежание случайного включения прибора, можно заблокировать кнопки. См. «Запирание» стр. 118.

#### **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 внутреннее освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

### **Технические данные**

Модель: .....MWG 770 H

Электропитание: .....230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

микроволновая печь: .....1280 ватт

Горячий воздух: .....1000 ватт

гриля: .....1000 ватт

Оцененная-вых. мощность  
микроволнового излучения: .....800 ватт

Емкость духовки: .....22 литров

Класс защиты: ..... I

Вес нетто: .....13,7 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](mailto:info@clatronic.de)

Stützing Medien, Krefeld · 04/08