



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



CE

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT

Magnetron met grill en hete lucht • Four à micro-ondes avec grill et air chaud
Horno microondas con parrilla y aire caliente • Microonde con forno a griglia e aria calda
Microwave Oven with Grill and Hot Air Function • Kuchenka mikrofalowa z opiekaczem i termoobieganiem
Grillező és hőlégkeveréses mikrohullámú készülék
Мікрохвильова піч із грилем і функцією гарячого повітря
فرن الميكروويف المزود بشواية

MWG 789 H

DEUTSCH	
Inhalt	
Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 5
Inhaltsverzeichnis	Seite 5
Technische Daten	Seite 14
Garantie	Seite 14
Entsorgung	Seite 15

NEDERLANDS	
Inhoud	
Overzicht van de bedieningselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 16
Inhoudsopgave	Pagina 16
Technische gegevens	Pagina 25
Verwijdering	Pagina 25

FRANÇAIS	
Sommaire	
Liste des différents éléments de commande	Page 3
Mode d'emploi	Page 26
Sommaire	Page 26
Données techniques	Page 35
Élimination	Page 35

ESPAÑOL	
Índice	
Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 36
Índice	Página 36
Datos técnicos	Página 45
Eliminación	Página 45

ITALIANO	
Indice	
Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 46
Indice	Pagina 46
Dati tecnici	Pagina 55
Smaltimento	Pagina 55

ENGLISH	
Contents	
Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual	Page 56
Table of Contents	Page 56
Technical Data	Page 65
Disposal	Page 65

JĘZYK POLSKI	
Spis treści	
Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 66
Spis treści	Strona 66
Dane techniczne	Strona 75
Warunki gwarancji	Strona 75
Usuwanie	Strona 76

MAGYARUL	
Tartalom	
A kezelőelemek áttekintése	Oldal 3
Használati utasítás	Oldal 77
Tartalomjegyzék	Oldal 77
Műszaki adatok	Oldal 86
Hulladékkezelés	Oldal 86

УКРАЇНСЬКА	
Зміст	
Огляд елементів управління	сторінка 3
Інструкція з експлуатації	сторінка 87
Зміст	сторінка 87
Технічні параметри	сторінка 96

РУССКИЙ	
Содержание	
Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации	стр. 97
Содержание	стр. 97
Технические данные	стр. 107

العربية	
المحتويات	
3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
116 صفحة	دليل التعليمات
116 صفحة	جدول المحتويات
108 صفحة	البيانات الفنية

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

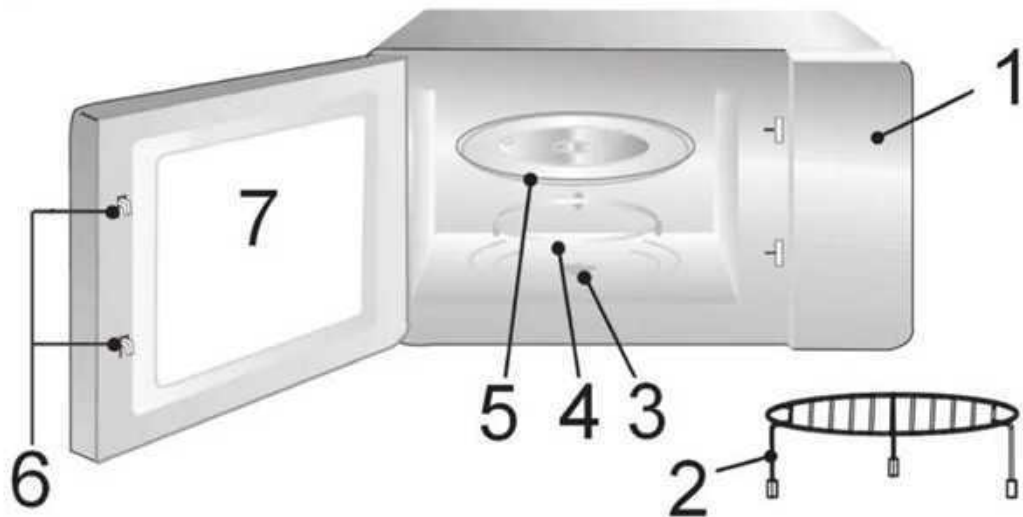
РУССКИЙ

العربية

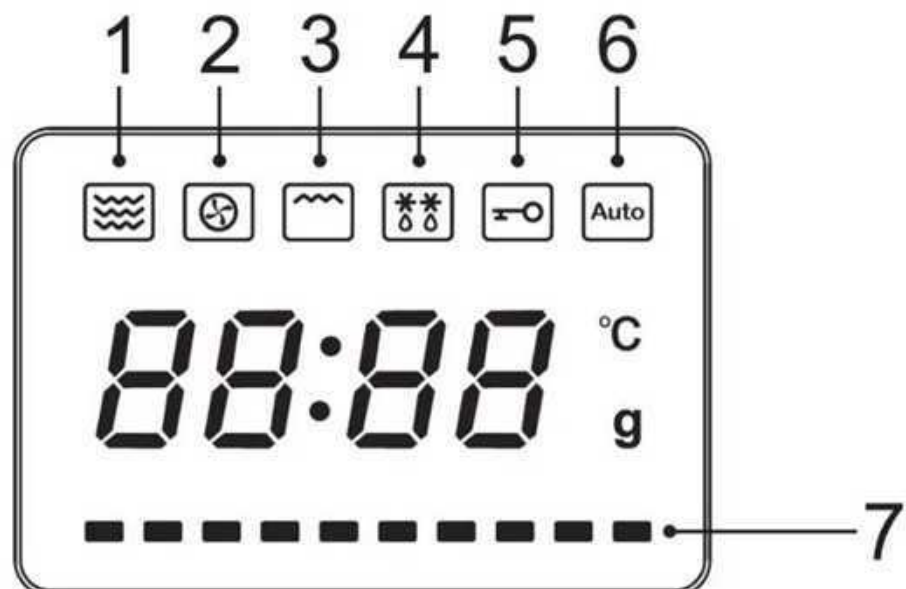
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات

A



B



⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- Auch die Glimmerscheibe im Garraum ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden. Sie schützt das dahinter befindliche elektronische Bauteil vor Verschmutzungen.

⚠ LET OP:

- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaaruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
- Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- De mica plaat maakt ook deel uit van het apparaat en mag niet verwijderd worden. Het beschermt de elektronische component die zich hierachter bevindt tegen vuil.

⚠ 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 !
- La feuille micacée fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

⚠ 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.
- La plancha de mica también forma parte del aparato y no debe sacarse. Protege el componente electrónico que tiene detrás de la suciedad.

⚠ ATTENZIONE:

- Non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

⚠ 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!
- The mica sheet is also part of the appliance and must not be removed. It protects the electronic component located behind it from dirt.

⚠ 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!
- Tarcza ochronna jest również częścią urządzenia i nie wolno jej usuwać. Chroni zespoły elektroniczne przed zabrudzeniem.

⚠ VIGYÁZAT:

- Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
- Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!
- A csillám lap szintén a készülék része, és nem szabad eltávolítani. Védi a mögötte található elektronikát a szennyeződéstől.

⚠ УВАГА:

- Не виймайте будь-які встановлені частини із середини печі або із середини дверцят!
- Не знімайте фольгу із середини дверцят!
- Слюдяна пластина також є частиною приладу, не виймайте її. Вона захищає електроніку від бруду.

⚠ 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!
- Листовая слюда также является частью прибора и ее нельзя убирать. Она защищает электронные компоненты, расположенные за ней, от загрязнений.

⚠ تنبيه:

- لا تقم بإزالة أي من الأجزاء المتركبة من داخل الفرن أو أي شيء من داخل الباب!
- يجب عدم إزالة الرقائق المعدنية الموجودة بالباب من الداخل!
- تعتبر أيضا ورقة الميكا جزءا من الجهاز ويجب عدم إزالتها. حيث إنها تحمي المكون الإلكتروني الموجود خلفه من الأوساخ.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

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.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise.....	5
Wichtige Sicherheitsanweisungen!.....	5
Hinweisschilder auf dem Gerät.....	7
Übersicht der Bedienelemente.....	7
Tasten und Regler am Bedienfeld.....	7
Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb.....	8
Geeignetes Mikrowellengeschirr.....	8
Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes.....	8
Inbetriebnahme.....	8
Bedienung Mikrowelle.....	9
Schnellstart.....	9
Erwärmen.....	9
Garen.....	10
Grillen.....	11
Heißluftbetrieb.....	11
Kombinationen aus Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb.....	11
Automatikprogramme.....	12
Auftauen.....	12
Kochen in mehreren Schritten.....	13

Sonderfunktionen.....	13
Reinigung.....	13
Störungsbehebung.....	14
Technische Daten.....	14
Hinweis zur Richtlinienkonformität.....	14
Garantie.....	14
Entsorgung.....	15

Allgemeine Hinweise

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 das Gerät 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 Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠️ **WARNUNG!**

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

⚠️ **WARNUNG:**

- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank.

⚠️ WARNUNG:

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät genügend Freiraum zur Luftzirkulation haben. Lassen Sie Abstand von 30 cm über dem Gerät, 10 cm an der Rückseite und 20 cm an beiden Seiten. Decken Sie das Gerät nicht ab. Blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- 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.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Gefäße entnehmen. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- 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.

⚠️ 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.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- 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.
- Benutzen Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glastür. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Beachten Sie auch die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ geben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

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

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

Hinweisschilder auf dem Gerät

Auf der Oberseite der Mikrowelle ist ein Symbol mit Warncharakter aufgebracht:



WARNUNG: Heiße Oberfläche!
Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

Beachten Sie das Hinweisschild an der Seite der Mikrowelle:

WARNING

- MICROWAVE AND HIGH VOLTAGE INSIDE. BE SURE NOT TO REMOVE THE ENCLOSURE.
- THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A GROUNDED PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST POSSIBLE SHOCK HAZARDS AND SHOULD BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED OUTLET.
- THIS DEVICE IS TO BE SERVICED ONLY BY PROPERLY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.
- DISCONNECT POWER PLUG BEFORE SERVICING. REMOVAL OF THE ENCLOSURE WITH PRODUCT ENERGIZED COULD EXPOSE SERVICEMEN TO HAZARDOUS HIGH VOLTAGE POTENTIAL.

Warnung

- Dieses Gerät erzeugt Hochspannung und Mikrowellen. Bitte entfernen Sie niemals das Gehäuse.
- Dieses Gerät ist zu Ihrer Sicherheit mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet, der Sie vor elektrischen Schlägen schützen soll, und deshalb auch an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden muss.
- Dieses Gerät darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet werden.
- Bitte ziehen Sie den Netzstecker vor der Wartung. Das Abnehmen des Gehäuses mit eingesteckter Stromverbindung kann dazu führen, dass gefährliche hohe Spannungen freigesetzt werden.

Übersicht der Bedienelemente

Abbildung A

- 1 Bedienfeld
- 2 Grillrost
- 3 Antriebsachse
- 4 Gleitring
- 5 Glas-Drehteller
- 6 Türverschluss
- 7 Sichtfenster

Ohne Abb.: Pizzateller

Abbildung B: Symbole im Bedienfeld

- 1 Mikrowelle
- 2 Heißluft
- 3 Grill
- 4 Auftauen
- 5 Kindersicherung aktiv
- 6 Automatikprogramm
- 7 Indikator-Anzeige für Temperatur

Tasten und Regler am Bedienfeld



Mikrowelle: Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

Grill: Zum Grillen und Überbacken

Kombinationen: Grill, Mikrowelle und Heißluft arbeiten abwechselnd

Heißluft: Heißluftbetrieb ohne Mikrowelle



Auftauen nach Gewicht oder Zeit



Uhr: In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit

Timer: In Verbindung mit dem Drehknopf als Kurzzeitwecker nutzbar



Stopp: Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs.

Löschen: Zweimal drücken zum Löschen des Programms.

Sperren: Drücken Sie diese Taste für 3 Sekunden, um das Bedienfeld zu sperren (Kindersicherung) oder um die Sperre wieder aufzuheben.



- Start des Programms
- Schnellstart der Mikrowelle (immer +30 Sekunden bei 100% Leistung)
- Verlängerung der Garzeit um 30 Sekunden während des Betriebs (außer beim Auftauen und bei den Automatikprogrammen)
- Bestätigung einer Eingabe



Drehknopf

zum Einstellen der Uhrzeit, der Garzeit, der Temperatur, von Kombinationen, Automatikprogrammen oder Gewichtswerten



Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr. Kunststoffgefäße sind nicht geeignet.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch im reinen oder kombinierten Mikrowellenbetrieb (siehe Tabelle „Geeignetes Mikrowellengeschirr“).
- 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.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.

⚠ ACHTUNG:

Explosionsgefahr durch dicht verschlossenes Kochgeschirr.

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

- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.

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

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill Heißluft	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja ja ja ja		
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein nein nein nein		
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja ja ja ja		
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja nein nein nein		
Küchenpapier ja nein nein nein			
Mitgelieferter Pizzateller	ja ja ja ja		
Metall- oder Aluminiumgeschirr	nein ja ja nein		
Grillrost nein ja ja nein **			
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein ja ja nein		

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill oder Mikrowelle mit Heißluft

**) Ausnahme Programme A 1 und A 10

Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- 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 zur Funktion dieses Gerätes

- Es ertönt ein Signalton beim ersten Drehen des Drehknopfes.
- Ihre Auswahl durch Drücken der Tasten wird mit einem Signalton bestätigt. Geschieht dies nicht, haben Sie nicht richtig gedrückt.
- Wurde ein Programm gewählt und nicht innerhalb von 5 Minuten die  Taste gedrückt, wird die Einstellung aufgehoben. Es erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display.
- Nach Starten eines Programms (außer beim Vorheizen) wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Es ertönen 5 Signale, um das Ende eines Programms mitzuteilen. Das Gerät schaltet sich danach automatisch aus.
- Wenn die Tür geöffnet wurde, brennt die Beleuchtung im Ofen für 10 Minuten.

Inbetriebnahme

Aufstellanweisung

- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand.
- Halten Sie folgende Sicherheitsabstände ein:
 - 10 cm auf der Rückseite
 - 20 cm auf beiden Seiten
 - 30 cm auf der Oberseite der Mikrowelle.

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

Vorbereitung

- Öffnen Sie die Tür mit dem Griff.
- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör und packen Sie es aus.
- Sofern noch nicht geschehen: Setzen Sie die Antriebsachse in der Mitte auf den Boden des Garraumes ein.
- Legen Sie den Gleitring in die Mitte.
- Positionieren Sie den Glas-Drehteller so, dass dieser mit seinen unteren Ausbuchtungen in der Mitte auf der Antriebsachse einrastet.
- Sollten Sie den Pizzateller verwenden, legen Sie diesen auf den Grillrost, den Sie auf den Glas-Drehteller stellen.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Auch die Glimmerscheibe ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden. Sie schützt das dahinter befindliche elektronische Bauteil vor Verschmutzungen.

ℹ HINWEIS:

Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen.

Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

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

Einstellen der Uhrzeit

ℹ HINWEIS:

Sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden wurde, ertönt ein Signal und im Display erscheint „0:00“.

1. Drücken Sie einmal die  Taste.
2. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
3. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der  Taste.
4. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die  Taste. Die neue Uhrzeit wird aktiviert. Das Trennzeichen der digitalen Uhrzeitanzeige „:“ im Display blinkt.

Bedienung Mikrowelle

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Metallteller. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der  Taste die gewünschte Mikrowellenleistung. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
P100 800	Schnelles Erhitzen	
P 80 640	Garen	
P 50 400	Fortkochen	
P 30 240	Auftauen von Gefrorenem	
P 10 80	Schmelzen von Butter usw.	

4. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der  Taste.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. Drücken Sie zum Starten die  Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

ℹ HINWEIS:

- Jeder weitere Druck auf die  Taste verlängert die Betriebszeit um 30 Sekunden.
- Die Garung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
- Bitte **beachten Sie**: Legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

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

Schnellstart

Sie möchten eine Speise oder ein Getränk kurz auf höchster Mikrowellenleistung erhitzen? Dafür haben Sie zwei Möglichkeiten:

1. Starten Sie die Mikrowelle sofort, indem Sie direkt die  Taste drücken. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Oder:

2. Drehen Sie den Drehknopf nach links. Es ertönt ein Signal und im Display erscheint „95:00“. Stellen Sie durch Links- oder Rechtsdrehungen mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit ein. Drücken Sie zum Starten die  Taste.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel / Speise Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten			
1 Tasse 150 g P100 0,5 - 1 nein			
0,5 l 500 g P100 3,5 - 5 nein			
0,75 l 750 g P100 5 - 7 nein			
Tipp: 1 Glasstab gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.			
Tellergerichte			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g P100 2,5 - 3,5 ja		
Gulasch mit Nudeln	450 g P100 2 - 2,5 ja		
Fleisch + Kloß + Soße	450 g P100 2,5 - 3,5 ja		
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.			
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g P100 1 - 2 nein		
Frikadellen, 4 Stück	500 g P100 3 - 4 nein		
Bratenstück	250 g P100 2 - 3 nein		
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.			
Geflügel			
1/2 Hähnchen	450 g P100 3,5 - 5 nein		
Hühnerfrikassee	400 g P100 3 - 4,5 ja		
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.			
Beilagen			
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g P100 1 - 2 ja		
2 Port.	300 g P100 2,5 - 3,5 ja		
Kartoffeln	500 g P100 3 - 4 ja		
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.			
Suppen / Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g P100 1 - 1,5 ja		
Suppe mit Einlagen	250 g P100 1,5 - 2 ja		
Soße	250 g P100 1 - 2 ja		
Babynahrung			
Milch	100 ml P 50 0,5 - 1 nein		
Brei	200 g P 50 1 - 1,5 nein		
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!			

Garen

Praktische Tipps zum Garen

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

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

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

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

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

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

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

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit

Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

Lebensmittel / Speise Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse			
Auberginen	500 g P 80	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g P 80	13 - 15	ja
Brokkoli	500 g P 80	6 - 9	ja
Chicoree	500 g P 80	6 - 7	ja
Erbsen	500 g P 80	6 - 7	ja
Fenchel	500 g P 80	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g P 80	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g P 80	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g P 80	8 - 10	ja
Lauch	500 g P 80	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g P 80	7 - 9	ja
Möhren	500 g P 80	8 - 10	ja
Paprika	500 g P 80	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g P 80	7 - 10	ja
Spargel	300 g P 80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g P 80	6 - 7	ja
Zucchini	500 g P 80	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse klein schneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Obst			
Apfel-, Birnenkompott	500 g P 80	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g P 80	4 - 6	nein
Bratapfel, 4 Stück	500 g P 80	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fleisch *)			
Fleisch mit Soße	400 g P 80	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g P 80	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g P 80	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Geflügel *)			
Hühnerfrikassee	250 g P 80	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g P 80	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Fisch			
Fischfilet	300 g P 80	7 - 8	ja
	400 g P 80	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Lebensmittel / Speise Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse auftauen und garen			
Apfelrotkohl 450 g P 80 14 - 16 ja			
Blattspinat 300 g P 80 11 - 13 ja			
Blumenkohl 200 g P 80 7 - 9 ja			
Brechbohnen 200 g P 80 8 - 10 ja			
Brokkoli 300 g P 80 8 - 9 ja			
Erbsen 300 g P 80 7 - 8 ja			
Kohlrabi 300 g P 80 13 - 15 ja			
Lauch 200 g P 80 10 - 11 ja			
Mais 200 g P 80 4 - 6 ja			
Möhren 200 g P 80 5 - 6 ja			
Rosenkohl 300 g P 80 7 - 8 ja			
Spinat 450 g P 80 12 - 13 ja			
600 g P 80 15 - 17 ja			
Tipp: Mit 1 - 2 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Suppen / Eintöpfe *)			
Eintopf 500 g P 80 13 - 15 ja			
Suppe mit Einlage 300 g P 80 7 - 8 ja			
Cremsuppe 500 g P 80 13 - 15 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Grillen

Einsatz des Grillrosts

Stellen Sie den Grillrost auf den Glas-Drehteller. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste, bis „G - 1“ im Display erscheint. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grildauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Taste.

HINWEIS:

Nach der Hälfte der Zeit werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, Grillgut wie z. B. Fleisch oder Wurst zu wenden.

Lebensmittel / Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3 Scheiben	3-4	nein
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2-3 Tassen	10-15	nein

Einsatz des Pizzatellers

- Legen Sie den mitgelieferten Pizzateller auf den Grillrost, den Sie auf den Glas-Drehteller stellen.
- Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung Ihrer Pizza empfehlen wir, den Pizzateller im Grillmodus ca. 5 Minuten vorzuheizen.
- Für Tiefkühl-Pizzen ist vorzugsweise das Automatikprogramm „A 1“ zu verwenden.

Heißluftbetrieb

Der Heißluftbetrieb ermöglicht Ihnen, das Essen wie in einem traditionellen Ofen zu garen. Die Mikrowelle ist nicht aktiv. Die Hitze wird durch ein Heizelement am Gebläse erzeugt. Wir empfehlen, den Ofen auf die entsprechende Temperatur vorzuheizen, bevor Sie das Essen hinein stellen.

HINWEIS:

Der Ventilator, der die Hitze vom Quarzgrill in den Garraum bläst, schaltet sich in Intervallen zu. Diese effektive Vorgehensweise ermöglicht eine sehr schnelle Aufheizung.

Heißluftbetrieb mit Vorheizen

1. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Temperatur zwischen 100°C und 190°C. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Drücken Sie die Taste ein zweites Mal, um das Vorheizen zu starten.

HINWEIS:

- Für jede einstellbare Temperatur (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) gibt es eine Indikator-Anzeige. Z. B. 160°C = der 7. Balken.
- Während der Aufheizphase blinkt diese Anzeige. Durch die Zunahme der Balken-Anzeige von links nach rechts wird Ihnen der Fortschritt des Aufheizens angezeigt.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönen zwei Signale. Die vorgeheizte Temperatur blinkt.

4. Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

HINWEIS:

- Sie können die Garzeit nicht eingeben, wenn die Temperatur nicht erreicht ist und wenn Sie die Tür nicht geöffnet haben.
- Geben Sie die Garzeit nicht innerhalb von 5 Minuten ein, wird der Heißluftbetrieb gestoppt. Es ertönen 5 Signale und das Gerät kehrt in seinen Ausgangszustand zurück. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.

6. Drücken Sie zum Starten die Taste.

Heißluftbetrieb ohne Vorheizen

1. Stellen Sie das Gargut in den Ofen.
2. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Temperatur zwischen 100°C und 190°C. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
3. Drücken Sie die Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die Taste.

HINWEIS:

Auch hier werden Sie durch die Anzeige des Indikatorbalkens über die erreichte Temperatur informiert. Während der Heizphase blinkt sie.

Kombinationen aus Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle, Grill und Heißluft abwechselnd innerhalb Ihrer vorgewählten Zeit.

Display Mikrowelle Grill Heißluft			
C-1 ●●			
C-2 ●●			
C-3 ●●			
C-4 ●●●			

1. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Kombination. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

Automatikprogramme

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

1. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatik-Programm aus. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.
2. Drücken Sie die Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
4. Drücken Sie zum Starten die Taste.

HINWEIS:

- Menü **A 1**: Wenn Sie den Pizzateller verwenden, legen Sie ihn auf den Grillrost, den Sie auf den Glas-Drehteller stellen. Das Gerät wird erst auf 190°C vorgeheizt. Ist die Temperatur erreicht, ertönen 2 Signale. Öffnen Sie die Tür, stellen Sie Ihre Pizza hinein. Drücken Sie die Taste. Die Backzeit beginnt.
- Beim Menü **A 9** für Kuchen wird das Gerät erst auf 160°C vorgeheizt. Ist die Temperatur erreicht, ertönen 2 Signale. Öffnen Sie die Tür, stellen Sie Ihren Kuchen hinein. Drücken Sie die Taste. Die Backzeit beginnt. Decken Sie den Kuchen bei Bedarf mit Backpapier ab.

Tabelle Automatikprogramme

Code Programm	Anzeige / Gewicht in Gramm	Leistung
A 1 Pizza	300	Heißluft beim Vorheizen / Mikrowelle / Quarzgrill
	400	
A 2 Kartoffeln	230	Mikrowelle 100%
	460	
	690	
A 3 Fleisch	200	Mikrowelle 100%
	300	
	400	
	500	

Code Programm	Anzeige / Gewicht in Gramm	Leistung
A 4 Fisch	200	Mikrowelle 80%
	300	
	400	
	500	
A 5 Gemüse	200	Mikrowelle 100%
	300	
	400	
	500	
A 6 Getränke	1 (240 ml)	Mikrowelle 100%
	2 (480 ml)	
	3 (720 ml)	
A 7 Nudeln/ Pasta	50 (mit 450 ml Wasser)	Mikrowelle 80%
	100 (mit 800 ml Wasser)	
	150 (mit 1200 ml Wasser)	
A 8 Popcorn	50	Mikrowelle 100%
	100	
A 9 Kuchen	475	Heißluft mit Vorheizen auf 160°C
A 10 Geflügel (gegrillt)	750	Mikrowelle + Quarzgrill (C-2)
	1000	
	1250	

Auftauen

Dank des Auftauprogramms können Sie Ihre Ware auf zwei Arten automatisch auftauen. Wählen Sie Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit aus.

HINWEIS:

- Die Leistung der Mikrowelle beträgt beim Auftauen 30% (240 W).
- Da die Mikrowellen immer von außen nach innen in die Lebensmittel eindringen, können größere Stücke nicht bis in den Kern aufgetaut werden. Die äußeren Schichten könnten dann bereits angaren.
- Ist das Gewicht der Ware kleiner als 200 g, legen Sie diese nicht in die Mitte sondern an den Rand des Tellers.
- Wenden Sie Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Wurst, Brot einmal nach ca. der Hälfte der Auftauzeit. Im Programm „dEF1“ werden Sie durch 2 Signaltöne daran erinnert. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste, um fortzufahren.
- Planen Sie eine Ausgleichszeit nach dem Auftauprogramm ein. Das ist eine Standzeit, während der noch ein Temperatursausgleich durch Wärmeleitung von außen (aufgetaut) nach innen (gefroren) stattfindet. Sie können das Lebensmittel während der Ausgleichszeit im ausgeschalteten Gerät oder auch außerhalb des Gerätes stehen lassen. Die Ausgleichszeit beträgt mindestens genauso viele Minuten wie die Auftauzeit in der Mikrowelle. Sie ist von der Beschaffenheit des Lebensmittels abhängig.
- Sie können die Ausgleichszeiten verkürzen, indem Sie nach der Auftauzeit z. B. kleine Fleischstücke auseinander nehmen oder bei Hackfleisch den verbleibenden Eiskern auseinander bröseln. Bei geschnittenem Brot oder Wurstaufschnitt trennen Sie die Scheiben während der Ausgleichszeit.
- Obst lassen Sie in einer Schale mit Deckel auftauen. Nach ca. der Hälfte der Auftauzeit rühren Sie das Obst einmal vorsichtig um.
- Kuchen oder Torten mit Schokoladenguss sind für das Auftauen in der Mikrowelle nicht geeignet.

Um das Auftauprogramm zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Bestimmen Sie das Gewicht der Ware.
2. Nehmen Sie das Lebensmittel aus seiner Verpackung. Lässt es sich schwer aus der Verpackung lösen, tauen Sie es für 30 Sekunden bei höchster Mikrowellenleistung an (siehe „Schnellstart“).
3. Geben Sie das Auftaugut auf einen Teller (Obst in eine Schüssel). Fleisch legen Sie zusätzlich auf eine umgedrehte Untertasse, damit der entstehende Fleischsaft abtropfen kann. Dieser sollte auf keinen Fall verwendet werden und auch nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
4. Durch wiederholtes Drücken der  Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:
dEF1 Auftauen nach Gewicht von 0,1 - 2,0 kg
dEF2 Auftauen nach Zeit von 5 Sekunden - 95 Minuten
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht/die Zeit ein.
6. Drücken Sie zum Starten die  Taste.

Kochen in mehreren Schritten

Sie können die Programme so einstellen, dass bis zu 2 verschiedene Funktionen nacheinander ausgeführt werden.

Nehmen wir an, Sie wählen folgende Programme:

Auftauen



Grillen

1. Wählen Sie die 1. Funktion: Drücken Sie die  Taste ein- oder zweimal.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht oder die gewünschte Zeit ein.
3. Auswahl der 2. Funktion: Drücken Sie die  Taste, bis „G • 1“ im Display erscheint.
4. Drücken Sie die  Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. Drücken Sie zum Starten die  Taste.

HINWEIS:

- Der Programmwechsel wird Ihnen durch einen Signalton mitgeteilt.
- Beim Grillen werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, Grillgut wie z. B. Fleisch oder Wurst zu wenden.
- Die Automatikprogramme und der Heißluftbetrieb mit Vorheizen können nicht zum Kochen in mehreren Schritten verwendet werden.

Sonderfunktionen

Sperrern (Kindersicherung)

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

Abfrage-Funktion

- Wenn Sie während des Mikrowellen-, Grill-, Kombinations- oder Heißluftbetriebs (ohne Vorheizen) die  Taste drücken, wird die Modus- oder Temperatureinstellung für 2 - 3 Sekunden angezeigt.

- Unabhängig vom Betriebsmodus können Sie sich durch Drücken der  Taste die aktuelle Uhrzeit für 2 - 3 Sekunden anzeigen lassen. Vorausgesetzt, Sie haben zuvor die Uhrzeit am Gerät eingestellt.

Timer

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, können Sie es als Kurzzeitwecker nutzen:

1. Drücken Sie die  Taste zweimal.
 2. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
 3. Drücken Sie die  Taste, um den Timer zu starten.
- 5 Signaltöne künden Ihnen den Ablauf der Zeit an. Danach wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt, vorausgesetzt, Sie haben sie zuvor eingestellt.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Metallschaber, um das Sichtfenster zu reinigen. Die Oberfläche könnte zerkratzt werden und das Glas möglicherweise zerbrechen.

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.
- 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.
- Zur Reinigung des Bedienfeldes öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör

- Reinigen Sie den Glas-Drehteller in einem warmen Spülbad oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn wieder in die Mikrowelle einsetzen.
- Der Gleitring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Gleitring 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.
- Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie den Pizzateller nach jedem Gebrauch von Hand mit einem Geschirrspülmittel. Trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder einsetzen oder aufbewahren.

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.

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Ihr Radio- oder TV-Empfang ist gestört, wenn die Mikrowelle arbeitet.	Die elektromagnetischen Felder dieses Gerätes können Bild und Ton spezieller Frequenzen beeinflussen.	Dies ist normal und kein Fehler. Stellen Sie die Geräte weiter auseinander.
Das Gerät bekommt keinen Strom, das Display ist schwarz.	Defekte Netzsteckdose	Probieren Sie eine andere Steckdose aus.
Im Display steht „0:00“. Sie hatten Stromausfall.		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Das Gerät startet nicht. Im Display steht eine andere Anzeige als die aktuelle Uhrzeit.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen. Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.	
	Nach der Programmwahl wurde die  Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die  Taste oder brechen Sie den Vorgang mit der  Taste ab.
Alle Bedienelemente sind blockiert. Die Kindersicherung ist aktiviert.		Drücken Sie die  Taste länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Es sind Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Entfernen Sie evtl. Fremdkörper und Speisereste wie unter „Reinigung“ beschrieben.
Der Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Das Gerät ist defekt. Wenden Sie sich bitte an unseren Service.	

Technische Daten

Modell:.....MWG 789 H
 Spannungsversorgung:.....230 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:.....1300 W
 Grill:.....1200 W
 Heißluft:.....1200 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.....800 W / 2450 MHz
 Garraumvolumen:.....23 Liter
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ca. 15,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät MWG 789 H in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Garantie**Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät - auch teilweise - gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten am Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung**24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche**

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! - Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

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.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

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.

⚠ LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

ⓘ OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoudsopgave

Algemene Opmerkingen	16
Belangrijke veiligheidsinstructies!	16
Waarschuwingsetiketten op het apparaat	18
Overzicht van de bedieningselementen	18
Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel	18
Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf	19
Geschikt magnetronserviesgoed	19
Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat	19
Ingebruikname	19
De magnetron bedienen	20
Snelle start	20
Verwarmen	20
Koken	21
Grillen	22
Convectie	22
Combinaties van magnetron, grill en convectie	23
Automatische functies	23
Ontdooien	23

Koken in meerdere fasen	24
Speciale functies	24
Reiniging	24
Probleemoplossen	25
Technische gegevens	25
Verwijdering	25

Algemene Opmerkingen

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgescreven 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, niet 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 voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- 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!**

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

⚠ WAARSCHUWING:

- De magnetron is bestemd voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Het drogen van voedsel of kleding of het verwarmen van elektrische pads, slippers, sponzen, natte poetslappen of dergelijke kan verwondingen, verbranding, of brand veroorzaken.
- De magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- 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.
- Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, zijn dealer of een erkende vakman, om elk risico te vermijden.
- Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. **EXPLOSIEGEVAAR!**
- Plaats uw magnetron niet in een kast.

⚠ WAARSCHUWING:

- Het apparaat vereist voldoende ruimte voor luchtcirculatie om goed te kunnen functioneren. Laat een afstand van 30 cm boven, 10 cm aan de achterkant en 20 cm aan beide zijden van het apparaat vrij. Dek het apparaat niet af. Blokkeer de opening van het apparaat nooit. De poten mogen niet verwijderd worden.
- Plaats het apparaat met de achterkant naar een muur.
- Het toestel en de bereikbare onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorzichtigheid is geboden om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- 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.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen bij het verwijderen van het serviesgoed. **VERBRANDINGSGEVAAR!**
- 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.

⚠ 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.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur te reinigen. U zou krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Dit kan het glas vernietigen.
- Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt.
- Volg ook de instructies die nader zijn beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is geschikt voor:
 - het verwarmen en garen van vaste of vloeibare voedingsmiddelen
 - het gratineren en grillen van vaste voedingsmiddelen.

Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:

- in stafkeukens van winkels, kantoren, en andere industriële ruimten;
- door de gasten in hotels, motels en andere huisvestingsfaciliteiten;
- op agrarische landgoederen;
- in bed and breakfasts.

Waarschuwingsetiketten op het apparaat

Er is een waarschuwingssymbool aan de bovenkant van de magnetron bevestigd:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Verbrandingsgevaar!

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden tijdens en na het gebruik.

Let op de sticker op de zijkant van de magnetron:

WAARSCHUWING

- MICROGOLVEN EN HOOGSPANNING IN DIT APPARAAT. ZORG ERVOOR DAT DE BEHUIZING NIET VERWIJDERD WORDT.
- DIT APPARAAT IS UITGERUST MET EEN GEAARDE STEKKER OM U TEGEN HET RISICO VAN MOGELIJKE SCHOKKEN TE BESCHERMEN EN MOET WORDEN AANGESLOTEN OP EEN CORRECT GE- AARD STOPCONTACT.
- HET ONDERHOUD VAN DIT APPARAAT MOET UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR DAAR- VOOR GEKWALIFICEERDE SERVICEMEDEWERKERS.
- HAAL VOOR HET ONDERHOUD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. HET VERWIJDEREN VAN DE BEHUIZING TERWIJL HET PRODUCT IS AANGESLOTEN ZOU SERVICEMEDEWERKERS MOGELIJK AAN HOOGSPANNINGSGEVAAR BLOOT KUNNEN STELLEN.

Overzicht van de bedieningselementen

Afbeelding A

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Rooster
- 3 Aandrijfas
- 4 Geleidering
- 5 Roterende glasplaat
- 6 Deurgrendel
- 7 Kijkvenster

Niet getoond: Pizzaplaaat

Afbeelding B: Symbolen op het bedieningspaneel

- 1 Magnetron
- 2 Convector
- 3 Grill
- 4 Ontdooien
- 5 Kinderslot geactiveerd
- 6 Automatische functie
- 7 Temperatuurindicator

Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel



Magnetron: Selecteer de instelling van het vermogen van de magnetron.

Grill: Voor grillen en gratineren.

Combinaties: Grill, magnetron en convector werken beurtelings.

Convector: Convectormodus zonder mag- netron



Ontdooien op gewicht of tijd.



Klok: In combinatie met de draai- knop voor het instellen van de klok.



Timer: Kan in combinatie met de draaiknop als een timer wor- den gebruikt.



Stoppen: Druk eenmaal om het kookpro- gramma te stoppen.

Verwijderen: Druk twee keer om het pro- gramma te verwijderen.

Vergrendelen: Druk op en houd voor 3 se- conden ingedrukt om het be- dieningspaneel (kinderslot) te vergrendelen of ontgrendelen.



- Start het programma
- Snel starten van het magnetronprogramma (altijd +30 seconden op 100% vermogen)
- Voor het verlengen van de kooktijd met 30 seconden tijdens het programma (behalve voor het ontdooien en automatische menupro- gramma's)
- Bevestigen van een selectie



Draaiknop

Voor het instellen van de klok, kooktijd, temperatuur, combinaties, automatische menuprogramma's of instellingen van het gewicht

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Gebruik uitsluitend hittebestendig servies en bestek, omdat tijdens het gebruik van de grill en combi-stand stralingshitte ontstaat. Plastic bakken zijn niet geschikt.
- Wanneer alleen de grillstand wordt gebruikt, kunt u ook metalen of aluminium servies en bestek gebruiken, maar niet bij het gebruik van de normale of gecombineerde magnetronstand (zie tabel "Geschikt magnetronserviesgoed").
- Zet niets bovenop het apparaat. Het wordt heet. Houd altijd de ventilatieopeningen vrij.
- Gebruik de grill om de gerechten dicht bij het verwarmingselement te zetten.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.

⚠ LET OP:

Explosiegevaar bij afgesloten servies.

- Open gesloten schalen voor het koken of verwarmen.
- Prik met een vork een aantal gaten in afdekfolie.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.

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

Materiaal	Geschikt voor			
	magnetron	Grill	Convector	combinatie*
Hittebestendige schalen, bakers en kommen van glas	ja ja ja ja			
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			

Materiaal	Geschikt voor			
	magnetron	Grill	Convector	combinatie*
Meegeleverde pizzaplaat	ja ja ja ja			
Metalen of aluminium ovenschalen	nee ja ja nee			
Grilrooster	nee ja ja nee**			
Aluminiumfolie en folie-schalen of -bakers	nee ja ja nee			

*) Magnetron + grill of magnetron + convector combinatiemodussen

**) Behalve functies A 1 en A 10

Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat

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 alleen levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- 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.

Opmerkingen over de werking van het apparaat

- Er klinkt een pieptoon wanneer de draaiknop voor de eerste keer wordt gedraaid.
- Wanneer u op een toets drukt wordt dit bevestigd met een pieptoon. Als u de toon niet hoort, hebt u niet goed op de toets gedrukt.
- Als u een programma selecteert, maar niet binnen 5 minuten op de toets drukt, wordt de instelling geannuleerd. Het scherm toont dan weer de huidige tijd.
- Wanneer een programma wordt gestart (behalve tijdens het voorverwarmen), wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Het aftellen loopt.
- Het eind van het programma wordt aangegeven door 5 pieptonen. Hierna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Wanneer de deur wordt geopend, zal de lamp in de oven voor 10 minuten branden.

Ingebruikname

Installatie-aanwijzingen

- Installeer het apparaat met de achterzijde naar de muur toe.
- Hanteer de volgende veiligheidsafstanden:
 - 10 cm aan de achterzijde
 - 20 cm aan beide zijanten
 - 30 cm aan de bovenzijde van de magnetron.
- Zet het apparaat niet in de buurt van andere elektronische apparaten, ter voorkoming van interferentie.

Voorbereiding

- Gebruik het hendel om de deur te openen.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en pak deze uit.

- Indien nog niet gedaan: Plaats de aandrijfas op het midden van de bodem in de oven.
- Plaats de geleidering in het midden.
- Plaats de roterende glasplaat op een zodanige wijze dat de lagere uitsparingen op het midden van de aandrijfas vergrendelen.
- Wanneer u de pizzaplaat gebruikt, plaats het op het grillrek dat op de roterende glasplaat moet worden geplaatst.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in geen geval in gebruik worden genomen.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakken beschermfolie.
- Zorg ervoor dat de gebruikte netspanning overeenkomt met de spanning van het apparaat. Controleer het kenplaatje voor specificaties.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

⚠ LET OP:

- Verwijder geen vast gemonteerde onderdelen uit de gaar ruimte en van de binnenzijde van de deur!
- De mica plaat maakt ook deel uit van het apparaat en mag niet verwijderd worden. Het beschermt de elektronische component die zich hierachter bevindt tegen vuil.

ⓘ OPMERKING:

Als er zich resten van het productieproces of olie op de behuizing of het verwarmingselement bevinden, kunnen zich in het begin rook of reuk ontwikkelen.

Dit is normaal en zal na herhaaldelijk gebruik verdwijnen.

Wij bevelen ten sterkste aan om als volgt te handelen:

- Zet het apparaat in de grillstand en gebruik het diverse keren zonder dat er levensmiddelen in het apparaat worden bereid.
- Zorg voor voldoende ventilatie.

Het instellen van de klok

ⓘ OPMERKING:

Wanneer het apparaat op de netspanning wordt aangesloten, hoort u een signaal en verschijnt "0:00" op de display.

1. Druk één keer op de  toets.
2. Gebruik de draaiknop om het gewenste uur in te stellen.
3. Druk de  toets om de instelling te bevestigen.
4. Gebruik de draaiknop om het gewenste aantal minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals de  toets om de nieuwe tijd te activeren. Het scheidingsteken ":" van de digitale tijdsaanduiding op het scherm begint te knipperen.

De magnetron bedienen

1. Vul het te verhitten product in een geschikte schaal.
2. Open de deur en zet de schaal in het midden op de glazen schotel. Sluit de deur. (Uit veiligheidsoverwegingen functioneert het apparaat alleen bij goed gesloten deur).
3. Druk de  toets eenmaal/herhaaldelijk om de gewenste vermogensinstelling in te stellen. Nadat u de toets eenmaal heeft ingedrukt kunt u ook de draaiknop gebruiken.

Geselecteerde vermogens instelling op het scherm in %	Vermogen in Watt (ongeveer)	Toepassing
P100 800	Snel verwarmen	
P 80 640	Koken	
P 50 400	Sudder	

Geselecteerde vermogens instelling op het scherm in %	Vermogen in Watt (ongeveer)	Toepassing
P 30 240	Bevroren voedsel ontdooien	
P 10 80	Boter smelten enz.	

4. Druk de  toets om de instelling te bevestigen.
5. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
6. Druk de  toets om de bereiding te starten. De bereidingstijd is afhankelijk van de hoeveelheid en samenstelling van de levensmiddelen. Na enkele keren proberen zult u snel leren om de bereidingstijd in te schatten.

ⓘ OPMERKING:

- Iedere keer dat de  toets wordt ingedrukt verlengt de bereidingstijd met 30 seconden.
- Koken in een magnetron is veel sneller dan op een fornuis. Als u niet zeker bent, stel dan een kortere bereidingstijd in en verleng het verwarmen indien noodzakelijk.
- **Let op:** Wanneer er alleen gebruik van de magnetron wordt gemaakt, zorg dan dat het voedingsmiddel is afgedekt.

Bereiden stoppen of pauzeren

- Als u het bereiden wilt pauzeren, druk dan de  toets eenmaal en open de deur.
- Als u het bereiden wilt voortzetten, sluit dan de deur en druk de  toets.
- Als u het bereiden volledig wilt beëindigen, druk dan tweemaal de  toets.

Snelle start

Wilt u levensmiddelen of dranken kort op de hoogste vermogensinstelling verwarmen? Hiervoor zijn twee mogelijkheden:

1. U kunt de magnetron snelstarten door direct de  toets te drukken. Het opwarmen start onmiddellijk, waarbij de bereidingstijd bij iedere keer drukken met 30 seconden wordt verlengd.
- Of:
2. Draai de draaiknop naar links. Er klinkt een pieptoon en het scherm geeft "95:00" aan. Stel de tijd in door de knop naar links of rechts te draaien. Druk de  toets om het opwarmen te starten.

De vermogensinstelling van de magnetron is hierbij 100%.

Verwarmen

Het verwarmen is een speciale eigenschap van magnetrons. Gekoelde vloeistoffen en levensmiddelen kunnen eenvoudig opgewarmd worden tot kamer of consumptietemperatuur zonder het gebruik van pannen.

De opwarmtijden in onderstaande tabel zijn bedoeld als indicatie, omdat de tijd sterk afhankelijk is van de begintemperatuur en de samenstelling van de levensmiddelen. Het wordt dan ook aanbevolen om af en toe te controleren of de levensmiddelen warm genoeg zijn.

Verwarmingstabel

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermogens- instelling	Ge- schatte tijd min.	Afdekking
Vloeistoffen				
1 kop 150 g P100 0,5 - 1	nee			
0,5 l 500 g P100 3,5 - 5	nee			
0,75 l 750 g P100 5 - 7	nee			
Tip: Doe een glazen staaf in de kom om superverhitting te voorkomen, goed roeren voor het drinken.				
Maaltijden op bord				
Karbonade + aardappelen en groenten	450 g P100 2,5 - 3,5 ja			
Goulash met noedels	450 g P100 2 - 2,5 ja			
Vlees + puree + jus	450 g P100 2,5 - 3,5 ja			
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen. Roer de gerechten af en toe door.				
Vlees				
Karbonade, gepaneerd	200 g P100 1 - 2 nee			
Gehaktballen, 4 stuks	500 g P100 3 - 4 nee			
Braadstuk	250 g P100 2 - 3 nee			
Tip: Bestrijk het vlees met olie om te voorkomen dat het paneermeel of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 kip 450 g P100 3,5 - 5 nee				
Kipfricassee	400 g P100 3 - 4,5 ja			
Tip: Bestrijk de gerechten met olie. Roer de gerechten af en toe door.				
Bijgerechten				
Noedels, rijst, 1 portie	150 g P100 1 - 2 ja			
2 porties	300 g P100 2,5 - 3,5 ja			
Aardappelen	500 g P100 3 - 4 ja			
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen.				
Soepen / saus				
Bouillon, 1 bord	250 g P100 1 - 1,5 ja			
Gevulde soep	250 g P100 1,5 - 2 ja			
Saus	250 g P100 1 - 2 ja			
Kindervoeding				
Melk	100 ml	P 50	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	P 50	1 - 1,5	nee
Tip: Goed schudden of doorroeren. Controleer de temperatuur!				

Koken

Handige kooktips

Volg de richtlijnen in de kooktabel en het recept. Houd het bereidingsproces in de gaten als u nog niet zo veel ervaring hebt.

U kunt de deur van het apparaat op ieder moment openen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

De bereiding wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en de  toets opnieuw wordt ingedrukt.

Gekoelde levensmiddelen hebben een langere bereidingstijd nodig dan levensmiddelen die al op kamertemperatuur zijn.

Hoe groter de brokken levensmiddelen, hoe langer de bereidingstijd. Vlees dat in grotere stukken is gesneden heeft bijvoorbeeld een langere bereidingstijd dan dezelfde hoeveelheid vlees in reepjes gesneden. Het wordt aanbevolen om grotere hoeveelheden levensmiddelen eerst op maximaal vermogen te bereiden en ze daarna op middelmatig vermogen te laten sudderen voor een gelijkmatige bereiding.

Wanneer de levensmiddelen niet opgehoopt zijn worden ze sneller warm dan wanneer ze opgehoopt zijn. Spreid de levensmiddelen daarom zoveel mogelijk uit. Leg de dunneren deelen, zoals kippepoten of visfilets in het midden of laat ze overlappen.

Kleinere hoeveelheden warmen sneller op dan grotere hoeveelheden. U kunt de volgende vuistregel hanteren:

Dubbele hoeveelheid = bijna twee keer zoveel tijd
Halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Als u niet de exacte bereidingstijd voor een gerecht kunt vinden, kunt u de volgende regel toepassen:

Per 100 g ongeveer 1 minuut opwarmen

Alle levensmiddelen die u op een gewoon fornuis kunt bereiden kunt u ook in de magnetron bereiden.

Het afdekken van gerechten voorkomt dat ze uitdrogen. Een bord ondersteboven, vetvrij papier of magnetronfolie zijn allemaal geschikt als afdekking. Warm gerechten die een korst moeten krijgen zonder afdekking.

Kooktabel

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermogens- instelling	Time ongeveer min	Afdekking
Groenten				
Aubergine	500 g	P 80	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	P 80	13 - 15	ja
Broccoli	500 g	P 80	6 - 9	ja
Chicorei	500 g	P 80	6 - 7	ja
Erwten	500 g	P 80	6 - 7	ja
Venkel	500 g	P 80	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	P 80	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	P 80	9 - 12	ja
Knolraap	500 g	P 80	8 - 10	ja
Prei	500 g	P 80	7 - 9	ja
Maiskolven	250 g	P 80	7 - 9	ja
Wortelen	500 g	P 80	8 - 10	ja
Paprika	500 g	P 80	6 - 9	ja
Spruiten	300 g	P 80	7 - 10	ja
Asperges	300 g	P 80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	P 80	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	P 80	9 - 10	ja
Tip: Snij groenten in kleine stukjes en bereid ze met 2-3 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door. Laat ze 3-5 minuten sudderen en breng ze op smaak voordat u ze serveert.				
Fruits				
Appel of perencompote	500 g	P 80	5 - 8	ja
Pruimenboter	250 g	P 80	4 - 6	nee
Gepofte appel, 4 stuks	500 g	P 80	7 - 9	ja
Tip: Het toevoegen van 125 ml water of citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt. Laat het fruit 3-5 minuten doorkoken.				
Vlees *)				
Vlees met jus	400 g	P 80	10 - 12	ja
Goulash, kalfsstrips	500 g	P 80	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	P 80	7 - 8	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	P 80	6 - 7 ja	
Kippensoep	200 g	P 80	5 - 6	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermogens- instelling	Time onge- veer min	Afdekking
Vis				
Visfilet	300 g P 80 7 - 8 ja			
	400 g P 80 8 - 9 ja			
Tip: Keer de vis halverwege de bereidingstijd om. Laat hem 3-5 minu- ten sudderen.				
Ontdooien en koken van groenten				
Rode kool met appel 450 g P 80 14 - 16 ja				
Spinaziebladeren 300 g P 80 11 - 13 ja				
Bloemkool 200 g P 80 7 - 9 ja				
Snijbonen 200 g P 80 8 - 10 ja				
Broccoli 300 g P 80 8 - 9 ja				
Erwten	300 g P 80 7 - 8 ja			
Knolraap	300 g P 80 13 - 15 ja			
Prei	200 g P 80 10 - 11 ja			
Mais	200 g P 80 4 - 6 ja			
Wortelen	200 g P 80 5 - 6 ja			
Spruiten	300 g P 80 7 - 8 ja			
Spinazie	450 g P 80 12 - 13 ja			
	600 g P 80 15 - 17 ja			
Tip: Kook de groenten met 1-2 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door of snij ze fijn. Laat ze 2-3 minuten doorkoken, breng ze op smaak voor het serveren.				
Soepen / Hutspot *)				
Hutspot	500 g P 80 13 - 15 ja			
Gevulde soep	300 g P 80 7 - 8 ja			
Crèmesoep	500 g P 80 13 - 15 ja			
Tip: Af en toe doorroeren, 3-5 minuten laten doorkoken.				

*) Kant-en-klare levensmiddelen

Grillen

Gebruik van het rooster

Plaats het grillrek op de roterende glasplaat. Gebruik geschikt hittebe-
stendig servies of leg de levensmiddelen direct op het rooster.

Ga bij roosteren en gratineren als volgt te werk:

1. Druk op de toets tot "G - 1" op de display verschijnt. Nadat u
één keer op de toets gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebrui-
ken.
2. Druk de toets om de instelling te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om de gewenste grilltijd in te stellen tussen
5 seconden en 95 minuten.
4. Druk op de toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

Nadat de helft van de tijd is verstreken, wordt u door een aantal signa-
len gewaarschuwd om de gegrilde gerechten zoals vlees of worst om
te draaien.

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Geschatte tijd min.	Afdekking
Gratineren toast met kaas	2-3 plakjes	3-4	nee
Gratineren soepen, bijv. uiensoup	2-3 koppen	10-15	nee

Plaatsen van de pizzaplaat

- Plaats de meegeleverde pizzaplaat op het grillrek dat op de roteren-
de glasplaat moet worden geplaatst.

- Om bij de voorbereiding van uw pizza een perfect resultaat te
bereiken, raden wij aan om de pizzaplaat voor ca. 5 minuten in de
grillmodus voor te verwarmen.
- Gebruik voor het beste resultaat bij diepvriespizzas het automati-
sche programma "A 1".

Convectie

Met de convectie-functie kunt u voedsel bereiden zoals in een gewone
oven. De magnetron werkt dan niet. Het verwarmingselement op de
ventilator produceert hitte. Wij raden u aan de oven voor te warmen op
de juiste temperatuur voordat u het voedsel in de oven plaatst.

OPMERKING:

De ventilator die de warmte van kwartsgrijs in de ovenruimte blaast,
schakelt met tussenpozen aan en uit. Deze efficiënte functie zorgt
voor zeer snelle voorverwarming.

Convectiestand met voorverwarmen

1. Druk herhaaldelijk op de toets om een temperatuur tussen
100°C en 190°C te selecteren. Nadat u één keer op de toets
gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
2. Druk de toets om de instelling te bevestigen.
3. Druk de toets een tweede keer om het voorverwarmen te
starten.

OPMERKING:

- Elke temperatuurstelling (100°, 110°, 120°, 130°, 140°,
150°, 160°, 170°, 180°, 190°) heeft een indicator, bv.
160°C = het zevende streepje.
- Tijdens het voorverwarmen zal deze indicator knipperen. Het
toenemende aantal streepjes geeft de voortgang van het
voorverwarmen aan.
- Er klinken twee pieptonen wanneer de gewenste temperatuur
is bereikt. De temperatuurindicator voor het voorverwarmen
knippert.

4. Open de deur en zet de levensmiddelen in het apparaat.
5. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen
tussen 5 seconden en 95 minuten.

OPMERKING:

- U kunt de bereidingstijd niet instellen wanneer de temperatuur
niet is bereikt of wanneer de deur is gesloten.
- Als binnen 5 minuten geen kooktijd wordt ingevoerd, zal het
toestel de convectiemodus stoppen. 5 waarschuwingspiept-
onen zullen klinken en het toestel zal naar de oorspronkelijke
modus terugkeren. De display zal de huidige tijd weergeven.

6. Druk de toets om de bereiding te starten.

Convectiestand zonder voorverwarmen

1. Zet de levensmiddelen in het apparaat.
2. Druk herhaaldelijk op de toets om een temperatuur tussen
100°C en 190°C te selecteren. Nadat u één keer op de toets
gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
3. Druk de toets om de instelling te bevestigen.
4. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen
tussen 5 seconden en 95 minuten.
5. Druk de toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

De streepjes op het scherm geven in dit geval ook de bereikte tempe-
ratuur aan. Ze zullen tijdens het opwarmen knipperen.

Combinaties van magnetron, grill en convector

In deze instelling, zullen de magnetron, grill- en convector modi beurtlings binnen de vooraf ingestelde tijd werken.

Scherm	Magnetron	Grill	Convector
C - 1 ● ●			
C - 2 ● ●			
C - 3 ● ●			
C - 4 ● ● ●			

1. Druk herhaaldelijk op de toets om de gewenste combinatie te selecteren. Nadat u de toets eenmaal heeft ingedrukt, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
2. Druk de toets om de instelling te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
4. Druk de toets om de bereiding te starten.

Tips voor het gebruik van de combi-stand

Bij het bereiden van levensmiddelen met behulp van de combi-stand magnetron-grill, dient u zich aan het volgende te houden:

De bereidingstijd voor grote en dikke levensmiddelen, zoals geroosterd varkensvlees, is naar verhouding langer dan voor kleinere en dunnere levensmiddelen. **Bij het roosteren is dit echter tegenovergesteld. Hoe dichter de levensmiddelen zich bij de grill bevinden, hoe sneller ze zullen bruinen.** Dat wil zeggen dat bij het bereiden van grote braadstukken in de combinatiestand de griltijd korter kan zijn dan voor kleinere braadstukken.

Automatische functies

U kunt de automatische functies gebruiken om bepaalde hoeveelheden levensmiddelen automatisch te bereiden. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Draai de draaiknop naar rechts, en selecteer de gewenste automatische functie. Kies één van de instellingen van de onderstaande tabel.
2. Druk de toets om de instelling te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om het gewenste gewicht in te stellen.
4. Druk de toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

- Menu A 1: Wanneer u de pizzaplaat gebruikt, plaats het op het grillrek dat op de roterende glasplaat moet worden geplaatst. Het apparaat wordt voorverwarmd tot 190°C. Er zijn 2 signaaltönen te horen wanneer de temperatuur is bereikt. Open de deur en plaats de pizza in de oven. Druk op de toets. De baktijd begint te lopen.
- Bij de A 9 instelling voor cake zal het apparaat voorverwarmen tot 160°C. Er klinken 2 pieptonen wanneer de temperatuur is bereikt. Open de deur en zet de cake in de oven. Druk de toets. De baktijd begint te lopen. Bedek de cake indien nodig met bakpapier.

Tabel met automatische menu's

Code	Functie	Scherm/gewicht in gram	Vermogensinstelling
A 1	Pizza	300	Convector tijdens het voorverwarmen / Magnetron / Kwartgrill
		400	

Code	Functie	Scherm/gewicht in gram	Vermogensinstelling
A 2	Aardappelen	230	Magnetron 100%
		460	
		690	
A 3	Vlees	200	Magnetron 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	Vis	200	Magnetron 80%
		300	
		400	
		500	
A 5	Groenten	200	Magnetron 100%
		300	
		400	
		500	
A 6	Dranken	1 (240 ml)	Magnetron 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7	Pasta	50 (met 450 ml water)	Magnetron 80%
		100 (met 800 ml water)	
		150 (met 1200 ml water)	
A 8	Popcorn	50	Magnetron 100%
		100	
A 9	Cake	475	Convector met voorverwarming tot 160°C
A 10	Gevogelte (gegrild)	750	Magnetron + Kwartgrill (C - 2)
		1000	
		1250	

Ontdooien

U kunt met de ontdooi-instellingen automatisch levensmiddelen op twee verschillende manieren ontdooien. Selecteer de ontdooifunctie per gewicht of per tijd.

- Het vermogen van de magnetron bij de ontdooifunctie is 30% (240 W).
- Omdat de microgolven altijd het voedsel van buitenaf binnendringen, kunnen grotere stukken in het centrum niet volledig worden ontdooid. De buitenste lagen kunnen al begonnen zijn met koken.
- Als het gewicht van het voedsel minder dan 200 g is, plaats het niet in het midden, maar aan de rand van de plaat.
- Draai levensmiddelen zoals vlees, worstjes of brood eenmaal om nadat ongeveer de helft van de ontdooitijd is verstreken. Wanneer in de "dEF1"-modus is geschakeld, zult u door 2 pieptonen worden herinnerd. Sluit de deur en druk op de toets om door te gaan.
- Een factor om na het ontdooiprogramma de tijd te compenseren. Dit is een standaard periode waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt door middel van warmtegeleiding vanaf buiten (ontdooit) naar binnen (bevroren). U kunt het voedsel in het uitgeschakelde apparaat of buiten het apparaat laten tijdens de compensatietijd. De compensatietijd moet minstens evenveel minuten duren als de ontdooitijd in de magnetron. Het hangt af van de toestand van de levensmiddelen.

OPMERKING:

- U kunt de compensatietijden verkorten, door bijvoorbeeld kleine stukjes vlees of afbrokkende de resten bevroren brokken gehakt na de ontdooitijd te scheiden. Voor gesneden brood of worst, scheid de schijfjes tijdens de compensatietijd.
- Laat fruit in een kom met een deksel ontdooien. Na ongeveer de helft van de ontdooitijd roer het fruit voorzichtig één keer.
- Cakes of taarten met chocolade glazuur mag niet in de magnetron worden ontdooid.

Voor het gebruik van het ontdooiprogramma, gaat u als volgt te werk:

1. Bepaal het gewicht van het voedsel.
2. Haal het voedsel uit de verpakking. Als het niet uit de verpakking kan worden gehaald, ontdooi gedurende 30 seconden op maximaal magnetronvermogen (zie "Snelle start").
3. Plaats het te ontdooien voedsel op de plaat (fruit in een kom). Plaats vlees ook op een omgekeerde schotel, zodat de vleessappen kunnen uitlekken. Deze schotel mag nooit voor ander voedsel worden gebruikt of ermee in contact komen.
4. Druk herhaaldelijk de  toets om één van de ontdooifuncties te selecteren:

dEF1	Ontdooien per gewicht	tussen 0,1 en 2,0 kg
dEF2	Ontdooien per tijd	tussen 5 seconden en 95 minuten
5. Gebruik de draaiknop om het gewenste gewicht/de gewenste tijd in te stellen.
6. Druk de  toets om de bereiding te starten.

Koken in meerdere fasen

U kunt de programma's zo instellen dat er maximaal 2 verschillende functies achter elkaar uitgevoerd worden.

U kunt bijvoorbeeld de volgende programma's selecteren:

Ontdooien



Grill

1. Selecteer de 1e functie: Druk één of twee keer op de  toets.
2. Stel het gewicht of de gewenste tijd in met gebruik van de draaiknop.
3. Selecteer de 2de functie: Druk op de  toets tot "G-1" op de display verschijnt.
4. Druk de  toets om de instelling te bevestigen.
5. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
6. Druk de  toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

- Als het programma van functie verandert, klinkt er een pieptoon.
- Wanneer u grilt, wordt u door een aantal signalen gewaarschuwd om gerechten zoals vlees of worst om te draaien nadat de helft van de tijd is verstreken.
- De automatische functies en de convectiestand met voorverwarmen kunnen niet gebruikt worden voor Geleidelijk bereiden.

Speciale functies

Blokkeren (Kindersluiting)

Druk de  toets gedurende ten minste 3 seconden in om het apparaat te blokkeren. Het scherm geeft aan dat het apparaat is geblokkeerd. De functies van de bedieningsorganen worden geblokkeerd. Druk de  toets opnieuw ten minste 3 seconden in om het apparaat te ontgrendelen.

Schermfunctie

- Als u tijdens het magnetron-, grill-, combinatie- of convectiegebruik (zonder voorverwarmen) op de  toets drukt, wordt de modus of temperatuurstelling 2 - 3 seconden weergegeven.
- Ongeacht de stand, zal het scherm gedurende 2-3 seconden de huidige tijd weergeven wanneer de  toets wordt gedrukt. Hierbij wordt ervan uitgegaan dat de tijd eerder is ingesteld.

Timer

Wanneer het toestel niet in gebruik is, kunt u deze instelling als timer-functie gebruiken:

1. Druk twee keer op de  toets.
2. Gebruik de draaiknop om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op de  toets om de timer te starten.

5 pieptonen zullen aangegeven dat de tijd is verstreken. Vervolgens zal de display weer de huidige tijd weergeven, mits het eerder is ingesteld.

Reiniging

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen metalen schraper om het kijkvenster te reinigen. Er kunnen krassen op het oppervlak ontstaan en het glas zou kunnen breken.

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.
- 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.
- Open het deurtje van de magnetron alvorens het bedieningspaneel te reinigen, om het onopzettelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren

- Reinig de roterende glasplaat in warm zeepsop of in de vaatwasser. Droog het af alvorens het in de magnetron terug te plaatsen.

- Reinig de geleidering en de bodem regelmatig. U kunt de geleidering verwijderen en hem met de hand reinigen. Gebruik een zacht schoonmaakmiddel of glasreiniger. Droog alles goed af. Zorg ervoor om daarna de ring op de juiste terug te zetten.
- Reinig de grill na elk gebruik met een afwasmiddel of plaats hem in een vaatwasser voor reiniging.
- Reinig de pizzaplaat na elk gebruik met de hand met een afwasmiddel. Droog het af alvorens het terug te plaatsen of op te bergen.

Geuren

- Voor het verwijderen van onaangename geuren in de magnetron, plaatst u een met water en citroensap gevulde magnetronschaal in het apparaat en verwarmt u deze gedurende ongeveer 5 minuten. Veeg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem contact op met een servicecentrum voor het vervangen van de ovenverlichting.

Probleemoplossen

Storingen worden vaak maar door kleine problemen veroorzaakt. Neem onderstaande tabel door voordat u contact opneemt met onze klantenservice:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen / oplossing
Radio of TV ontvangst wordt verstoord wanneer de magnetron werkt.	Het elektromagnetische veld van dit apparaat kan het beeld en geluid van speciale frequenties verstoren.	Dit is normaal en geen storing. Plaats de apparaten verder uit elkaar.
Het apparaat krijgt geen spanning; het scherm is zwart.	Defect stopcontact. Probeer een ander stopcontact.	Controleer de zekering.
Het scherm geeft "0:00" aan. Er heeft zich een stroomstoring voorgedaan. Stel de klok opnieuw in.		
Het apparaat wordt niet ingeschakeld. Het scherm geeft een andere tijd aan dan de huidige tijd.	De deur is niet goed gesloten. Controleer of er voorwerpen op levensmiddelen klem zitten tussen de deur. De  toets is niet ingedrukt na het selecteren van de functie.	Druk de  toets, of druk de  toets om de functie te annuleren.
Alle bedieningsorganen zijn geblokkeerd. De kindersluiting is geactiveerd.		Druk de  toets gedurende meer dan 3 seconden in om het apparaat te ontgrendelen.
Het draaiplateau geeft een krassend of schurend geluid.	Er bevinden zich vuil of vreemde voorwerpen in de omgeving van de aandrijfas van het draaiplateau.	Verwijder eventuele voorwerpen en restanten van levensmiddelen zoals beschreven onder "Reiniging".
Het apparaat wordt ogenschijnlijk zonder reden uitgeschakeld.	Het apparaat is defect. Neem contact op met uw dealer.	

Technische gegevens

Model: MWG 789 H
 Spanningstoever: 230 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:

magnetron: 1300 W
 grill: 1200 W
 convector: 1200 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W / 2450 MHz
 Volume gaarruimte: 23 liter
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht: ong. 15,0 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaars door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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

⚠ ATTENTION :

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

i NOTE : Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Notes générales	26
Importantes mesures de sécurité !	26
Symboles d'avertissement sur l'appareil	28
Liste des différents éléments de commande	28
Boutons et commandes du tableau de commande	28
Notes sur le service de grill et combine	29
Vaisselle allant au four à micro-ondes	29
Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil	29
Mise en service	29
Fonctionnement du micro-ondes	30
Démarrage rapide	30
Chauffage	30
Cuisson	31
Griller	32
Convection	32
Combinaisons du micro-ondes, du grill et de la convection	33
Fonctions automatiques	33
Décongélation	33

Cuisson à plusieurs étapes	34
Fonctions particulières	34
Nettoyage	34
Dépannage	35
Données techniques	35
Élimination	35

Notes générales

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 (en tirant sur la fiche et non 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. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Importantes mesures de sécurité !

A lire avec attention et à conserver.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Le four à micro-ondes sert uniquement à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements ou le chauffage de coussins électriques, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides ou de tout autre objet similaire peut causer des blessures, une combustion ou un incendie.
- Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer / réchauffer des **animaux vivants**.
- 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.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire pour éviter un risque.
- Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. **RISQUE D'EXPLOSION !**
- Ne placez pas votre four à micro-ondes dans un placard.

⚠ AVERTISSEMENT :

- L'appareil nécessite un espace suffisant pour la circulation de l'air afin d'assurer un bon fonctionnement. Laissez une distance de 30 cm au-dessus, 10 cm à l'arrière, et 20 cm sur les deux côtés de l'appareil. Ne couvrez pas l'appareil. Ne bloquez jamais les ouvertures de l'appareil. Ne retirez pas les pieds.
- Placez l'appareil dos face à un mur.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- 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 **réipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- 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.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des récipients. **DANGER DE BRÛLURES !**
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT Risques de surchauffe :

Lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure ! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif et agressif et aucun racloir métallique pour nettoyer la porte en verre. Vous pourriez rayer la surface. Cela peut endommager le verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Suivez également les instructions fournies au chapitre "Nettoyage".
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- 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 à être utilisé dans les ménages et applications similaires, telles que :

- dans les cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres secteurs industriels ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les exploitations agricoles ;
- dans les chambres d'hôtes.

Symboles d'avertissement sur l'appareil

Un symbole d'avertissement est fixé sur la surface supérieure du four à micro-ondes :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !
Risque de brûlure !

La température des surfaces accessibles peut être très chaude pendant et après l'utilisation.

Respectez l'étiquette située sur le bord du four à micro-ondes :

AVERTISSEMENT

- MICRO-ONDES ET HAUTE TENSION À L'INTÉRIEUR. ASSUREZ-VOUS DE NE PAS RETIRER L'ENCEINTE.
- CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE FICHE DE TERRE POUR VOUS PROTÉGER DE TOUT RISQUE ÉVENTUEL DE CHOC ÉLECTRIQUE ET DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UNE PRISE CORRECTEMENT RELIÉE À LA TERRE.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE RÉPARÉ UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.
- DÉBRANCHEZ LA FICHE ÉLECTRIQUE AVANT TOUTE RÉPARATION. RETIRER L'ENCEINTE AVEC UN PRODUIT ALIMENTÉ POURRAIT EXPOSER LES RÉPARATEURS À UN RISQUE POTENTIEL DE HAUTE TENSION.

Liste des différents éléments de commande

Image A

- 1 Panneau de commande
- 2 Gril
- 3 Axe de rotation
- 4 Anneau de guidage
- 5 Plateau tournant en verre
- 6 Verrou
- 7 Fenêtre de surveillance

Non montré: Plaque à pizza

Image B : Symboles sur le panneau de commandes

- 1 Micro-ondes
- 2 Convection
- 3 Gril
- 4 Décongélation
- 5 Verrouillage de sécurité enfant activé
- 6 Fonction automatique
- 7 Voyant de la température

Boutons et commandes du tableau de commande



Micro-ondes : Sélectionnez le réglage de la puissance du micro-ondes

Grill : Pour la cuisson au grill et la cuisson de gratins

Combinaison : Le grill, le micro-ondes et la convection fonctionnent alternativement

Convection : Mode convection sans micro-ondes



Décongélation en fonction du poids ou du temps



Heure : Combiné avec le bouton tournant permet de régler l'heure.

Minuterie : S'utilise comme minuterie avec le bouton tournant.



Arrêt : Appuyez une fois pour arrêter la cuisson.

Supprimer : Appuyez deux fois pour supprimer le programme.

Verrouiller : Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande (verrouillage de sécurité enfant) ou déverrouiller à nouveau.



- Démarrer le programme
- Démarrage rapide du micro-ondes (toujours +30 secondes à une puissance de 100%)
- Prolonger la durée de cuisson de 30 secondes lors du fonctionnement (sauf en cas de programmes décongélation et menu auto)
- Confirmer une sélection



Bouton tournant

Permet de régler l'heure, la durée de cuisson, la température, les modes combi, le programme menu auto ou le poids.



Notes sur le service de grill et combiné

- Utilisez uniquement une vaisselle résistante à la chaleur car la chaleur par radiation se développe pendant la fonction grill et combi. Les récipients en plastique ne sont pas adaptés.
- En mode grill uniquement, vous pouvez également utiliser une vaisselle métallique ou en aluminium, mais pas en modes normal ou micro-ondes combiné (consultez le tableau "Vaisselle adaptée au micro-ondes").
- Ne placez rien sur l'appareil car il sera chaud. Gardez toujours les fentes d'aération dégagées.
- Utilisez le grill pour placer des aliments près de l'élément chauffant.

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 bols et les assiettes ronds / ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

⚠ ATTENTION :

Risque d'explosion si vous utilisez un récipient fermé.

- Ouvrez les récipients avant la cuisson ou le chauffage.
- Percez le film plastique de protection à plusieurs endroits avec une fourchette.

- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

⚠ ATTENTION :

- 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.

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

Matériel	Convient au			
	Micro-ondes	Grill	Convection	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		

Matériel	Convient au			
	Micro-ondes	Grill	Convection	Fonction combinée*
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui non	non non		
Papier de cuisine	oui non	non non		
Plaque à pizza fournie	oui oui	oui oui		
Plat à four en métal ou aluminium	non oui	oui non		
Grille	non oui	oui non**		
Aluminium ou récipient en film d'aluminium	non oui	oui non		

*) Modes combinés micro-ondes + grill ou micro-ondes + convection

**) À l'exception des fonctions A 1 et A 10

FRANÇAIS

Notes sur le fonctionnement et l'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.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- 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 fonctionnement de l'appareil

- Un signal sonore retentit lorsque vous tournez le bouton tournant.
- En appuyant sur les boutons pour effectuer votre sélection, un signal sonore retentit. Sinon, vous n'avez pas appuyé correctement.
- Si vous réglez un programme sans appuyer sur le bouton  au bout de 5 minutes, le réglage sera annulé. L'heure en cours s'affichera encore.
- Lorsque vous démarrez un programme (sauf lors du préchauffage), la durée de fonctionnement qui reste s'affichera. Le compte à rebours commence.
- 5 signaux sonores indiqueront la fin du programme. Puis, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Lorsque la porte est ouverte, la lumière à l'intérieur du four s'allumera pendant 10 minutes.

Mise en service

Instructions d'installation

- Installer l'appareil dos au mur.
- Préservez les distances de sécurité suivantes :
 - 10 cm au dos
 - 20 cm de chaque côté
 - 30 cm au dessus du four.

- Afin d'éviter les interférences avec le fonctionnement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil près d'autres dispositifs électroniques.

Préparation

- Utilisez la poignée pour ouvrir la porte.
- Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four et déballez.
- Si cela n'a pas encore été fait : Placez l'arbre d'entraînement au centre de la surface inférieure à l'intérieur du four.
- Installez l'anneau de guidage au centre.
- Positionnez le plateau tournant en verre de façon à ce que son renforcement inférieur s'emboîte au centre de l'arbre d'entraînement.
- Lorsque vous utilisez la plaque à pizza, placez-la sur la grille qui doit être installée sur le plateau tournant en verre.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Veillez à ce que la tension électrique utilisée corresponde à la tension de l'appareil. Vérifiez les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée.

⚠ ATTENTION :

- N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte !
- La feuille micacée fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

ℹ NOTE :

Des restes de fabrication ou d'huile sur les éléments de l'enceinte ou de l'élément chauffant peuvent provoquer de la fumée ou une odeur en début de fonctionnement.

Ce phénomène est normal et cessera après une utilisation répétée.

Nous conseillons fortement de procéder de la manière suivante :

- Mettez le four en mode grill et laissez l'appareil fonctionner plusieurs fois sans aliments à cuire.
- Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Régler l'heure

ℹ NOTE :

Lorsque vous branchez l'appareil, un signal retentira et "0:00" s'affichera.

1. Appuyez une fois sur le bouton .
2. Utilisez le bouton tournant pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
4. Utilisez le bouton tournant pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la nouvelle heure. Le délimiteur ":" de l'heure numérique clignotera à l'écran.

Fonctionnement du micro-ondes

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Appuyez une/plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner le réglage de la puissance souhaitée. Après avoir appuyé une fois sur le bouton, vous pouvez également utiliser le bouton tournant.

Réglage de la puissance à l'écran exprimée en %	Puissance en Watt (approx.)	Application
P100 800	Chauffage rapide	
P 80 640	Cuisson	
P 50 400	Mijotage	
P 30 240		Décongélation d'aliments surgelés
P 10 80	Fondre de beurre etc.	

4. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
5. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
6. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la texture des aliments. Après plusieurs tentatives, vous apprendrez rapidement à évaluer la durée de cuisson.

ℹ NOTE :

- A chaque fois que vous appuyez sur le bouton  la durée de fonctionnement se prolongera de 30 secondes.
- La cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que sur une cuisinière. En cas de doute, réglez une durée de cuisson plus courte et poursuivez si nécessaire.
- Veuillez noter : En mode micro-onde uniquement, placez un couvercle sur les aliments.

Arrêter ou mettre la cuisson en pause

- Si vous souhaitez mettre la cuisson en pause, appuyez une fois sur le bouton  et ouvrez la porte.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton .
- Si vous souhaitez arrêter complètement le fonctionnement de l'appareil, appuyez deux fois sur le bouton .

Démarrage rapide

Vous souhaitez chauffer des aliments ou des boissons très rapidement à une puissance réglée au maximum ? Vous avez le choix entre deux possibilités :

1. Démarrer rapidement le micro-ondes en appuyant directement sur le bouton . Le processus de cuisson commencera immédiatement, tandis qu'à chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous prolongez la durée de cuisson de 30 secondes.

Ou :

2. Tournez le bouton tournant vers la gauche. Un signal sonore retentit et l'écran indique "95:00". Réglez l'heure en tournant le bouton vers la gauche ou la droite. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

Le réglage de la puissance du micro-ondes est aux alentours de 100%.

Chauffage

Le réchauffement et le chauffage sont les qualités propres aux micro-ondes. Les liquides et aliments réfrigérés peuvent facilement se réchauffer à la température de la pièce ou du chauffage sans devoir utiliser beaucoup de pots.

Les durées de chauffage indiquées dans le tableau suivant sont pour votre information uniquement, car la durée dépend beaucoup de la température et de la texture initiales des aliments. Il est, par conséquent, conseillé de vérifier une fois de temps en temps si les aliments sont assez chauds ou pas.

Tableau des durées de chauffage

Comestibles / Aliments	Quantité	Réglage de la puissance	Durée approx. min.	Couvercle
Liquides				
1 tasse 150 g P100 0,5 - 1 non				
0,5 l 500 g P100 3,5 - 5 non				
0,75 l 750 g P100 5 - 7 non				
Astuce : Placez un bâton de verre dans le récipient pour éviter toute surchauffe ; bien remuez avant de boire.				
Plateau-repas				
Gratin + pommes de terre et légumes	450 g	P100 2,5 - 3,5	oui	
Goulasch avec nouilles	450 g	P100 2 - 2,5	oui	
Viande + morceaux + sauce	450 g	P100 2,5 - 3,5	oui	
Astuce : Humectez légèrement avant de cuire ; remuez de temps en temps.				
Viande				
Côtelette panée 200 g	P100 1 - 2	non		
Boulettes, 4 morceaux 500 g	P100 3 - 4	non		
Rôti 250 g	P100 2 - 3	non		
Astuce : Enrobez d'huile pour la panure ou de croûte pour ne pas ramollir.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	P100 3,5 - 5	non	
Fricassée de poulet	400 g	P100 3 - 4,5	oui	
Astuce : Enrobez d'huile ; remuez de temps en temps.				
Plat d'accompagnement				
Nouilles, riz, 1 portion	150 g	P100 1 - 2	oui	
2 portions	300 g	P100 2,5 - 3,5	oui	
Pommes de terre	500 g	P100 3 - 4	oui	
Astuce : Humectez légèrement avant de cuire.				
Potages / sauce				
Bouillon, 1 assiette creuse	250 g	P100 1 - 1,5	oui	
Potage consistant	250 g	P100 1,5 - 2	oui	
Sauce	250 g	P100 1 - 2	oui	
Aliments pour bébés				
Lait	100 ml	P 50	0,5 - 1	non
Purée	200 g	P 50	1 - 1,5	non
Astuce : Secouez ou remuez parfaitement. Vérifiez la température !				

Cuisson

Astuces pratiques pour la cuisson

Suivez les conseils donnés dans le tableau de cuisson et les recettes. Surveillez le processus de cuisson si vous n'avez pas encore assez d'expérience.

Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Le fonctionnement se poursuivra à la fermeture de la porte et lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton .

Les aliments réfrigérés ont besoin d'une durée de cuisson plus longue que la température de la pièce.

Plus la quantité d'aliments est élevée, plus la durée de cuisson est longue. La viande coupée en morceaux plus épais, par exemple, demande une durée de cuisson plus longue que cette même quantité de viande coupée en petits morceaux. Il est conseillé de cuire des aliments en plus grande quantité à une puissance maximum et les laisser mijoter à une puissance moyenne pour une cuisson régulière.

Les aliments les plus bas cuisent plus vite que ceux qui sont plus hauts ; répartissez donc les aliments le plus bas possible. Placez les morceaux les plus fins comme les cuisses de poulet ou les filets de poisson au centre ou laissez-les se chevaucher.

Les quantités les plus petites cuisent plus vite que les plus grandes. Appliquez la règle générale suivante :

Quantité multipliée par deux = durée presque multipliée par deux
Quantité réduite de moitié = durée réduite de moitié

Si vous ne trouvez pas la durée de cuisson exacte pour un plat, vous pouvez appliquer la règle suivante :

1 minute de cuisson / 100 g environ

Tous les aliments que vous couvrez sur une cuisinière habituelle devront être également couverts dans le micro-ondes.

Un couvercle permettra aux aliments de ne pas sécher. Une assiette renversée, du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium conçue pour les cuissons aux micro-ondes peuvent tous être utilisés comme couvercle. Cuisez des aliments qui forment une croûte sans couvercle.

Tableau de cuisson

Comestibles / Aliments	Quantité	Réglage de la puissance	Durée approx. min	Couvercle
Légumes				
Aubergine	500 g	P 80	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	P 80 13 - 15	oui	
Brocoli	500 g	P 80	6 - 9	oui
Endive	500 g	P 80	6 - 7	oui
Pois	500 g	P 80	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	P 80	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	P 80 13 - 15	oui	
Pommes de terre	500 g	P 80	9 - 12	oui
Navet	500 g	P 80	8 - 10	oui
Poireau	500 g	P 80	7 - 9	oui
Mais en épi	250 g	P 80	7 - 9	oui
Carotte	500 g	P 80	8 - 10	oui
Poivron	500 g	P 80	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	P 80	7 - 10	oui
Asperge	300 g	P 80	6 - 9	oui
Tomates	500 g	P 80	6 - 7	oui
Courgette	500 g	P 80	9 - 10	oui
Astuce : Coupez les légumes en petits morceaux et faites cuir en versant 2-3 cuillères de liquide ; remuez de temps en temps. Laissez mijoter pendant 3-5 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Fruits				
Compote de pommes ou de poires	500 g	P 80	5 - 8	oui
Beurre de prunes	250 g	P 80	4 - 6	non

Comestibles / Aliments	Quantité	Réglage de la puissance	Durée approx. min	Couvercle
Pomme rôtie, 4 morceaux	500 g	P 80 7 - 9 oui		
Astuce : Ajoutez 125 ml d'eau, le jus de citron permettra aux fruits de ne pas perdre leur couleur, laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				
Viande *)				
Viande avec sauce	400 g	P 80 10 - 12 oui		
Goulasch, émincé de veau	500 g	P 80 10 - 15 oui		
Roulades de boeuf	250 g	P 80 7 - 8 oui		
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Volaille *)				
Fricassée de poulet	250 g	P 80 6 - 7 oui		
Consommé de poulet	200 g	P 80 5 - 6 oui		
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	P 80 7 - 8 oui		
	400 g	P 80 8 - 9 oui		
Astuce : Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge avec des pommes	450 g	P 80 14 - 16 oui		
Feuilles d'épinard	300 g	P 80 11 - 13 oui		
Chou-fleur	200 g	P 80 7 - 9 oui		
Haricots à écosser	200 g	P 80 8 - 10 oui		
Brocoli	300 g	P 80 8 - 9 oui		
Pois	300 g	P 80 7 - 8 oui		
Navet	300 g	P 80 13 - 15 oui		
Poireau	200 g	P 80 10 - 11 oui		
Mais	200 g	P 80 4 - 6 oui		
Carottes	200 g	P 80 5 - 6 oui		
Choux de Bruxelles	300 g	P 80 7 - 8 oui		
Epinards	450 g	P 80 12 - 13 oui		
	600 g	P 80 15 - 17 oui		
Astuce : Faites cuire 1-2 cuillère(s) de liquide ; remuez de temps en temps ou coupez soigneusement. Laissez mijoter pendant 2-3 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Potages / ragoût*)				
Ragoût	500 g	P 80 13 - 15 oui		
Potages consistants	300 g	P 80 7 - 8 oui		
Potage fonçant	500 g	P 80 13 - 15 oui		
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				

*) Aliments prêts à l'emploi

Griller

Utilisation de la grille

Placez la grille sur le plateau tournant en verre. Une vaisselle appropriée qui résiste à la chaleur ou placez directement les aliments sur le grill.

Suivez les consignes suivantes pour la cuisson au grill et la cuisson de gratins :

1. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que "G - 1" s'affiche. Après une pression, la molette peut également être utilisée.
2. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson au grill souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton  pour démarrer.

NOTE :

Une fois la moitié du délai imparti écoulée, plusieurs signaux sonores vous avertiront afin de retourner les aliments grillés comme de la viande ou des saucisses.

Comestibles / Aliments	Quantité	Durée approx. min.	Couvercle
Toast grillé avec du fromage	2-3 tranches	3-4	non
Potages gratinés, e.g. soupe à l'oignon	2-3 tasses	10-15	non

Installer la plaque à pizza

- Positionnez la plaque à pizza fournie sur la grille qui doit être installée sur le plateau tournant en verre.
- Pour un résultat optimum lors de la préparation d'une pizza, nous recommandons de préchauffer la plaque à pizza pendant environ 5 minutes en mode grill.
- Pour les pizza surgelées, utiliser le programme Automatique "A 1".

Convection

La convection permet de cuisiner des aliments comme dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas actives. L'élément chauffant du ventilateur génère de la chaleur. Nous recommandons de préchauffer le four à température correcte avant de mettre l'aliment dedans.

NOTE :

Le ventilateur qui souffle la chaleur via le grill à quartz dans le compartiment de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence. Cette fonction particulièrement efficace permet de préchauffer très rapidement.

Mode convection avec préchauffage

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner une température entre 100°C et 190°C. Ou bien utiliser la molette après une pression.
2. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour démarrer le préchauffage.

NOTE :

- A chaque température réglable (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) est attribué un indicateur. Ex : 160°C = sept barres.
- En mode préchauffage, cet affichage clignotera. Les barres croissantes qui s'affichent à l'écran indiqueront le processus de préchauffage.
- Deux signaux sonores retentiront une fois la température souhaitée atteinte. La température de préchauffage clignotera.

4. Ouvrez la porte et placez les aliments dans l'appareil.
5. Utilisez le bouton tournant pour régler la température souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.

NOTE :

- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la température n'est pas encore atteinte ou si la porte est fermée.
- Si vous ne saisissez pas le temps de cuisson dans les 5 minutes, l'appareil arrêtera le mode convection. 5 tonalités sonores retentiront et l'appareil reviendra à son état original. L'écran affichera l'heure actuelle.

6. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

Mode convection sans préchauffage

1. Placez les aliments dans l'appareil.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner une température entre 100°C et 190°C. Ou bien utiliser la molette après une pression.
3. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
4. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

NOTE :

Les barres affichées à l'écran indiqueront également, dans ce cas, la température atteinte. Elle clignotera pendant l'étape du chauffage.

Combinaisons du micro-ondes, du grill et de la convection

Avec ces réglages, les modes micro-ondes, grill et convection fonctionneront tour à tour pendant le temps prédéfini.

Affichage Micro-onde Grill Convection			
C - 1 ● ●			
C - 2 ● ●			
C - 3 ● ●			
C - 4 ● ● ●			

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner le réglage combi souhaité. Après avoir appuyé une fois sur le bouton, vous pouvez également utiliser le bouton tournant.
2. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

Astuces pour la fonction combi

Lorsque vous cuisez des aliments en choisissant le réglage combi micro-ondes-grill, vous devez respecter les consignes suivantes :

La durée de cuisson pour les aliments épais et en grand quantité comme le rôti de porc, est respectivement plus long que celle pour les aliments en petite quantité et plus bas. **Cependant, pendant la cuisson, la règle opposée s'applique. Plus les aliments sont proches du grill, plus ils bruniront vite, i.e., lorsque vous préparez des gros morceaux en mode combi, la durée de cuisson au grill est probablement plus courte que celle des morceaux plus petits.**

Fonctions automatiques

Utilisez les fonctions automatiques pour cuire automatiquement certaines quantités d'aliments. Respectez les instructions suivantes :

1. Tournez le bouton tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez la fonction automatique souhaitée. Choisissez un des réglages indiqués dans le tableau ci-dessous.
2. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.

3. Utilisez le bouton tournant pour régler le poids souhaité.
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

NOTE :

- Menu **A 1** : En cas d'utilisation de la plaque à pizza, placez-la sur la grille qui doit être installée sur le plateau tournant en verre. L'appareil préchauffera jusqu'à 190°C. 2 signaux sonores retentiront une fois la température atteinte. Ouvrez la porte et placez la pizza à l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton  Le temps de cuisson commence à s'écouler.
- Lorsque vous réglez l'appareil sur **A 9** pour les gâteaux, l'appareil réchauffera à une température de 160°C. 2 signaux sonores retentiront une fois la température atteinte. Ouvrez la porte et enfournez le gâteau. Appuyez sur le bouton  Le temps de cuisson démarrera. Recouvrez le gâteau de papier sulfurisé si nécessaire.

Tableau des menus automatiques

Code	Fonction	Affichage / poids en grammes	Réglage de puissance
A 1	Pizza	300	Convection pendant le préchauffage/ Micro-ondes / Grill à quartz
		400	
A 2	Pommes de terre	230	Micro-ondes 100%
		460	
		690	
A 3	Viande	200	Micro-ondes 100%
		300	
		400	
A 4	Poisson	500	Micro-ondes 80%
		200	
		300	
A 5	Légumes	400	Micro-ondes 100%
		500	
		200	
A 6	Boisson	1 (240 ml)	Micro-ondes 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7	Nouilles/pâtes	50 (avec 450 ml d'eau)	Micro-ondes 80%
		100 (avec 800 ml d'eau)	
		150 (avec 1200 ml d'eau)	
A 8	Pop-corn	50	Micro-ondes 100%
		100	
A 9	Gâteau	475	Convection avec préchauffage à 160°C
A 10	Volaille (rôtie)	750	Micro-ondes + Grill à quartz (C - 2)
		1000	
		1250	

Décongélation

En utilisant les réglages de décongélation, vous pouvez automatiquement décongeler vos aliments de deux façons différentes. Sélectionnez la fonction de décongélation selon le poids et le temps.

NOTE :

- La puissance de micro-ondes pour la décongélation est de 30% (240 W).
- Puisque les micro-ondes pénètrent toujours dans les aliments de l'intérieur vers l'extérieur, les morceaux les plus gros ne seront peut-être pas entièrement décongelés au centre, alors que les couches extérieures commencent à cuire.
- Si le poids de l'aliment est inférieur à 200 g, ne le mettez pas au centre, mais au bord de la plaque.
- Retournez les aliments comme de la viande, des saucisses ou du pain uniquement une fois la moitié approximative du temps de décongélation imparti écoulée. En mode "dEF1", vous entendrez 2 tonalités sonores. Fermez la porte et appuyez sur le bouton  pour continuer.
- Tenez compte d'un temps de compensation après le programme de dégivrage. Il s'agit d'une période d'inactivité pendant laquelle une compensation de température a lieu grâce au passage de la chaleur de l'extérieur (décongelé) vers l'intérieur (congelé). Vous pouvez laisser les aliments dans l'appareil à l'arrêt pendant le temps de compensation. Le temps de compensation doit être d'une durée au moins égale au temps dans le micro-ondes, en fonction de la condition des aliments.
- Vous pouvez réduire les temps de compensation par ex. en séparant un petit morceau de viande ou en émietter les morceaux congelés après le temps de dégivrage. Pour le pain en tranches ou les saucisses, séparez les tranches pendant le temps de compensation.
- Laissez les fruits se décongeler dans un bol avec un couvercle. Après la moitié du temps de dégivrage, remuez doucement les fruits une fois.
- Les gâteaux et les tartes à glaçage au chocolat ne doivent pas être décongelés dans le micro-ondes.

Pour utiliser le programme de dégivrage, utilisez la procédure suivante :

1. Déterminez le poids des aliments.
2. Retirez les aliments de leur emballage. Si cela est impossible, dégivrez les aliments dans leur emballage pendant 30 secondes au maximum sur la puissance maximum du micro-ondes (voir "Démarrage rapide").
3. Placez les aliments devant être dégivrés sur la plaque (les fruits dans un bol). Et placez la viande sur une soucoupe inversée pour que les jus puissent s'écouler. Cette soucoupe ne doit pas être utilisée pour d'autres aliments ou entrer en contact avec eux.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner une des fonctions de décongélation suivantes :

dEF1 Décongélation selon le poids : entre 0,1 - 2,0 kg

dEF2 Décongélation selon le temps : entre 5 secondes - 95 minutes

5. Utilisez le bouton tournant pour régler les poids/temps souhaités.
6. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

Cuisson à plusieurs étapes

Les programmes peuvent être réglés de façon à ce que jusqu'à 2 fonctions différentes puissent être effectuées successivement.

Par exemple, pour sélectionner les programmes suivants :

Décongélation



Griller

1. Sélectionner la première fonction : appuyer sur  ou deux fois.
2. Régler le poids ou le temps avec la molette.
3. Sélectionnez la 2ème fonction : Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que "G - 1" s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton  pour confirmer vos réglages.
5. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
6. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

NOTE :

- C'est l'alarme sonore qui vous informe d'un changement de programme.
- Pendant la cuisson au gril, plusieurs signaux sonores vous avertiront afin de retourner les aliments comme de la viande ou des saucisses une fois la moitié du délai imparti écoulée.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions automatiques et le mode de convection avec préchauffage pour une cuisson progressive.

Fonctions particulières

Verrouillage (Verrouillage de sécurité enfant)

Maintenez le bouton  enfoncé plus de 3 secondes pour verrouiller l'appareil. L'écran indiquera le mode verrouillé. Les fonctions des commandes sont bloquées. Maintenez à nouveau le bouton  enfoncé plus de 3 secondes pour déverrouiller.

Fonction d'affichage

- Si vous appuyez sur le bouton  en mode micro-ondes, gril, combo ou convection (sans préchauffage), le mode ou la température s'affiche pendant 2 - 3 secondes.
- En ne tenant pas compte du mode de fonctionnement, l'écran indiquera l'heure en cours pendant 2-3 secondes lorsque vous appuyez sur le bouton . Cela implique que l'heure a été défini au préalable.

Minuterie

Lorsque l'appareil n'est pas en service, utilisez ce réglage comme minuterie :

1. Appuyez deux fois sur le bouton .
2. Utilisez le bouton tournant pour régler l'heure comme souhaité.
3. Appuyez sur le bouton  pour enclencher la minuterie.

5 tonalités sonores signalent que le temps s'est écoulé. Puis, l'écran indique à nouveau l'heure actuelle, si elle a été réglée au préalable.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

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

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez aucune brosse métallique ou aucun autre objet abrasif.
- N'utilisez aucun détergent abrasif ou acide.
- N'utilisez pas un racloir métallique pour nettoyer la fenêtre panoramique. La surface peut se rayer et le verre éventuellement se briser.

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.
- 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.
- Ouvrez la porte du micro-ondes avant de nettoyer le panneau de commande pour éviter d'allumer accidentellement l'appareil.

Accessoires

- Nettoyez le plateau tournant en verre à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Séchez avant de le réinstaller dans le micro-ondes.

- Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et la surface du fond. Vous pouvez retirer l'anneau de guidage et le nettoyer à la main. Utilisez un détergent doux ou un nettoyant pour vitres. Séchez bien. Puis, assurez-vous de replacer l'anneau correctement.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un liquide pour vaisselle ou placez-le dans un lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Nettoyez la plaque à pizza après chaque utilisation à la main avec du liquide vaisselle. Séchez-la avant de la remonter ou de la ranger.

Odeur

- Pour retirer les odeurs désagréables du micro-ondes, placez un bol qui passe au micro-ondes, rempli d'eau et de jus de citron dans l'appareil et chauffez pendant environ 5 minutes. Puis, essuyez le four avec un tissu doux.

Lampes du four

- Veuillez contacter le service après-ventes pour remplacer les lampes du four.

Dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Avant de contacter notre service à la clientèle, veuillez vérifier le tableau ci-dessous :

Problèmes	Origine possible	Note /solution
La réception radio ou TV s'interrompt pendant que le micro-ondes fonctionne.	Le champ électromagnétique de l'appareil peut interférer avec les images et les sons de fréquences particulières.	Cette situation est normale et ne résulte pas d'une défaillance. Éloignez les appareils.
L'appareil n'est pas alimenté en électricité ; l'écran est noir.	Défaut de la prise murale. Essayez une autre prise murale	Vérifiez le fusible principal de votre habitation.
L'écran indique "0:00" Il y avait une coupure de courant. Réglez à nouveau l'heure.		
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche des indications autres que l'heure en cours.	La porte n'est pas correctement fermée. Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte.	Appuyez sur le bouton  ou  pour annuler la fonction.
Toutes les commandes sont verrouillées. Le verrouillage de sécurité enfant est activé.		Maintenez le bouton  pendant plus de 3 secondes pour déverrouiller.
Le plateau tournant provoque un bruit abrasif ou de grattement.	Présence d'objets étrangers ou sales vers la pièce du plateau tournant.	Retirez d'éventuels objets et des restes d'aliments comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".
L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente.	L'appareil est défectueux. Veuillez contacter votre concessionnaire.	

Données techniques

Modèle : MWG 789 H
 Alimentation : 230 V~, 50 Hz
 Consommation :
 micro-ondes : 1300 W
 gril : 1200 W
 convection : 1200 W
 Puissance micro-ondes : 800 W / 2450 MHz
 Volume du four : 23 litres
 Classe de protection : I
 Classe de protection : approx. 15,0 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

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.



Élimination

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

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.

i NOTA: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Notas generales	36
¡Importantes indicaciones de seguridad!	36
Etiquetas de advertencia del aparato	38
Indicación de los elementos de manejo	38
Botones y controles del panel de control	38
Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado	39
Vajilla apropiada para el microondas	39
Notas sobre el uso del aparato	39
Puesta en marcha	40
Uso de microondas	40
Inicio rápido	40
Calentar	41
Cocinar	41
Asado	42
Convección	42
Combinación de funcionamiento microondas, gratinado y convección	43
Funciones automáticas	43

Descongelar	44
Cocina multifases	44
Funciones especiales	44
Limpieza	45
Solución de problemas	45
Datos técnicos	45
Eliminación	46

Notas generales

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 (por favor tire de la clavija y 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 salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- 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!**

¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

⚠ AVISO:

- El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas o calentar almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, trapos de limpieza mojados o similares puede provocar heridas, combustión o incendio.
- El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- 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.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. **¡Existe peligro de explosión!**
- No coloque el microondas en ningún armario.

⚠ AVISO:

- El aparato precisa del espacio suficiente para la circulación de aire para funcionar correctamente. Deje una distancia de 30 cm encima, 10 cm detrás, y 20 cm a ambos lados del aparato. No cubra el aparato. No obstruya nunca las aperturas del aparato. No saque las patas.
- Ponga el aparato con la parte posterior orientada a una pared.
- El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejado a menos que reciban una supervisión continua.
- 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.
- 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.
- Use agarraderas para homo o mitones de cocina para sacar los recipientes. **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
- 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.

⚠ AVISO Atencion demora en la ebullicion:

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.

- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal. Podría rayar la superficie. Puede romper el cristal.
- No use limpiadores a vapor.
- Siga las instrucciones indicadas en el capítulo "Limpieza".
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato sirve:
 - para calentar y cocer alimentos sólidos o líquidos,
 - para gratinar y asar a la parrilla alimentos sólidos.

Está diseñado para ser usado en domicilios y aplicaciones similares, como.

- cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos industriales;
- clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en instalaciones agrícolas;
- en pensiones.

Etiquetas de advertencia del aparato

Hay un símbolo de advertencia acoplado a la superficie superior del horno microondas:



AVISO: ¡Superficie caliente!

¡Peligro de quemaduras!

La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta durante y después del funcionamiento.

Observe la etiqueta en el lateral del horno microondas:

AVISO

- MICROONDAS Y ALTA TENSIÓN EN EL INTERIOR. ASEGÚRESE DE NO RETIRAR LA CARCASA.
- ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE DE CONEXIÓN A TIERRA PARA SU PROTECCIÓN CONTRA POSIBLES PELIGROS Y SE DEBERÍA CONECTAR DE MANERA CORRECTA A UNA TOMA DE CORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA.
- EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE ESTE APARATO LO DEBE LLEVAR A CABO PERSONAL DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO.
- DESENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO. RETIRAR LA CARCASA CON EL PRODUCTO CONECTADO PODRÍA EXPONER AL MECÁNICO AL POTENCIAL PELIGRO DE TENSIÓN ALTA.

Indicación de los elementos de manejo

Imagen A

- 1 Panel de control
- 2 Gratinador
- 3 Eje motor
- 4 Anilla guía
- 5 Plato giratorio de cristal
- 6 Pestaña de la puerta
- 7 Ventana de observación

No mostrado: Plato para pizza

Imagen B: Símbolos del panel de control

- 1 Microondas
- 2 Convección
- 3 Gratinado
- 4 Descongelación
- 5 Bloqueo infantil activado
- 6 Función automática
- 7 Indicador de temperatura

Botones y controles del panel de control



Microondas: Selecciona el ajuste de potencia de microondas.

Grill: Para hacer al grill y homear.

Combinación: Grill, microondas y convección funcionan alternativamente.

Convección: Modo convección sin microondas.



Descongelación: por peso o por tiempo.



Reloj: Conjunto con el mando giratorio para ajustar el reloj.

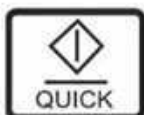
Temporizador: Se puede utilizar como un temporizador junto con el mando giratorio.



Parar: Pulse una vez para terminar la función de cocción.

Borrar: Pulse dos veces para borrar el programa.

Bloquear: Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos para bloquear el panel de control (bloqueo para niños) o para desbloquear de nuevo.



- Iniciar el programa.
- Inicio rápido del funcionamiento del microondas (siempre +30 segundos al 100 % de potencia).
- Prolongar el tiempo de cocción en 30 segundos durante el funcionamiento (excepto para la descongelación y los programas de menú automáticos).
- Confirmar una selección.



Mando giratorio

Para ajustar la hora, el tiempo de cocción, temperatura, combinaciones, programas de menú automático o ajustes de peso.

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

- Use exclusivamente utensilios resistentes al calor, ya que se produce irradiación de calor durante el funcionamiento de gratinado y combi. Los recipientes de plástico no son adecuados.
- Cuando lo use solamente en modo gratinado, también puede usar utensilios de metal o aluminio, pero no durante el funcionamiento combinado o microondas (ver tabla "Vajilla apropiada para el microondas").
- No ponga nada encima del chasis. Se calentará. Mantenga siempre los agujeros de ventilación sin obstruir.
- Use la rejilla para poner los alimentos más cerca del elemento calentador.

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.
- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.

⚠ ATENCIÓN:

Riesgo de explosión con utensilios cerrados

- Abra los recipientes cerrados antes de cocinar o calentar.
- Perfore las películas protectoras varias veces con un tenedor.

- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.

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

Material	Apropiado para			
	microondas	parrilla	Convección	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
Plato para pizza suministrado	si	si	si	si
Material de horno metálico o de aluminio	no	si	no	no
Parrilla	no	si	si	no
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	no	no

*) Modos combinación microondas + grill o microondas + convección

**) Excepto las funciones A 1 y A 10

Notas sobre el 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.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- 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.

Notas sobre el uso del aparato

- Sonará un tono cuando se gire por primera vez el mando.
- La selección realizada pulsando botones se confirma con un tono. Si no, no los ha pulsado correctamente.
- Si establece un programa pero no pulsa el botón  en los 5 minutos siguientes, la configuración se cancelará. La pantalla mostrará la hora actual de nuevo.
- Cuando inicie un programa (excepto durante el precalentamiento), se mostrará el tiempo restante de funcionamiento. Funcionará la cuenta atrás.
- 5 tonos indicarán el fin del programa. Después el aparato se desconecta automáticamente.
- Cuando la puerta se abre, la lámpara interior del horno se encenderá durante 10 minutos.

Puesta en marcha

Instrucciones de instalación

- Instale el aparato con su parte posterior mirando a la pared.
- Mantenga los siguientes espacios de seguridad:
 - 10 cm posteriores
 - 20 cm a ambos lados
 - 30 cm sobre el microondas.
- Para evitar interferencias con el funcionamiento de otros dispositivos, no ponga el dispositivo cerca de otros dispositivos electrónicos.

Preparación

- Utilice el asa para abrir la puerta.
- Saque cualquier accesorio de la cámara de cocción y desembálelos.
- Si todavía no lo ha hecho: Coloque el eje impulsor en el centro de la parte inferior del horno.
- Coloque el anillo guía en el centro.
- Posicione el plato giratorio de cristal de modo que las hendiduras inferiores se bloqueen en el centro del eje impulsor.
- Al utilizar el plato para pizza, coloque sobre la parrilla para el grill que se debe colocar sobre el plato giratorio de cristal.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Asegurarse de que la tensión de alimentación coincida con la del aparato. Comprobar la etiqueta identificadora para consultar las especificaciones.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra y correctamente instalada.

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- La plancha de mica también forma parte del aparato y no debe sacarse. Protege el componente electrónico que tiene detrás de la suciedad.

ℹ NOTA:

Si existen restos de fabricación o aceite en la cavidad o el elemento calentador, puede producirse humo u olores durante el primer uso. Es normal, y se acabará después de diversos usos. Recomendamos encarecidamente proceder del modo siguiente:

- Active el modo gratinado y deje funcionar el dispositivo varias veces sin alimento en el interior.
- Asegúrese de tener una ventilación suficiente.

Configurar el reloj

ℹ NOTA:

Al conectar el aparato a la red, se oirá una señal y aparecerá en la pantalla "0:00".

1. Pulse el botón  una vez.
2. Use el mando para establecer la hora deseada.
3. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
4. Use el mando para establecer la hora deseada.
5. Pulse de nuevo el botón  para activar la nueva hora. El símbolo delimitador ":" de la hora parpadeará en la pantalla.

Uso de microondas

1. Eche la comida a calentar en el menaje apropiado.
2. Abra la puerta y coloque el menaje en el centro del plato giratorio. Al trabajar con parrilla o en función combinada, coloque el menaje sobre el soporte de la parrilla para acercarse más a la calefacción de la parrilla. Cierre la puerta. (Por motivos de seguridad, el horno trabaja sólo estando la puerta bien cerrada).
3. Pulse una vez/repetidamente el botón  para seleccionar la posición de potencia deseada. Después de pulsar una vez el botón, también puede usar el mando.

Potencia en pantalla seleccionada en %	Potencia en vatios (aprox.)	Aplicaciones
P100 800	Calentamiento rápido	
P 80 640	Cocción	
P 50 400	Cocinar a fuego lento	
P 30 240		Descongelar alimentos congelados
P 10 80	Fundir mantequilla, etc.	

4. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
5. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
6. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento. El tiempo de cocción depende de la cantidad y textura de los alimentos. Tras algunos intentos aprenderá rápidamente a calcular el tiempo de cocción.

ℹ NOTA:

- Cada vez que pulse el botón  se aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.
- Cocinar en el microondas es mucho más rápido que en el fogón. Si no está seguro, ponga un tiempo de cocción más breve y vuelva a poner en marcha si es necesario.
- **Nota:** Cuando se utilice solamente el modo microondas, proteja los alimentos con una tapa.

Pausar o parar la cocción

- Si quiere pausar la cocción, pulse el botón  una vez y abra la puerta.
- Si quiere continuar con la cocción, cierre la puerta y pulse el botón .
- Si quiere detener por completo el funcionamiento, pulse el botón  dos veces.

Inicio rápido

Puede querer calentar alimentos o bebidas rápidamente a máxima potencia. Tiene dos posibilidades:

1. Arranque rápidamente el microondas pulsando directamente el botón . El proceso de cocción comenzará inmediatamente, mientras que cada pulsación del botón aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.
- 0:
2. Gire el mando a la izquierda. Sonará un tono y la pantalla mostrará "95:00". Establezca el tiempo girando el mando a izquierda o derecha. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

La posición de potencia de microondas será el 100%.

Calentar

El calentamiento es una característica especial de los microondas. Los líquidos y alimentos refrigerados pueden calentarse fácilmente a temperatura ambiente o para comerse sin tener que usar demasiados recipientes.

Los tiempos de calentamiento de la tabla siguiente son una referencia solamente, ya que el tiempo depende en gran medida de la temperatura original y de la textura de los alimentos. Por lo tanto, recomendamos comprobar de vez en cuando si los alimentos están lo suficientemente calientes.

Tabla de calentamiento

Comestibles / alimento	Cantidad	Posición de potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Líquidos				
1 taza 150 g P100 0,5 - 1	no			
0,5 l 500 g P100 3,5 - 5	no			
0,75 l 750 g P100 5 - 7	no			
Recomendación: Ponga una varilla de cristal en el recipiente para evitar sobrecalentamientos, y remueva bien antes de beber.				
Platos				
Costillas + patatas y verduras	450 g	P100 2,5 - 3,5	si	
Goulash con fideos 450 g	P100 2 - 2,5	si		
Carné + puré + salsa 450 g	P100 2,5 - 3,5	si		
Recomendación: Humedecer levemente antes de cocinar; remover de vez en cuando.				
Carné				
Costillas, rebozadas 200 g	P100 1 - 2	no		
Albóndigas, 4 trozos 500 g	P100 3 - 4	no		
Asado 250 g	P100 2 - 3	no		
Recomendación: Unte con aceite para que el rebozado o la superficie no se ablanden.				
Aves				
1/2 pollo 450 g	P100 3,5 - 5	no		
Fricandó de pollo 400 g	P100 3 - 4,5	si		
Recomendación: Untar con aceite; remover ocasionalmente.				
Guarniciones				
Fideos, arroz, 1 ración	150 g	P100 1 - 2	si	
2 raciones	300 g	P100 2,5 - 3,5	si	
Patatas 500 g	P100 3 - 4	si		
Recomendación: Humedecer ligeramente antes de cocinar.				
Sopas / salsas				
Caldo, 1 plato	250 g	P100 1 - 1,5	si	
Sopa con sólidos 250 g	P100 1,5 - 2	si		
Salsas	250 g	P100 1 - 2	si	
Alimentos infantiles				
Leche	100 ml	P 50	0,5 - 1	no
Puré	200 g	P 50	1 - 1,5	no
Recomendación: Agitar o remover por completo. Comprobar la temperatura!				

Cocinar

Recomendaciones de cocción

Siga las orientaciones ofrecidas en la tabla de cocción y la receta. Controle el proceso de cocción si aún no tiene mucha experiencia.

Puede abrir la puerta del dispositivo en cualquier momento. El dispositivo se apagará automáticamente.

Sólo continuará el funcionamiento cuando se cierre la puerta y se pulse de nuevo el botón .

Los alimentos refrigerados precisan de un tiempo de cocción superior que los que están a temperatura ambiente.

Cuanto más gruesos sean los alimentos, mayor será el tiempo de cocción. La carne cortada en trozos grandes, por ejemplo, precisa de una cocción más larga que la misma cantidad de carne cortada en tiras. Se recomienda cocinar cantidades mayores de alimentos a potencia máxima y hacerla cocer a fuego lento, a media potencia, para obtener una cocción más uniforme.

Los alimentos inferiores se cocinan con mayor rapidez que los que están encima. Distribuya los alimentos tan bajos como sea posible. Ponga las partes más delgadas, como los muslos de pollo o los filetes de pescado, en el centro, o déjelas solapadas.

Las cantidades más pequeñas de alimentos se cocinan más rápido que las más grandes. La siguiente norma general es aplicable:

Doble cantidad = casi el doble de tiempo
La mitad = la mitad del tiempo

Si no puede encontrar el tiempo exacto de cocción de un plato, puede aplicar la norma siguiente:

Por cada 100 g aprox. 1 minuto de cocción

Todos los alimentos que tape en un fogón normal también deben taparse en el microondas.

Una tapa evitará que los alimentos se sequen. Un plato invertido, papel antigrasa o láminas para cocción en microondas son adecuados como tapas. Cocine los alimentos que deban dorarse sin tapa.

Tabla de cocción

Comestibles / alimento	Cantidad	Posición de potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Verduras				
Berenjena	500 g	P 80	7 - 10	si
Coliflor	500 g	P 80 13 - 15	si	
Brécol 500 g	P 80	6 - 9	si	
Achicoria	500 g	P 80	6 - 7	si
Guisantes	500 g	P 80	6 - 7	si
Hinojo 500 g	P 80	8 - 11	si	
Judías verdes	300 g	P 80 13 - 15	si	
Patatas	500 g	P 80	9 - 12	si
Nabos	500 g	P 80	8 - 10	si
Puerros	500 g	P 80	7 - 9	si
Maíz en mazorca	250 g	P 80	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	P 80	8 - 10	si
Pimientos	500 g	P 80	6 - 9	si
Coles de bruselas	300 g	P 80	7 - 10	si
Espárragos	300 g	P 80	6 - 9	si
Tomates	500 g	P 80	6 - 7	si
Calabacín	500 g	P 80	9 - 10	si
Recomendación: Corte las verduras en pequeños trozos y cuézalas con 2-3 cucharadas de líquido. Remueva ocasionalmente. Cocine a fuego lento 3-5 minutos y sazónelas inmediatamente antes de servir.				
Frutas				
Manzana o pera al horno	500 g	P 80	5 - 8	si
Crema de ciruela	250 g	P 80	4 - 6	no
Manzana al horno, 4	500 g	P 80	7 - 9	si
Recomendación: Añadir 125 ml de agua; el zumo de limón evita que la fruta pierda color; cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				

Comestibles / alimento	Cantidad	Posición de potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Carne *)				
Carne en salsa 400 g	P 80	10 - 12 si		
Goulash, tiras de venado 500 g	P 80	10 - 15 si		
Redondo de ternera 250 g	P 80	7 - 8 si		
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Aves *)				
Fricandó de pollo 250 g	P 80	6 - 7 si		
Sopa de pollo 200 g	P 80	5 - 6 si		
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	P 80	7 - 8 si	
	400 g	P 80	8 - 9 si	
Recomendación: Girelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos.				
Descongelar y cocinar verdura				
Repollo rojo con manzana 450 g	P 80	14 - 16 si		
Hojas de espinacas 300 g	P 80	11 - 13 si		
Coliflor	200 g	P 80	7 - 9 si	
Judías	200 g	P 80	8 - 10 si	
Brécol	300 g	P 80	8 - 9 si	
Guisantes	300 g	P 80	7 - 8 si	
Nabos	300 g	P 80	13 - 15 si	
Puerros	200 g	P 80	10 - 11 si	
Maíz	200 g	P 80	4 - 6 si	
Zanahorias	200 g	P 80	5 - 6 si	
Coles de Bruselas	300 g	P 80	7 - 8 si	
Espinacas	450 g	P 80	12 - 13 si	
	600 g	P 80	15 - 17 si	
Recomendación: Cocinar con 1-2 cucharadas de líquido; remover ocasionalmente o cortar cuidadosamente. Cocine a fuego lento 2-3 minutos y sazónelo inmediatamente antes de servir.				
Sopas / cocido *)				
Cocido	500 g	P 80	13 - 15 si	
Sopa con sólidos 300 g	P 80	7 - 8 si		
Crema	500 g	P 80	13 - 15 si	
Recomendación: Remover ocasionalmente, cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados

Asado

Uso del gratinado

Coloque la parrilla para el grill sobre el plato giratorio de cristal. Use utensilios resistentes al calor adecuados, o ponga los alimentos directamente sobre la rejilla.

Proceda del modo siguiente para asar y gratinar:

1. Pulse el botón  hasta que "G - 1" aparezca en la pantalla. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.
2. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
3. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
4. Pulse el botón  para comenzar.

NOTA:

Después de que haya transcurrido la mitad del tiempo, se oirán unas señales acústicas que le avisarán para conectar el grill cuando cocine alimentos tales como carne o salchichas.

Comestibles / alimento	Cantidad	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Gratinar tostada con queso	2-3 rebanadas	3-4	no
Gratinar sopas, como sopa de cebolla	2-3 tazones	10-15	no

Colocación del plato para pizza

- Coloque el plato para pizza en la parrilla para grill que se debe situar en el plato giratorio de cristal.
- Para obtener un resultado perfecto al preparar la pizza, recomendamos precalentar el plato para pizza durante aproximadamente 5 minutos en el modo Grill.
- Para obtener un resultado óptimo con pizza congelada, use el programa automático A-1.

Convección

La convección permite cocer alimentos como en un horno tradicional. Las microondas no se activan. El elemento calefactor del ventilador genera calor. Recomendamos precalentar el horno a la temperatura adecuada antes de colocar alimentos en el interior.

NOTA:

El ventilador empuja el calor del grill de cuarzo en el compartimento de cocción y alterna entre intervalos de encendido y apagado. Esta función eficiente permite un precalentamiento muy rápido.

Modo convección con precalentamiento

1. Pulse el botón  repetidamente para seleccionar la temperatura entre 100°C y 190°C. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.
2. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
3. Pulse el botón  otra vez para comenzar a precalentar.

NOTA:

- Para cada temperatura seleccionable (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) dispone de un indicador, por ejemplo 160°C - séptima barra.
- Durante el precalentamiento, esta indicación parpadeará. Las barras de aumento de la pantalla indicarán el proceso de precalentamiento.
- Se emitirán dos tonos cuando se llegue a la temperatura deseada. Parpadeará la temperatura de precalentamiento.

4. Abra la puerta y ponga los alimentos en el dispositivo.
5. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.

NOTA:

- No puede establecer el tiempo de cocción cuando aún no se haya alcanzado la temperatura o cuando la puerta esté cerrada.
- Si no introduce el tiempo de cocción en un periodo de 5 minutos, el aparato se parará en modo Convección. Sonarán 5 alarmas acústicas y el aparato volverá a su estado original. La pantalla mostrará el tiempo real.

6. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

Modo convección sin precalentamiento

1. Ponga los alimentos en el dispositivo.
2. Pulse el botón  de manera repetida para seleccionar una temperatura entre 100 °C y 190 °C. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.

3. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
4. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
5. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

NOTA:

Las barras de la pantalla también indican, en este caso, la temperatura alcanzada. Parpadeará durante la fase de calentamiento.

Combinación de funcionamiento microondas, gratinado y convección

En este ajuste, los modos Microondas, Grill y Convección funcionan alternándose dentro del tiempo programado.

Pantalla	Microondas	Grill	Convección
C-1	●●		
C-2	●●		
C-3	●●		
C-4	●●		

1. Pulse el botón  de manera repetida para seleccionar la combinación deseada. Después de pulsar una vez el botón, también puede usar el mando.
2. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
3. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
4. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

Recomendaciones para el funcionamiento combi

Cuando cocine alimentos con la posición combinada de microondas-gratinado, debería obedecer los principios siguientes:

El tiempo de cocción para alimentos grandes y gruesos, como el asado de cerdo, es más largo que para alimentos más pequeños o que queden más abajo. Sin embargo, cuando ase, es aplicable la norma opuesta. Cuanto más cerca esté el alimento del gratinador, antes se dorará. Es decir, cuando prepare piezas grandes con funcionamiento combi, el tiempo de asado es posiblemente más breve que el de trozos más pequeños.

Funciones automáticas

Use las funciones automáticas para cocinar automáticamente ciertas cantidades de alimentos. Proceda del modo siguiente:

1. Gire el mando hacia la derecha y seleccione la función automática deseada. Elija una de las posiciones de la tabla siguiente.
2. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
3. Use el mando para establecer el peso deseado.
4. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

NOTA:

- Menú A 1: Si utiliza el plato para pizza, coloque la parrilla para grill que se debe situar en el plato giratorio de cristal. El aparato se precalentará a 190 °C. Sonarán 2 tonos cuando se alcance la temperatura. Abra la puerta y coloque la pizza en el interior. Pulse el botón . El tiempo de cocción ha comenzado a contar.
- Durante la posición A 9 para pasteles, el dispositivo se precalentará a 160°C. Sonarán 2 tonos cuando se alcance la temperatura. Abra la puerta y ponga el pastel en el interior. Pulse el botón . El tiempo de cocción comienza a funcionar. Cubra el pastel si es necesario con papel de horno.

Cuadro con menús automáticos

Código	Función	Indicación / peso en gramos	Posición de potencia
A 1	Pizza	300	Convección durante el precalentamiento / Microondas / Grill de cuarzo
		400	
A 2	Patatas	230	Microondas 100%
		460	
		690	
A 3	Carne	200	Microondas 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	Pescado	200	Microondas 80%
		300	
		400	
		500	
A 5	Verduras	200	Microondas 100%
		300	
		400	
		500	
A 6	Refrescos	1 (240 ml)	Microondas 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7	Fideos/pasta	50 (con 450 ml de agua)	Microondas 80%
		100 (con 800 ml de agua)	
		150 (con 1200 ml de agua)	
A 8	Palomitas de maíz	50	Microondas 100%
		100	
A 9	Pastel	475	Convección con precalentamiento a 160°C
A 10	Aves (asadas)	750	Microondas + Grill de cuarzo (C-2)
		1000	
		1250	

Descongelar

Usando la posición de descongelado puede descongelar automáticamente alimentos de dos formas distintas: Seleccione la función de descongelación por peso y por tiempo.

NOTA:

- La potencia de microondas al descongelar es del 30% (240 W).
- Como las microondas siempre penetran los alimentos del exterior hacia dentro, los trozos más grandes pueden no quedar descongelados en el centro. Las capas externas pueden haber comenzado a cocerse.
- Si el alimento pesa menos de 200 g, no lo coloque en la mitad, si no en el borde del plato.
- Déle la vuelta a alimentos tales como carne, salchichas o pan una vez después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelado. Cuando en modo "dEF1", se le recordará mediante 2 alarmas acústicas. Cierre la puerta y pulse el botón  para continuar.

NOTA:

- Introduzca un tiempo de compensación tras el programa de descongelación. Es un período de reposo durante el que se produce una compensación de temperatura mediante la conducción del calor del exterior (descongelado) al interior (congelado). Puede dejar los alimentos en el aparato apagado o fuera del aparato durante el tiempo de compensación. El tiempo de compensación debe ser al menos tantos minutos como el tiempo de descongelación en el microondas. Depende de la condición de los alimentos.
- Puede abreviar los tiempos de compensación, por ejemplo, separando los trozos pequeños de carne o despiezando los trozos congelados restantes de carne picada tras el tiempo de descongelación. Para las rebanadas de pan o las salchichas, separe las rebanadas durante el tiempo de compensación.
- Deje descongelar la fruta en un recipiente con tapa. Pasada aproximadamente la mitad del tiempo de descongelación, remueva suavemente la fruta una vez.
- Los pasteles o tartas con recubrimiento de chocolate no deben descongelarse en el microondas.

Para usar el programa de descongelación, proceda del modo siguiente:

1. Determine el peso de los alimentos.
2. Retire los alimentos del embalaje. Si no se puede extraer del embalaje, descongele durante 30 segundos a potencia máxima de microondas (consulte "Inicio rápido").
3. Ponga los alimentos a descongelar sobre la bandeja (la fruta dentro de un recipiente). Coloque también los alimentos sobre un plato de forma que los jugos de la carne puedan soltarse. Este plato no debe usarse nunca para otros alimentos ni entrar en contacto con ellos.
4. Pulse repetidamente el botón  para seleccionar una de las funciones de descongelación:

dEF1 Descongelar por peso entre 0,1 - 2,0 kg

dEF2 Descongelar por tiempo entre 5 segundos - 95 minutos

5. Use el mando para establecer el peso/tiempo deseado.
6. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

Cocina multifases

Puede configurar los programas de forma que se realicen hasta 2 funciones sucesivas:

Si, por ejemplo, selecciona los siguientes programas:

Descongelar



Gratinar

1. Seleccione la 1ª función: Pulse una o dos veces el botón .
2. Establezca el peso o el tiempo necesario con el mando.
3. Seleccione la función 2ª: Pulse el botón  hasta "G-1" aparece en la pantalla.
4. Pulse el botón  para confirmar la configuración.
5. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
6. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento.

NOTA:

- El cambio de programa se indica con un pitido.
- Al utilizar el grill, se oirán varias señales acústicas avisándole para que dé la vuelta a los alimentos tales como carne o salchichas después de que haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Las funciones automáticas y el modo de convección con precalentamiento no pueden usarse para la cocción gradual.

Funciones especiales

Bloqueo (bloqueo infantil)

Presione y mantenga el botón  durante más de 3 segundos para bloquear el dispositivo. La pantalla mostrará la configuración de bloqueo. Las funciones de los controles estarán bloqueadas. Presione y mantenga el botón  de nuevo durante más de 3 segundos para desbloquear.

Función de pantalla

- Si pulsa el botón  durante la función de microondas, grill o combi o convección (sin precalentar), el modo o el ajuste de la temperatura se visualiza durante 2 - 3 segundos.
- Sin importar el modo de funcionamiento, la pantalla mostrará la hora actual durante 2-3 segundos cuando pulse el botón . Esto asume que se ha programado la hora anteriormente.

Temporizador

Cuando no se utilice el aparato, puede utilizar este ajuste como función de temporizador:

1. Pulse el botón  dos veces.
2. Utilice el mando giratorio para ajustar la hora según se desee.
3. Pulse el botón  para poner en marcha el temporizador.

5 alarmas acústicas le indicarán que el tiempo ha transcurrido. Luego, la pantalla mostrará el tiempo del reloj real de nuevo, siempre que se haya programado previamente.

Limpieza

AVISO:

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

ATENCIÓN:

- No use cepillos de cerdas de acero ni otros objetos abrasivos.
- No use detergentes ácidos ni abrasivos.
- No use raspadores metálicos para limpiar la ventana de observación. La superficie podría rayarse y posiblemente se rompiera el cristal.

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.
- 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.
- Abra la puerta del microondas antes de limpiar el panel de control para evitar ponerlo en marcha accidentalmente.

Accesorios

- Limpie el plato giratorio de cristal en agua caliente con jabón o en el lavavajillas. Seque antes de volver a colocarlo en el interior del microondas.
- Limpie con regularidad la anilla de guía y el interior del fondo. Puede quitar la anilla de guía y limpiarla manualmente. Use un detergente suave o limpiacristales. Séquelo por completo. Asegúrese de colocar la anilla correctamente a continuación.

- Limpie la parrilla tras cada uso con detergente lavavajillas o póngala en el lavavajillas para limpiarla.
- Limpie el plato para pizza después de cada uso a mano con un lavavajillas. Seque antes de instalar de nuevo o guardar.

Olores

- Para eliminar olores desagradables del microondas, ponga un recipiente adecuado para microondas lleno de agua y zumo de limón en el dispositivo, y caliéntelo durante aprox. 5 minutos. Limpie el horno a continuación con una gamuza suave.

Luces del horno

- Contacte con un centro de servicio para cambiar las luces del horno.

Solución de problemas

Las averías a menudo son causadas por problemas poco importantes. Antes de contactar con nuestro servicio al cliente, compruebe la tabla siguiente:

Problema	Possible causa	Notas / solución
La recepción de radio o TV se interrumpe durante el funcionamiento del microondas.	Los campos electromagnéticos del dispositivo pueden interferir con la imagen y el sonido de ciertas frecuencias.	Es normal, no se trata de una avería. Coloque los dispositivos más apartados uno del otro.
El dispositivo no tiene electricidad; la pantalla está apagada.	Toma de corriente defectuosa. Pruebe otra toma de corriente.	Compruebe los fusibles de su casa.
La pantalla muestra "0:00". Corte de corriente.	Vuelva a configurar la hora.	
El dispositivo no comienza a funcionar. La pantalla muestra una lectura que no es la hora.	La puerta está mal cerrada. Compruebe si hay objetos o restos de alimentos encallados en la puerta. El botón  no se ha pulsado después de seleccionar la función.	Pulse el botón  pulse el botón  para cancelar la función.
Los mandos están bloqueados. Bloqueo infantil activado.		Presione y mantenga el botón  durante más de 3 segundos para desbloquear.
El plato giratorio emite un sonido de raspado o abrasión.	Hay suciedad u objetos extraños en el eje del plato giratorio.	Retire cualquier eventual objeto y resto de alimentos como se describe en "Limpieza".
Se detiene el funcionamiento sin razón aparente.	Dispositivo defectuoso. Contacto con su distribuidor.	

Datos técnicos

Modelo: MWG 789 H
 Suministro de tensión: 230 V~, 50 Hz
 Consumo de energía:

microondas: 1300 W
 parrilla: 1200 W
 convección: 1200 W

Potencia asignada de salida de microondas: 800 W / 2450 MHz
 Volumen espacio de cocción: 23 litros
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 15,0 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no desheche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Desheche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

⚠ AVVISI:

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

⚠ ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

📌 NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Note Generali	46
Importanti avvertenze di sicurezza!	46
Etichette di avviso sul dispositivo	48
Elementi di comando	48
Tasti e controlli del pannello di controllo	48
Avvertenze per l'uso grill e combinato	49
Stoviglie adatte alla microonde	49
Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo	49
Messa in funzione	49
Utilizzo del microonde	50
Avvio rapido	50
Riscaldamento	50
Cottura	51
Grigliare	52
Convezione	52
Combinazione di funzionamento a microonde, grill e convezione	53
Funzioni automatiche	53
Scongelo	53
Cottura a più fasi	54
Funzioni speciali	54

Pulizia	54
Risoluzione problemi	55
Dati tecnici	55
Smaltimento	55

Note 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 (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) 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. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISI!

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

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

⚠ AVVISI:

- Il forno a microonde è destinato a riscaldare alimenti e bevande. Asciugare alimenti o indumenti o riscaldare cuscini elettrici, pantofole, spugne o stracci per pulire o simili può causare lesioni, combustione o incendio.
- La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- 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.
- 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.
- Se il cavo di corrente è danneggiato, farlo sostituire del produttore, agente di assistenza o persona qualificata al fine di evitare pericoli.
- Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. **PERICOLO DI ESPLOSIONE!**
- Non poggiare la microonde in un armadio.

⚠ AVVISI:

- Il dispositivo necessita di spazio sufficiente per la circolazione dell'aria al fine di farlo funzionare correttamente. Lasciare una distanza di 30 cm sopra, di 10 cm sul retro e di 20 cm su entrambi i lati del dispositivo. Non coprire il dispositivo. Non bloccare le aperture del dispositivo. Non togliere i piedi.
- Mettere il dispositivo con il retro rivolto verso il muro.
- Il dispositivo e i suoi accessori possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi termici. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani e non sorvegliati.
- 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.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Usare indumenti o guanti da cucina quando si tolgono i contenitori. **PERICOLO DI USTIONI!**
- 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.

⚠ 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.

- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- Non usare detersivi aggressivi o oggetti taglienti per pulire la porta in vetro. Si rischia di graffiare la superficie. Questo può danneggiare il vetro.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Seguire le istruzioni che sono presenti nel capitolo "Pulizia".
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio serve
 - per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
 - per gratinare e cuocere al grill cibi solidi.

È destinato all'uso di casa e applicazioni simili, come:

- in cucine di personale, uffici e altre aree industriali;
- da ospiti in alberghi, motel e altri alloggi;
- in impianti agricoli;
- in bed & breakfast.

Etichette di avviso sul dispositivo

C'è un simbolo di avviso applicato sulla superficie superiore del forno a microonde:



AVVISO: Superficie bollente!

Rischio di ustione!

La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante e dopo il funzionamento.

Rispettare l'etichetta sul lato del forno a microonde:

AVVISO

- MICROONDE E ALTO VOLTAGGIO ALL'INTERNO. FAR ATTENZIONE A NON RIMUOVERE L'ALLOGGIAMENTO.
- QUESTO DISPOSITIVO È DOTATO DI UNA SPINA DI TERRA PER PROTEZIONE CONTRO POSSIBILI PERICOLI DI SCOSSE E DEVE ESSERE COLLEGATO AD UNA PRESA MESSA A TERRA IN MODO CORRETTO.
- QUESTO DISPOSITIVO DEVE ESSERE CONTROLLATO PER MANUTENZIONE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.
- SCOLLEGARE LA SPINA PRIMA DI ESEGUIRE LAVORI DI ASSISTENZA. LA RIMOZIONE DELL'ALLOGGIAMENTO COL PRODOTTO SOTTO TENSIONE DETERMINA L'ESPOSIZIONE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA A POTENZIALE ALTA TENSIONE.

Elementi di comando

Immagine A

- 1 Pannello di controllo
- 2 Griglia
- 3 Albero guida
- 4 Anello guida
- 5 Piatto girevole in vetro
- 6 Meccanismo porta
- 7 Finestra di controllo

Non visualizzato: Piatto per la pizza

Immagine B: Simboli sul pannello di controllo

- 1 Microonde
- 2 Convezione
- 3 Grill
- 4 Scongellamento
- 5 Blocco di sicurezza per i bambini attivato
- 6 Funzione automatica
- 7 Indicatore di temperatura

Tasti e controlli del pannello di controllo



Microonde: Seleziona la potenza del microonde

Grill: Per grigliare e gratinare

Combinazioni: Grill, microonde e convezione funzionano alternativamente

Convezione: La modalità convezione senza microonde



Scongellamento: per peso o tempo



Orologio: In connessione con la manopola girevole per impostare l'orologio

Timer: Può essere usato come timer assieme alla manopola girevole



Stop: Premere una volta per arrestare la cottura.

Elimina: Premere due volte per eliminare il programma.

Blocca: Premere e tenere premuto questo tasto per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo (blocco per bambini) o per sbloccare di nuovo.



- Avvio del programma
- Avvio rapido del microonde (sempre +30 secondi a potenza 100%)
- Prolungare il tempo di cottura di 30 secondi durante il funzionamento (eccetto che per lo scongelamento e i programmi automatici)
- Conferma una selezione



Manopola girevole

Per impostare l'orario dell'orologio, il tempo di cottura, la temperatura, le combinazioni, i programmi automatici o le impostazioni del peso



Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Usare solo materiali resistenti al calore, poiché il calore irradiato si sviluppa durante il funzionamento a grill e combinato. I contenitori di plastica non sono adatti.
- Quando è in funzione solo la modalità grill, è possibile usare materiali in metallo o alluminio, ma non durante il funzionamento del microonde in modalità normale o combinata (si veda la tabella "Stoviglie adatte alla microonde").
- Non posizionare alcunché sopra la chiusura. Diventerebbe caldo, tenere sempre libere le fessure di ventilazione.
- Usare il grill per posizionare il cibo più vicino all'elemento riscaldante.

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.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perché i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.

⚠ ATTENZIONE:

Rischio di esplosione nel caso di materiali sigillati.

- Aprire i contenitori chiusi prima della cottura o del riscaldamento.
- Forare i fogli di plastica protettiva diverse volte usando una forchetta.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perché questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.

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

Materiale	Adatto per			
	Micro- onde	Griglia	Conve- zione	Combi- nazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si	
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no	
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si	

Materiale	Adatto per			
	Micro- onde	Griglia	Conve- zione	Combi- nazione*
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no	
Carta assorbente da cucina	si	no	no	
Piatto per pizza in dotazione	si	si	si	
Stoviglie in metallo o alluminio	no	si	no	
Griglia no	si	si	no**	
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no	

*) Modalità combinata microonde + grill o microonde + convezione

**) Eccetto le funzioni A 1 e A 10

Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo

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.
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- 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.

Note sul funzionamento del dispositivo

- Si sentirà un segnale sonoro quando si ruota la manopola girevole per la prima volta.
- La vostra selezione tramite la pressione di un tasto è confermata da un segnale sonoro. Altrimenti, non avete premuto adeguatamente.
- Se impostate un programma ma non premete il tasto  entro 5 minuti, l'impostazione verrà cancellata. Lo schermo mostrerà quindi l'orario attuale di nuovo.
- Quando inizia un programma (tranne che durante il pre-riscaldamento), il tempo operativo rimanente verrà visualizzato. Il conto alla rovescia continua.
- 5 segnali sonori indicheranno la fine del programma. Dopo il dispositivo si spegne automaticamente.
- Quando la porta viene utilizzata, la spia all'interno del forno si accende per 10 minuti.

Messa in funzione

Istruzioni di installazione

- Installare il dispositivo con il retro dello stesso rivolto alla parete.
- Rispettare le seguenti distanze di sicurezza:
 - 10 cm sul retro
 - 20 cm su entrambi i lati
 - 30 cm sopra il microonde.
- Al fine di evitare interferenze con altri dispositivi, non posizionare il vostro dispositivo vicino ad altri dispositivi elettronici.

Preparazione

- Usare l'impugnatura per aprire la porta.
- Togliere gli accessori dalla camera di cottura e disimballarli.
- Se non fatto ancora: mettere l'albero guida al centro della base all'interno del forno.
- Installare l'anello guida al centro.
- Posizionare il piatto girevole in vetro in modo che gli incavi inferiori si blocchino al centro dell'albero guida.
- Quando si usa il piatto per la pizza, metterlo sulla griglia che deve essere installata sul piatto girevole in vetro.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Verificare che la tensione da usare corrisponda alla tensione del dispositivo. Controllare che l'etichetta del modello per le specifiche.
- Infiliare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra.

⚠ ATTENZIONE:

- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

❗ NOTA:

Se vi sono residui di produzione o di olio sulla chiusura o sull'elemento riscaldante, si potrebbero percepire fumo od odore durante l'attivazione iniziale.

Questo è normale e cesserà dopo un uso ripetuto.

Raccomandiamo caldamente di procedere come segue:

- Ruotare la modalità griglia e lasciare che il dispositivo opera diverse volte senza cibo da cuocere.
- Assicurare una ventilazione sufficiente.

Impostare l'orologio**❗ NOTA:**

Quando l'apparecchio viene connesso alla corrente, sarà emesso un segnale e "0:00" comparirà sul display.

1. Premere una volta il tasto .
2. Usare la manopola ruotabile per impostare l'ora desiderata.
3. Premere il tasto  per confermare le vostre impostazioni.
4. Usare la manopola ruotabile per impostare i minuti desiderati.
5. Premere di nuovo il tasto  per attivare il nuovo orario. Il simbolo di delimitazione ":" dell'orario digitale lampeggerà sullo schermo.

Utilizzo del microonde

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato.
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).
3. Premere il tasto  una volta/ripetutamente per selezionare l'impostazione di potenza desiderata. Dopo aver premuto il tasto una volta potrete anche usare la manopola ruotabile.

Impostazione di potenza sullo schermo selezionata in %	Potenza in Watt (circa)	Applicazione
P100 800	Riscaldamento veloce	
P 80 640	Cottura	
P 50 400	Bollire	
P 30 240	Scongellare alimenti congelati	
P 10 80	Sciogliere burro ecc.	

4. Premere il tasto  per confermare le vostre impostazioni.
5. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Premere il tasto  per avviare il funzionamento. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla consistenza del cibo. Dopo qualche tentativo imparerete rapidamente a valutare il tempo di cottura.

❗ NOTA:

- Ogni volta che viene premuto, il tasto  prolungherà il tempo operativo di 30 secondi.
- La cottura al microonde è più veloce rispetto che su una stufa. Se non siete sicuri, impostate un tempo di cottura inferiore e, se necessario, continuare l'operazione.
- **Nota:** Se si usa solo la modalità per microonde, proteggere gli alimenti con un coperchio.

Pausa o arresto della cottura

- Se desiderate mettere in pausa l'operazione di cottura, premere una volta il tasto  e aprire la porta.
- Se desiderate continuare l'operazione di cottura, chiudete la porta e premete il tasto .
- Se desiderate arrestare completamente l'operazione, premere due volte il tasto .

Avvio rapido

Desiderate scaldare cibo o bevande in breve tempo alla massima potenza? Ci sono due possibilità:

1. Avvio rapido del microonde premendo direttamente il tasto . Il processo di cottura inizierà immediatamente, mentre ogni volta che premete il tasto prolungherete il tempo di cottura di 30 secondi.
- 0:
2. Ruotate la manopola verso sinistra. Vi sarà un segnale sonoro e lo schermo mostrerà "95:00". Impostare il tempo ruotando la manopola a sinistra o a destra. Premere il tasto  per attivare il funzionamento.

L'impostazione di potenza del microonde è pertanto al 100%.

Riscaldamento

Calore e riscaldamento sono caratteristiche speciali del microonde. Liquidi ed alimenti conservati in frigorifero possono essere facilmente scaldati a temperatura ambiente o riscaldati senza usare molte pentole. I tempi di riscaldamento nella seguente tabella sono per mero riferimento, poiché i tempi dipendono davvero molto dalla temperatura di partenza e dalla consistenza del cibo. È pertanto consigliato di verificare, di tanto in tanto, se il cibo è abbastanza caldo.

Tabella di riscaldamento

Commestibili / cibo	Quantità	Impostazione della potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Liquidi				
1 tazza 150 g P100	0,5 - 1 no			
0,5 l 500 g P100	3,5 - 5 no			
0,75 l 750 g P100	5 - 7 no			
Suggerimento: posizionare un bastoncino di vetro nel contenitore per evitare il sovra-riscaldamento; mescolare bene prima di bere.				
Piatti impanati				
Cotoletta + patate e verdure	450 g	P100 2,5 - 3,5 si		
Goulash con fettuccine	450 g	P100 2 - 2,5 si		
Carne + grumo + salsa	450 g	P100 2,5 - 3,5 si		
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura, mescolando di tanto in tanto.				
Carne				
Cotoletta, impanata	200 g	P100 1 - 2 no		
Polpette, 4 pezzi	500 g	P100 3 - 4 no		
Arrosto	250 g	P100 2 - 3 no		
Suggerimento: coprire con olio per la cottura o non aspergere non ammorbidire.				
Pollame				
1/2 pollo	450 g	P100 3,5 - 5 no		
Pollo in fricassea	400 g	P100 3 - 4,5 si		
Suggerimento: coprire con olio; mescolando di tanto in tanto.				
Contorno				
Fettuccine, riso, 1 porzione	150 g	P100 1 - 2 si		
2 porzioni	300 g	P100 2,5 - 3,5 si		
Patate	500 g	P100 3 - 4 si		
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura.				
Zuppa / salsa				
Brodo, 1 piatto	250 g	P100 1 - 1,5 si		
Zuppa con solidi	250 g	P100 1,5 - 2 si		
Salsa	250 g	P100 1 - 2 si		
Cibo per neonati				
Latte	100 ml	P 50	0,5 - 1 no	
Purea	200 g	P 50	1 - 1,5	no
Suggerimento: agitare o mescolare attentamente. Verificare la temperatura!				

Cottura

Consigli pratici di cottura

Seguire le linee guida date nella tabella di cottura e nella ricetta. Monitorare il processo di cottura se ancora non avete sufficiente esperienza.

Potrete aprire la porta del dispositivo in qualsiasi momento. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Il funzionamento continuerà solo dopo che la porta è stata chiusa e il tasto  viene premuto di nuovo.

I cibi provenienti dal frigorifero necessitano di maggiore tempo di cottura rispetto a quelli a temperatura ambiente.

Più grosso è il cibo, più tempo serve per la cottura. La carne tagliata in pezzi grossi, per esempio, richiede un maggiore tempo di cottura rispetto alla carne della stessa quantità ma tagliata in strisce. Si raccomanda di cuocere i pezzi di carne più grandi alla massima potenza e di farli bollire a lungo a media potenza per una cottura più uniforme.

I generi alimentari cuociono più rapidamente rispetto a quelli più grandi; pertanto, distribuite il cibo il più in basso possibile. Posizionare le parti più sottili come le cosce di pollo o i filetti di pesce al centro e lasciarli sovrapposti.

Le piccole quantità cuociono più in fretta rispetto a quelle grandi. Si applica la regola empirica seguente:

Doppia quantità = circa il doppio del tempo
Metà quantità = metà tempo

Se non trovate l'esatto tempo di cottura per un piatto, potete applicare la regola seguente:

Per circa 100 g 1 minuto di cottura

Tutti i cibi che mettete su un piatto comune dovrebbero anche essere coperti nel microonde.

Una copertura impedirà al cibo di seccare. Un piatto capovolto, carta oleata o carta da forno apposite sono tutte coperture adatte. Cuocere il cibo che dovrebbe avere una crosta senza coperchio.

Tabella di cottura

Commestibili / cibo	Quantità	Impostazione della potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Verdura				
Melanzana	500 g	P 80	7 - 10	si
Cavolfiore	500 g	P 80	13 - 15	si
Broccoli	500 g	P 80	6 - 9	si
Cicoria	500 g	P 80	6 - 7	si
Piselli	500 g	P 80	6 - 7	si
Finocchio	500 g	P 80	8 - 11	si
Pisellini verdi	300 g	P 80	13 - 15	si
Patate	500 g	P 80	9 - 12	si
Cime di rapa	500 g	P 80	8 - 10	si
Porro	500 g	P 80	7 - 9	si
Pannocchia arrostita	250 g	P 80	7 - 9	si
Carota	500 g	P 80	8 - 10	si
Peperone	500 g	P 80	6 - 9	si
Cavolini di Bruxelles	300 g	P 80	7 - 10	si
Asparagi	300 g	P 80	6 - 9	si
Pomodoro	500 g	P 80	6 - 7	si
Zucchine	500 g	P 80	9 - 10	si
Suggerimento: tagliare le verdure in piccoli pezzi e cuocere con 2-3 cucchiaini di liquido; mescolare di tanto in tanto. Far bollire per 3-5 minuti; aggiungere il condimento appena prima di mangiare.				
Frutta				
Mela o pera cotte	500 g	P 80	5 - 8	si
Marmellata di prugne	250 g	P 80	4 - 6	no
Mela arrosto, 4 pezzi	500 g	P 80	7 - 9	si
Suggerimento: aggiungere 125 ml di acqua; succo di limone impedirà alla frutta di scolorire, far bollire per 3-5 minuti.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	P 80	10 - 12	si
Goulash, strisce bovine	500 g	P 80	10 - 15	si
Involtoni di carne bovina	250 g	P 80	7 - 8	si
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
Pollame *)				
Pollo in fricassea	250 g	P 80	6 - 7	si
Zuppa di pollo	200 g	P 80	5 - 6	si
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				

Commestibili / cibo	Quantità	Impostazione della potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	P 80 7 - 8 sì		
	400 g	P 80 8 - 9 sì		
Suggerimento: spegnere dopo che è passato metà del tempo; far bollire per 3-5 minuti.				
Scongellare e cuocere le verdure				
Cavolo rosso con mele	450 g	P 80 14 - 16 sì		
Foglie di spinaci	300 g	P 80 11 - 13 sì		
Cavolfiore	200 g	P 80 7 - 9 sì		
Fagiolini	200 g	P 80 8 - 10 sì		
Broccoli	300 g	P 80 8 - 9 sì		
Piselli	300 g	P 80 7 - 8 sì		
Cime di rapa	300 g	P 80 13 - 15 sì		
Porro	200 g	P 80 10 - 11 sì		
Mais	200 g	P 80 4 - 6 sì		
Carote	200 g	P 80 5 - 6 sì		
Cavolini di Bruxelles	300 g	P 80 7 - 8 sì		
Spinaci	450 g	P 80 12 - 13 sì		
	600 g	P 80 15 - 17 sì		
Suggerimento: cuocere con 1-2 cucchiai di liquido; mescolare di tanto in tanto o tagliare attentamente. Far bollire per 2-3 minuti; aggiungere il condimento solo prima di mangiare.				
Zuppe / stufato *)				
Stufato	500 g	P 80 13 - 15 sì		
Zuppa con solidi	300 g	P 80 7 - 8 sì		
Crema	500 g	P 80 13 - 15 sì		
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; far bollire per 3-5 minuti.				

*) Cibo precotto

Grigliare

Uso del grill

Mettere la griglia sul piatto girevole in vetro. Usare un contenitore resistente al calore o mettere direttamente il cibo nel grill.

Procedere come segue per arrostitire e grigliare:

1. Premere il tasto finché non compare "G - 1" sul display. Dopo averlo premuto una volta, è possibile usare anche la manopola.
2. Premere il tasto per confermare le impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
4. Premere il tasto per iniziare.

NOTA:

A metà del tempo trascorso, sono emessi diversi segnali sonori che indicano di girare alimenti come carne e salsicce.

Commestibili / cibo	Quantità	Tempo approssimato in min.	Coperchio
Gratinare toast con formaggio	2-3 fette	3-4	no
Gratinare zuppe, ad es. la zuppa di cipolle	2-3 tazze	10-15	no

Installazione del piatto per pizza

- Mettere il piatto per pizza in dotazione sulla griglia che deve essere installata sul piatto girevole in vetro.
- Per raggiungere un risultato perfetto quando si prepara la pizza, si consiglia di preriscaldare il piatto per pizza per ca. 5 minuti in modalità griglia.
- Per migliori risultati con pizza surgelata, utilizzare il programma automatico "A 1".

Convezione

La convezione consente di cuocere alimenti come in un forno tradizionale. Il microonde non è attivo. L'elemento termico del ventilatore genera calore. Si consiglia di preriscaldare il fono alla temperatura corretta prima di mettere gli alimenti all'interno.

NOTA:

La ventola che soffia calore sulla griglia in quarzo nel vano di cottura si accende e si spegne a intervalli. Questo funzionamento efficiente consente un preriscaldamento rapido.

Modalità convezione con pre-riscaldamento

1. Premere ripetutamente il tasto Tper selezionare una temperatura tra 100°C e 190°C. È anche possibile utilizzare la manopola dopo aver premuto una volta.
2. Premere il tasto per confermare le vostre impostazioni.
3. Premere il tasto una seconda volta per iniziare il pre-riscaldamento.

NOTA:

- Per ogni temperatura impostabile (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) c'è un indicatore, ad es. 160°C = settima barra.
- Durante l'operazione di pre-riscaldamento lo schermo lampeggerà. La barra di avanzamento sullo schermo mostrerà il processo di pre-riscaldamento.
- Due segnali sonori suoneranno quando viene raggiunta la temperatura desiderata. La temperatura di pre-riscaldamento lampeggerà.

4. Aprire la porta e posizionare il cibo nel dispositivo.
5. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.

NOTA:

- Non è possibile impostare la temperatura di cottura quando la temperatura non è stata ancora raggiunta o quando la porta è chiusa.
- Se non inizia la cottura entro 5 minuti, il dispositivo arresterà la modalità convezione. Sono emessi 5 bip di avviso e il dispositivo tornerà allo stato originale. Il display mostrerà l'ora corrente.

6. Premere il tasto per iniziare il funzionamento.

Modalità convezione senza pre-riscaldamento

1. Posizionare il cibo nel dispositivo.
2. Premere ripetutamente il tasto Tper selezionare una temperatura tra 100°C e 190°C. È anche possibile utilizzare la manopola dopo aver premuto una volta.
3. Premere il tasto per confermare le vostre impostazioni.
4. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
5. Premere il tasto per iniziare il funzionamento.

NOTA:

La barra sullo schermo, in questo caso, indicherà la temperatura raggiunta. Lampeggerà durante la fase di riscaldamento.

Combinazione di funzionamento a microonde, grill e convezione

In questa impostazione, le modalità microonde, griglia e convezione saranno eseguite alternativamente entro il tempo di pre riscaldamento.

Display	Forno a microonde	Grill Convezione
C-1 ● ●		
C-2 ● ●		
C-3 ● ●		
C-4 ● ● ●		

1. Premere ripetutamente il tasto  per selezionare la combinazione desiderata. Dopo aver premuto il tasto una volta, è possibile usare anche la manopola ruotabile.
2. Premere il tasto  per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
4. Premere il tasto  per iniziare il funzionamento.

Suggerimenti per l'operazione combinata

Quando si cuoce il cibo con l'impostazione combinata di microonde grill, dovrete seguire le seguenti:

il tempo di cottura per cibi grandi o piccoli, come la porchetta, è rispettivamente maggiore rispetto a cibi più piccoli. **Ciononostante, quando si arrostitisce, si applica la regola opposta. Più vicino al grill è il cibo, più velocemente si abbrustolisce.** Cioè, quando si preparano arrosti in modalità combinata, il tempo dell'arrosto è possibilmente inferiore rispetto ad arrosti più piccoli.

Funzioni automatiche

Usare le funzioni automatiche per cuocere alcune quantità di cibo automaticamente. Procedere come segue:

1. Ruotare la manopola girevole in senso orario e selezionare la funzione automatica desiderata. Scegliere una delle impostazioni date nella tabella sottostante.
2. Premere il tasto  per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso desiderato.
4. Premere il tasto  per iniziare il funzionamento.

NOTA:

- Menu **A 1**: Se si usa il piatto per pizza, metterlo sulla griglia che deve essere installata sul piatto girevole in vetro. Il dispositivo si pre-riscalerà a 190°C. 2 segnali saranno emessi quando viene raggiunta la temperatura. Aprire la porta e mettere la pizza. Premere il tasto . Il tempo di cottura ha inizio.
- Durante l'impostazione **A 9** per le torte il dispositivo si pre-riscalerà a 160°C. Ci saranno 2 segnali sonori quando la temperatura viene raggiunta. Aprire la porta e inserire la torta. Premere il tasto . Il tempo di cottura ha inizio. Coprire la torta se necessario con carta da forno.

Tabella con menu automatici

Codice	Funzione	Schermo / peso in grammi	Impostazione di potenza
A 1	Pizza	300	Convezione durante il pre-riscaldamento / Microonde / Griglia in quarzo
		400	
A 2	Patate	230	Microonde 100%
		460	
		690	
A 3	Carne	200	Microonde 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	Pesce	200	Microonde 80%
		300	
		400	
		500	
A 5	Verdure	200	Microonde 100%
		300	
		400	
		500	
A 6	Bevande	1 (240 ml)	Microonde 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7	Noodle/ Pasta	50 (con 450 ml di acqua)	Microonde 80%
		100 (con 800 ml di acqua)	
		150 (con 1.200 ml di acqua)	
A 8	Popcorn	50	Microonde 100%
		100	
A 9	Torta	475	Convezione con preriscaldamento a 160°C
A 10	Pollame (grigliato)	750	Microonde + Griglia in quarzo (C - 2)
		1000	
		1250	

ITALIANO

Scongellamento

Usando le impostazioni di scongelamento scongelerete automaticamente il vostro cibo in due modi diversi. Selezionare la funzione scongelamento per peso e tempo.

NOTA:

- La potenza del microonde durante lo scongelamento è 30% (240 W).
- Poiché le onde penetrano sempre negli alimenti dall'esterno verso l'interno, i pezzi più grandi potrebbero non essere completamente scongelati al centro. Gli strati esterni potrebbero iniziare già ad essere cotti.
- Se gli alimenti pesano meno di 200 g, non metterli al centro ma sul bordo del piatto.
- Girare alimenti come carne, salsicce o pane una volta a metà del tempo di scongelamento. Se in modalità "def1", saranno emessi 2 bip come avviso. Chiudere la porta e premere il tasto  per continuare.

NOTA:

- Fattore in un tempo di compensazione dopo il programma di scongelamento. Questo è un periodo di posizione durante il quale una compensazione della temperatura avviene attraverso l'induzione di calore dall'esterno (scongelamento) all'interno (congelato). È possibile lasciare gli alimenti nel dispositivo spento o all'esterno del dispositivo durante il periodo di compensazione. Il tempo di compensazione dovrebbe essere almeno i minuti necessari per il tempo di scongelamento nel microonde. Esso dipende dalla condizione degli alimenti.
- È possibile accorciare i tempi di compensazione ad esempio separando i piccoli pezzi di carne o sbriciolando la carne macinata dopo il tempo di scongelamento. Per le fette di pane o salsiccia, separare le fette durante il tempo di compensazione.
- Far scongelare la frutta in un recipiente con coperchio. Alla metà del tempo di scongelamento, girare una volta la frutta.
- Torte e tartine con cioccolata non dovrebbero essere scongelate nel microonde.

Per usare il programma di scongelamento procedete come di seguito:

1. Determinare il peso degli alimenti.
2. Rimuovere gli alimenti dalla confezione. Se la confezione non può essere rimossa, scongelare per 30 secondi al massimo della potenza del microonde (vedere "Avvio rapido").
3. Mettere gli alimenti da scongelare su un piatto (frutta in un recipiente). Mettere anche la carne su una salsiera in modo che il succo della carne scoli. Questa salsiera non deve essere mai usata per altri alimenti o entrare in contatto con essi.
4. Premere ripetutamente il tasto  per selezionare una delle funzioni di scongelamento:
 - dEF1 Scongelamento per peso tra 0,1 - 2,0 kg
 - dEF2 Scongelamento per tempo tra 5 secondi - 95 minuti
5. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso/tempo desiderato.
6. Premere il tasto  per iniziare il funzionamento.

Cottura a più fasi

È possibile impostare i programmi in modo da poter eseguire fino a 2 diverse funzioni in successione.

Supponiamo di selezionare i seguenti programmi:

Scongelamento**Grill**

1. Selezionare la prima funzione: Premere il tasto  o due volte.
2. Impostare il peso o il tempo necessario tramite la manopola.
3. Selezionare la seconda funzione: premere il tasto  finché non compare "G - 1" sul display.
4. Premere il tasto  per confermare le vostre impostazioni.
5. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Premere il tasto  per iniziare il funzionamento.

NOTA:

- Il cambio del programma viene comunicato con un segnale acustico.
- Durante la cottura con griglia, sono emessi diversi segnali sonori che indicano che bisogna girare gli alimenti come carne o salsicce a metà del tempo di cottura.
- Le funzioni automatiche e la modalità convezione con preriscaldamento non andrebbero usate per la cottura graduale.

Funzioni speciali**Blocco (Blocco di sicurezza per bambini)**

Premere e tenere il tasto  per più di 3 secondi per bloccare il dispositivo. Lo schermo mostrerà l'impostazione di blocco. Le funzioni dei comandi sono bloccate. Premere e tenere il tasto  di nuovo per più di 3 secondi per sbloccare.

Funzione dello schermo

- Se si preme il tasto  durante il microonde, grill, combinazione o convezione (senza preriscaldamento), la modalità o l'impostazione di temperatura compaiono per 2 - 3 secondi.
- Non considerando la modalità di operazione, lo schermo mostrerà l'ora attuale per 2-3 secondi quando si preme il tasto . Questo indica che l'orario è stato impostato precedentemente.

Timer

Quando il dispositivo non è in uso, usare questa impostazione come funzione timer:

1. Premere due volte il tasto .
2. Usare la manopola girevole per impostare l'ora come desiderato.
3. Premere il tasto  per avviare il timer.

5 bip indicheranno che il tempo è trascorso. Poi, il display mostrerà di nuovo l'orario corrente, ammesso che sia stato impostato.

Pulizia**AVVISO:**

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

ATTENZIONE:

- Non usare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti acidi o abrasivi.
- Non usare oggetti metallici appuntiti per pulire la finestra. La superficie potrebbe venir graffiata e il vetro potrebbe rompersi.

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.
- Pulire il finestrino 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.
- Aprire la porta del microonde prima di pulire il pannello di controllo al fine di evitare l'accensione accidentale del dispositivo.

Accessori

- Pulire il piatto girevole in vetro in acqua calda insaponata o in lavastoviglie. Asciugarlo prima di inserirlo di nuovo nel microonde.
- Pulire regolarmente l'anello guida e l'interno della base. È possibile rimuovere l'anello guida e pulirlo manualmente. Usare un detergente delicato o un detersivo per vetri. Asciugare attentamente. In seguito, assicurarsi di posizionare l'anello adeguatamente.
- Pulire la griglia dopo ogni uso con un detersivo per piatti o metterlo in lavastoviglie per la pulizia.
- Pulire il piatto per pizza dopo ogni utilizzo usando un detergente per piatti. Asciugare prima di installare di nuovo o conservare.

Odore

- Per rimuovere l'odore sgradevole nel microonde, posizionare una ciotola adatta al microonde piena di acqua e succo di limone nel dispositivo e scaldare per circa 5 minuti. Quindi risciacquare il forno con un panno morbido.

Luci del forno

- Si prega di contattare un centro assistenza per sostituire le luci del forno.

Risoluzione problemi

I malfunzionamenti sono spesso causati da problemi lievi. Prima di contattare il servizio assistenza, si prega di verificare la seguente tabella:

Problema	Possibile causa	Note/ soluzione
La ricezione radio o TV è interrotta durante il funzionamento del microonde.	I campi elettromagnetici di questo dispositivo possono interferire con le immagini e il suono a frequenze speciali.	Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento. Posizionare i dispositivi più distanti gli uni dagli altri.
Il dispositivo non dispone di elettricità; lo schermo è nero.	Presenza di un difetto di installazione. - Provare un'altra presa a muro.	- Controllare il fusibile principale del circuito domestico.
Lo schermo mostra "0:00" e manca la corrente. Impostare di nuovo l'ora.		
Il dispositivo non si avvia. Lo schermo mostra un orario diverso da quello attuale.	La porta non è chiusa adeguatamente. Controllare che non vi siano oggetti o residui di cibo incastrati nella porta.	
	Il tasto non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione.	Premere il tasto premere il tasto per cancellare la funzione.
Tutti i comandi sono bloccati. È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini.		Premere e tenere il tasto per più di 3 secondi per sbloccare.
Il girevole provoca un rumore di graffi e fruscio.	C'è della sporcizia o ci sono oggetti estranei nella zona dell'albero girevole.	Rimuovere i possibili oggetti e residui di cibo come descritto in "Pulizia".
L'operazione è terminata senza alcuna ovvia ragione.	Il dispositivo è difettoso. Si prega di contattare il rivenditore.	

Dati tecnici

Modello: MWG 789 H

Alimentazione rete: 230 V~, 50 Hz

Consumo di energia:

Microonde: 1300 W

Grill: 1200 W

Convezione: 1200 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde: 800 W / 2450 MHz

Volume dello spazio di cottura: 23 litri

Classe di protezione: I

Peso netto: ca. 15,0 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

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.



Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

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.

Table of Contents

General Notes	56
Important Safety Information!	56
Warning Labels on the Appliance	58
Overview of the Components	58
Buttons and Controls on the Control Panel	58
Information on Grilling and Combined Operation	59
Suitable Microwave Tableware	59
Notes on Operating and Using the Appliance	59
Initial Operation	59
Operating the Microwave	60
Quick Start	60
Heating	60
Cooking	61
Grilling	62
Convection	62
Combinations of Microwave, Grill and Convection	62

Auto Functions	62
Defrosting	63
Multi-stage Cooking	63
Special Functions	64
Cleaning	64
Troubleshooting	64
Technical Data	65
Disposal	65

General Notes

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 the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

⚠ WARNING:

- The microwave oven is intended for heating foods and drinks. Drying foods or clothes or heating electric pads, slippers, sponges, wet cleaning rags, or similar can cause injuries, combustion, or fire.
- The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- 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.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not heat liquids in closed containers. **DANGER OF EXPLOSION!**
- Do not place your microwave in a cupboard.

⚠ WARNING:

- The appliance requires sufficient space for air circulation in order to function properly. Leave a distance of 30 cm above, of 10 cm on the back, and of 20 cm on both sides of the appliance. Do not cover the appliance. Never block the openings of the appliance. Do not remove the feet.
- Place the appliance with the back facing a wall.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- 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.
- 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.
- Use oven cloths or kitchen gloves when removing the containers. **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.

⚠ 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.

- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- Do not use any aggressive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door. You could scratch the surface. This can destroy the glass.
- Steam cleaner is not to be used.
- Also follow the instructions which are given in the "Cleaning" chapter.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- This device is used
 - for heating up and cooking solid or liquid foods
 - for browning and grilling solid foods.

It is intended for the use in households and for similar applications, such as:

- in staff kitchens of stores, offices, and other industrial areas;
- by guests in hotels, motels, and other housing facilities;
- in agricultural estates;
- in bed and breakfasts.

Warning Labels on the Appliance

There is a warning symbol attached to the top surface of the microwave oven:



WARNING: Hot surface!
Risk of burning!

The temperature of accessible surfaces can get very hot during and after operation.

Observe the label on the side of the microwave oven:

WARNING

- MICROWAVE AND HIGH VOLTAGE INSIDE. BE SURE NOT TO REMOVE THE ENCLOSURE.
- THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A GROUNDED PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST POSSIBLE SHOCK HAZARDS AND SHOULD BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED OUTLET.
- THIS DEVICE IS TO BE SERVICED ONLY BY PROPERLY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.
- DISCONNECT POWER PLUG BEFORE SERVICING. REMOVAL OF THE ENCLOSURE WITH PRODUCT ENERGIZED COULD EXPOSE SERVICEMEN TO HAZARDOUS HIGH VOLTAGE POTENTIAL.

Overview of the Components

Picture A

- 1 Control Panel
- 2 Griller
- 3 Drive shaft
- 4 Guide ring
- 5 Glass rotating plate
- 6 Door latch
- 7 Viewing window

Not shown: Pizza plate

Picture B: Symbols on the control panel

- 1 Microwave
- 2 Convection
- 3 Grill
- 4 Defrost
- 5 Child-proof lock activated
- 6 Auto function
- 7 Temperature indicator

Buttons and Controls on the Control Panel



Microwave: Select microwave power setting

Grill: For grilling and scalloping

Combinations: Grill, microwave and convection run alternately

Convection: Convection mode without microwave



Defrosting by weight or time



Clock: In conjunction with the turning knob for setting the clock

Timer: Can be used as a timer in conjunction with the turning knob



Stop: Press once to stop cooking operation.

Delete: Press twice to delete the program.

Lock: Press and hold this button for 3 seconds to lock the control panel (child lock) or to unlock again.



- Start the program
- Quick start of microwave operation (always +30 seconds at 100% power)
- Prolonging the cooking time by 30 seconds during operation (except for defrost and auto menu programs)
- Confirm a selection



Turning knob

For setting the clock time, cooking time, temperature, combinations, auto menu programs or weight settings



Information on Grilling and Combined Operation

- Use heat-resistant tableware only, as radiation heat develops during grill and combi operation. Plastic containers are not suitable.
- When operating in grill mode only, you may also use metal or aluminum tableware, but not during normal or combined microwave operation (see table "Suitable microwave tableware").
- Do not place anything on the top of the enclosure. It will become hot. Always keep the ventilation slots unblocked.
- Use the grill to place the food closer 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.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.

⚠ CAUTION:

Risk of explosion by sealed tableware.

- Open closed containers before cooking or heating.
- Pierce protective plastic foil several times using a fork.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.

⚠ CAUTION:

- 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.

The list below is intended to help you select suitable microwave tableware:

Material	Suitable for			
	Micro-wave	Grill	Convec-tion	Combi-nation *
Heat-resistant glass vessel	yes yes	yes yes		
Non-heat-resistant glass vessel	no no	no no		
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes yes	yes yes		
Plastic vessels suitable for microwave use	yes no	no no		
Kitchen roll yes no no no				
Supplied pizza plate yes yes yes yes				
Metal or aluminium ovenware	no yes	yes no		
Grilling grid no yes yes no **				
Aluminium foil and foil containers	no yes	yes no		

*) Microwave + grill or microwave + convection combination modes

**) Except functions A 1 and A 10

Notes on Operating and Using the Appliance

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.
- The device is not suitable for baking in floating fat.

- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- 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.

Notes on Operating the Appliance

- A signal tone sounds when first turning the tuning knob.
- Your selection by pressing buttons is confirmed by a signal tone. If not, you did not press properly.
- If you set a program but do not press the  button within 5 minutes, the setting will be canceled. The display will then show the current time again.
- When starting a program (except during pre-heating), the remaining operating time will be displayed. The countdown runs.
- 5 signal tones will indicate the end of the program. After that the appliance turns off automatically.
- When the door has been opened, the lamp inside the oven will be on for 10 minutes.

Initial Operation

Installation Instructions

- Install the appliance with the back of the appliance facing the wall.
- Maintain the following safety clearances:
 - 10 cm to the back
 - 20 cm to both sides
 - 30 cm to the top of the microwave.
- In order to avoid interference with the operation of other devices, do not place your device near other electronic devices.

Preparation

- Use the handle to open the door.
- Remove any accessories from the cooking chamber and unpack.
- If not yet done: Place the drive shaft on the center of the bottom inside the oven.
- Install the guide ring in the center.
- Position the glass rotating plate in such a way that its lower recesses lock onto the center of the drive shaft.
- When using the pizza plate, place it on the grill rack that needs to be installed on the glass rotating plate.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Make sure the mains voltage to be used corresponds to the voltage of the appliance. Check the rating label for specifications.
- Insert the mains plug into a properly installed power socket.

⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!
- The mica sheet is also part of the appliance and must not be removed. It protects the electronic component located behind it from dirt.

NOTE:

If there are manufacturing or oil remains on the enclosure or heating element, smoke or odor might occur during the beginning operation. This is normal and will cease after repeated use.

We strongly recommend proceeding as follows:

- Turn on the grill mode and let the device operate several times without food to be cooked.
- Ensure sufficient ventilation.

Setting the Clock**NOTE:**

When connecting the appliance to the mains, a signal will sound and "0:00" will appear in the display.

1. Press the  button once.
2. Use the turning knob to set the desired hour.
3. Press the  button to confirm your settings.
4. Use the turning knob to set the desired minutes.
5. Press the  button again to activate the new time. The delimiter symbol ":" of the digital time will be flashing on the display.

Operating the Microwave

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Press the  button once/repeatedly to select the desired power setting. After pressing the button once you may also use the turning knob.

Power setting on the display as selected in %	Power in Watt (approx.)	Application
P100 800 Quick heating		
P 80 640 Cooking		
P 50 400 Simmering		
P 30 240 Defrosting frozen goods		
P 10 80 Melting butter etc.		

4. Press the  button to confirm your settings.
5. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
6. Press the  button to start operation. The cooking time depends on the quantity and texture of the food. After a few times trying you will quickly learn to estimate the cooking time.

NOTE:

- Each time pressing the  button will prolong the operating time by 30 seconds.
- Cooking in a microwave is much faster than on a stove. If you are not sure, set a shorter cooking time and continue operation if necessary.
- Please **note**: When only using the microwave mode, shield the foodstuff with a cover.

Pause or stop cooking

- If you wish to pause the cooking operation, press the  button once and open the door.
- If you wish to continue the cooking operation, close the door and press the  button.
- If you wish to completely stop operation, press the  button twice.

Quick Start

You wish to heat food or drinks shortly at the highest power setting? There are two possibilities:

1. Quick-start the microwave by directly pressing the  button. The cooking process will start immediately, whereas each time pressing the button will prolong the cooking time by 30 seconds.

Or:

2. Turn the turning knob towards the left. A signal tone sounds and the display will show "95:00". Set the time by turning the knob left or right. Press the  button to start operation.

The power setting of the microwave is thereby 100%.

Heating

Warming and heating are special characteristics of microwaves. Refrigerated liquids and foods can be easily warmed up to room or eating temperature without having to use a lot of pots.

The heating times in the following table are for reference only, as the time depends very much on the original temperature and the texture of the food. It is therefore recommended to check once in a while whether the food is hot enough.

Heating table

Edibles / food	Quantity	Power setting	Time-approx. min.	Cover
Liquids				
1 cup 150 g P100	0.5 - 1	no		
0.5 l	500 g P100	3.5 - 5	no	
0.75 l 750 g P100	5 - 7	no		
Tip: Put a glass stick into the container to avoid superheating; stir well before drinking.				
Plated meals				
Cutlet + potatoes and vegetables	450 g	P100	2.5 - 3.5	yes
Goulash with noodles	450 g	P100	2 - 2.5	yes
Meat + lump + sauce	450 g	P100	2.5 - 3.5	yes
Tip: Slightly moisten before cooking; stir occasionally.				
Meat				
Cutlet, breaded	200 g P100	1 - 2	no	
Meatballs, 4 pieces	500 g P100	3 - 4	no	
Joint	250 g P100	2 - 3	no	
Tip: Coat with oil for the breading or crust not to soften.				
Poultry				
1/2 chicken	450 g P100	3.5 - 5	no	
Chicken fricassee	400 g P100	3 - 4.5	yes	
Tip: Coat with oil; stir occasionally.				
Side dish				
Noodles, rice, 1 serving	150 g P100	1 - 2	yes	
2 servings 300 g	P100	2.5 - 3.5	yes	
Potatoes 500 g P100	3 - 4	yes		
Tip: Slightly moisten prior to cooking.				
Soups / sauce				
Broth, 1 plate	250 g P100	1 - 1.5	yes	
Soup with solids	250 g P100	1.5 - 2	yes	
Sauce	250 g P100	1 - 2	yes	

Edibles / food	Quantity	Power setting	Time-approx. min.	Cover
Infant food				
Milk 100 ml P 50 0.5 - 1 no				
Mash 200 g P 50 1 - 1.5 no				
Tip: Thoroughly shake or stir. Check temperature!				

Cooking

Hands-on cooking tips

Follow the guidelines given in the cooking table and recipe. Monitor the cooking process if you do not yet have as much experience.

You may open the door of the device at any time. The device will turn off automatically.

It will only continue operation when the door is closed and the  button pressed again.

Refrigerated food needs a longer cooking time than that with room temperature.

The chunkier the food, the longer the cooking time. Meat cut in bigger pieces, for example, requires longer cooking than meat of the same quantity cut into strips. It is recommended cooking larger amounts of food at maximum power and having it simmer at medium power for a more evenly cooking.

Lower foodstuffs cook faster than higher ones; therefore distribute the food as low as possible. Place thinner parts such as chicken legs or fish filets in the center or leave them overlapping.

Smaller amounts cook faster than bigger ones. The following rule of thumb applies:

Double amount = almost double time
Half amount = half time

If you cannot find the exact cooking time for a dish, you may apply the following rule:

Per 100 g approx. 1 minute cooking

All foods that you cover on a common stove should be covered in the microwave as well.

A cover will prevent the food from running dry. An upside-down plate, greaseproof paper or microwave cooking foil are all suitable as covers. Cook food that should be getting a crust without cover.

Cooking Table

Edibles / food	Quantity	Power setting	Time approx. Min.	Cover
Vegetables				
Eggplant 500 g P 80 7 - 10 yes				
Cauliflower 500 g P 80 13 - 15 yes				
Broccoli 500 g P 80 6 - 9 yes				
Chicory 500 g P 80 6 - 7 yes				
Peas 500 g P 80 6 - 7 yes				
Fennel 500 g P 80 8 - 11 yes				
Green beans 300 g P 80 13 - 15 yes				
Potatoes 500 g P 80 9 - 12 yes				
Stem turnip 500 g P 80 8 - 10 yes				
Leek 500 g P 80 7 - 9 yes				

Edibles / food	Quantity	Power setting	Time approx. Min.	Cover
Corn on the cob 250 g P 80 7 - 9 yes				
Carrot 500 g P 80 8 - 10 yes				
Bell pepper 500 g P 80 6 - 9 yes				
Brussels sprouts 300 g P 80 7 - 10 yes				
Asparagus 300 g P 80 6 - 9 yes				
Tomatoes 500 g P 80 6 - 7 yes				
Zucchini 500 g P 80 9 - 10 yes				

Tip: Cut vegetables into small pieces and cook with 2-3 spoons of liquid; stir occasionally. Simmer 3-5 minutes; add seasoning just before eating.

Fruits

Stewed apple or pear 500 g P 80 5 - 8 yes				
Plum butter 250 g P 80 4 - 6 no				
Roast apple, 4 pieces 500 g P 80 7 - 9 yes				

Tip: Add 125 ml of water; lemon juice will prevent the fruits from discoloring; simmer 3-5 minutes.

Meat *)

Meat with sauce 400 g P 80 10 - 12 yes				
Goulash, veal strips 500 g P 80 10 - 15 yes				
Beef roulades 250 g P 80 7 - 8 yes				

Tip: Stir occasionally; rest for 3-5 minutes.

Poultry *)

Chicken fricassee 250 g P 80 6 - 7 yes				
Chicken soup 200 g P 80 5 - 6 yes				

Tip: Stir occasionally; rest 3-5 minutes.

Fish

Fish filet 300 g P 80 7 - 8 yes				
400 g P 80 8 - 9 yes				

Tip: Turn over after half the time has elapsed; simmer 3-5 minutes.

Defrosting and cooking vegetables

Red cabbage with apple 450 g P 80 14 - 16	yes			
Spinach leaves 300 g P 80 11 - 13	yes			
Cauliflower 200 g P 80 7 - 9 yes				
String beans 200 g P 80 8 - 10 yes				
Broccoli 300 g P 80 8 - 9 yes				
Peas 300 g P 80 7 - 8 yes				
Stem turnip 300 g P 80 13 - 15	yes			
Leek 200 g P 80 10 - 11	yes			
Corn 200 g P 80 4 - 6 yes				
Carrots 200 g P 80 5 - 6 yes				
Brussels spout 300 g P 80 7 - 8 yes				
Spinach 450 g P 80 12 - 13 yes				
600 g P 80 15 - 17 yes				

Tip: Cook with 1-2 spoons of liquid; stir occasionally or carefully cut. Simmer 2-3 minutes; add seasoning just before eating.

Soups / stew *)

Stew 500 g P 80 13 - 15 yes				
Soup with solids 300 g P 80 7 - 8 yes				
Crème soup 500 g P 80 13 - 15 yes				

Tip: Stir occasionally; simmer 3-5 minutes.

*) Ready-made food

Grilling

Use of grill

Place the grill rack on the glass rotating plate. Use suitable heat-resistant tableware or directly put the food onto the grill.

Proceed as follows for roasting and scalloping:

1. Press the  button until "G - 1" appears on the display. After pressing once, you can also use the knob.
2. Press the  button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired roasting time between 5 seconds and 95 minutes.
4. Press the  button to start.

NOTE:

After half of the time has elapsed, several signal sounds will alert you to turn the grilled food such as meat or sausages.

Edibles / food Quantity	Time approx. min.	Cover
Scalloping toast with cheese	2-3 slices 3-4 no	
Scalloping soups, e.g. onion soup	2-3 cups 10-15 no	

Installing the pizza plate

- Place the supplied pizza plate on the grill rack that needs to be installed on the glass rotating plate.
- In order to achieve a perfect result when preparing your pizza, we recommend preheating the pizza plate for approx. 5 minutes in grill mode.
- For best results with deep frozen pizza, use Automatic program "A 1".

Convection

Convection enables you to cook food as in a traditional oven. The microwave is not active. The heating element on the fan generates heat. We recommend preheating the oven to the correct temperature before placing food inside.

NOTE:

The fan that blows the quartz grill heat into the cooking compartment switches on and off at intervals. This efficient function allows for very quick preheating.

Convection mode with pre-heating

1. Press the  button repeatedly to select a temperature between 100°C and 190°C. You can also use the knob after pressing once.
2. Press the  button to confirm your settings.
3. Press the  button a second time to start pre-heating.

NOTE:

- For each settable temperature (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) there is an indicator. e.g. 160°C = seventh bar.
 - During pre-heating operation this display will be flashing. The increasing bars on the display will be indicating the pre-heating process.
 - Two signal tones will sound when the desired temperature is reached. The pre-heating temperature will be flashing.
4. Open the door and place the food in the device.
 5. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.

NOTE:

- You may not set the cooking time when the temperature has not yet been reached or when the door is closed.
- If not entering the cooking time within 5 minutes, the appliance will stop convection mode. 5 warning beeps will sound and the appliance will return to its original state. The display will show the current time.

6. Press the  button to start operation.

Convection mode without pre-heating

1. Place the food in the device.
2. Press the  button repeatedly to select a temperature between 100°C and 190°C. You can also use the knob after pressing once.
3. Press the  button to confirm your settings.
4. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
5. Press the  button to start operation.

NOTE:

The bars on the display will also in this case indicate the temperature reached. It will be flashing during the heating phase.

Combinations of Microwave, Grill and Convection

In this setting, microwave, grill and convection modes will run alternately within the pre-set time.

Display	Microwave	Grill	Convection
C - 1 ● ●			
C - 2 ● ●			
C - 3 ● ●			
C - 4 ● ● ●			

1. Press the  button repeatedly to select the desired combination. After pressing the button once you may also use the turning knob.
2. Press the  button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
4. Press the  button to start operation.

Tips for combi operation

When cooking food with the combined setting of microwave-grill, you should adhere to the following:

The cooking time for big and thick food items, such as roast pork, is respectively longer than for small, lower food. **Nevertheless, when roasting, the opposite rule applies. The closer the food is to the grill, the faster it will become brown.** I.e., when preparing big joints during combi operation, the roasting time is possibly shorter than for smaller joints.

Auto Functions

Use the auto functions to cook certain amounts of foods automatically. Proceed as follows:

1. Turn the turning knob clockwise and select the desired auto function. Choose one of the settings given in the table below.
2. Press the  button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired weight.
4. Press the  button to start operation.

NOTE:

- Menu **A 1**: If using the pizza plate, place it on the grill rack that needs to be installed on the glass rotating plate. The device will pre-heat to 190°C. 2 signal tones will sound when the temperature is reached. Open the door and place the pizza inside. Press the  button. The baking time starts running.
- During the **A 9** setting for cakes the device will pre-heat to 160°C. 2 signal tones will sound when the temperature is reached. Open the door and place the cake inside. Press the  button. The baking time starts running. Cover the cake if necessary with baking paper.

Table with automatic menus

Code Function Display / weight in gram Power setting			
A 1 Pizza		300	Convection during pre-heating / Microwave / Quartz grill
		400	
A 2 Potatoes		230	Microwave 100%
		460	
		690	
A 3 Meat		200	Microwave 100%
		300	
		400	
A 4 Fish		500	Microwave 80%
		200	
		300	
A 5 Vegetables		400	Microwave 100%
		500	
		200	
A 6 Beverages		1 (240 ml)	Microwave 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7 Noodles/pasta		50 (with 450 ml water)	Microwave 80%
		100 (with 800 ml water)	
		150 (with 1200 ml water)	
A 8 Popcorn		50	Microwave 100%
		100	
A 9 Cake 475			Convection with pre-heating to 160°C
A 10 Poultry (roasted)		750	Microwave + Quartz grill (C - 2)
		1000	
		1250	

Defrosting

Using the defrost settings you may automatically defrost your food in two different ways. Select the defrost function by weight and time.

NOTE:

- Microwave power when defrosting is 30% (240 W).
- Since the microwaves always penetrate the food from the outside in, larger pieces may not be fully defrosted in their centre. The outer layers may already have started to cook.

NOTE:

- If the food weighs less than 200 g, do not place it in the middle but on the edge of the plate.
- Turn foodstuff such as meat, sausages or bread once after approx. half of the defrost time has elapsed. When in "dEF1" mode, you will be reminded by 2 beeps. Close the door and press the  button to continue.
- Factor in a compensation time after the defrost program. This is a standing period during which a temperature compensation takes place through conduction of heat from the outside (defrosted) to the inside (frozen). You can leave the food in the switched off appliance or outside the appliance during the compensation time. The compensation time should be at least as many minutes as the defrost time in the microwave. It depends on the condition of the food.
- You can shorten the compensation times by e.g. separating small pieces of meat or crumbling the remaining frozen chunks of mince after the defrosting time. For sliced bread or sausage, separate the slices during the compensation time.
- Allow fruit to defrost in a bowl with a lid. After around half the defrost time, gently stir the fruit once.
- Cakes or tarts with chocolate icing should not be defrosted in the microwave.

To use the defrost program, proceed as follows:

- Determine the weight of the food.
- Remove the food from its packaging. If it cannot be removed from the packaging, defrost for 30 seconds on maximum microwave power (see "Quick Start").
- Place the food to be defrosted onto the plate (fruit into a bowl). Also place meat onto a upturned saucer so that the meat juices can drain. This saucer should never be used for other foods or come into contact with them.
- Repeatedly press the  button to select one of the defrost functions:

dEF1 Defrosting by weight btw. 0.1 - 2.0 kg
dEF2 Defrosting by time btw. 5 seconds - 95 minutes

- Use the turning knob to set the desired weight/ time.
- Press the  button to start operation.

Multi-stage Cooking

You can set the programs in such a way that up to 2 different functions can be carried out in succession.

Assume you select the following programs:

Defrost



Grill

- Select the 1st function: Press the  button once or twice.
- Set the weight or the required time using the knob.
- Select the 2nd function: Press the  button until "G - 1" appears on the display.
- Press the  button to confirm your settings.
- Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
- Press the  button to start operation.

NOTE:

- The change of program is indicated by an acoustic signal.
- When grilling, several signal sounds will alert you to turn food such as meat or sausages after half of the time has elapsed.
- The auto functions and the convection mode with pre-heating may not be used for gradual cooking.

Special Functions**Locking (Child-proof lock)**

Press and hold the  button for more than 3 seconds to lock the device. The display will show the locked setting. The functions of the controls are blocked. Press and hold the  button again for more than 3 seconds to unlock.

Display function

- If you press the  button during microwave, grilling, combination or convection operation (without preheating), the mode or temperature setting is displayed for 2 - 3 seconds.
- In disregard to the operation mode, the display will be showing the current time for 2-3 seconds when pressing the  button. This assumes that the time has been set previously.

Timer

When the appliance is not in use, you can use this setting as timer function:

1. Press the  button two times.
2. Use the turning knob to set the time as desired.
3. Press the  button to start the timer.

5 beeps will indicate that the time has elapsed. Then the display will show the current clock time again, provided it has been set previously.

Cleaning**WARNING:**

Turn the microwave off and remove the mains plug.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Do not use a metal scraper to clean the viewing window. The surface could be scratched and the glass could possibly break.

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.
- 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.
- Open the microwave door before cleaning the control panel in order to avoid accidentally switching on the appliance.

Accessories

- Clean the glass rotating plate in warm soapy water or in the dishwasher. Dry before reinstalling it inside the microwave.
- Regularly clean the guide ring and the inside of the bottom. You may remove the guide ring and manually clean it. Use a mild detergent or glass cleaner. Dry thoroughly. Make sure to position the ring properly afterwards.
- Clean the grill after each use with a dishwashing detergent or place it in a dishwasher for cleaning.
- Clean the pizza plate after each use by hand using a dishwashing detergent. Dry before reinstallation or storage.

Odor

- In order to remove unpleasant odor in the microwave, place a bowl suitable for microwave use filled with water and lemon juice in the device and heat for approx. 5 minutes. Then wipe the oven with a soft cloth.

Oven lights

- Please contact a service center for replacing the oven lights.

Troubleshooting

Malfunctions are often just caused due to minor problems. Before contacting our customer service, please check the table below:

Problem	Possible cause	Notes / solution
Radio or TV reception is interrupted during microwave operation.	The electromagnetic fields of this device might interfere with the pictures and sound of special frequencies.	This is normal and not a malfunction. Position the devices further away from each other.
The device is not supplied with electricity; the display is black.	Defect wall socket. Try another wall socket	Check the main fuse in your household.
The display shows "0:00". There was a power failure. Set the clock again.		
The device does not start operation. The display shows a readout other than the current time.	The door is not properly closed. Check if there are objects or food remains jammed in the door.	
	The  button was not pressed after selecting the function.	Press the  button, or press the  button to cancel the function.
All controls are locked. The child-proof lock is activated.		Press and hold the  button for more than 3 seconds to unlock.

Problem	Possible cause	Notes / solution
The turn-table causes a scratching or abradant noise.	There are dirt or foreign objects in the area of the turntable shaft.	Remove possible objects and food remains as described under "Cleaning".
The operation is terminated without any obvious reason.	The device is defect. Please contact your dealer.	

Technical Data

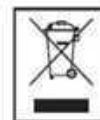
Model: MWG 789 H
 Power supply: 230 V~, 50 Hz
 Power consumption:

microwave: 1300 W
 grill: 1200 W
 convection: 1200 W

Rated microwave power output: 800 W / 2450 MHz
 Cavity volume: 23 litres
 Protection class: I
 Net weight: approx. 15.0 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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.



Disposal

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.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, 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.

WSKAZÓWKI:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Uwagi ogólne	66
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!	66
Etykiety ostrzegawcze na urządzeniu	68
Przegląd elementów obsługi	68
Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania	68
Wskazówki dotyczące gotowania w trybie	
Grill i w trybie kombinowanym	69
Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej	69
Uwagi na temat obsługi i korzystania z urządzenia	69
Uruchomienie	69
Użytkowanie mikrofalówki	70
Szybkie rozpoczęcie	70
Nagrzewanie	70
Gotowanie	71
Pieczenie na ruszcie	72
Konwekcja	72
Kombinacja pracy mikrofalówki, grilla i konwekcji	73
Funkcje auto	73
Rozmrażanie	73
Gotowanie wieloetapowe	74

Specjalne funkcje	74
Czyszczenie	74
Usuwanie usterek	75
Dane techniczne	75
Warunki gwarancji	75
Usuwanie	76

Uwagi ogólne

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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

OSTRZEŻENIE:

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie jedzenia lub ubrań, podgrzewanie elektrycznych poduszek, pantofli domowych, gąbek, mokrych ściereczek, lub temu podobnych rzeczy grozi obrażeniami lub pożarem.
- Kuchenka mikrofalowa **nie** jest przewidziana do ogrzewania/ rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- 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:

- Zepsuty przewód sieciowy musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela handlowego lub inną kompetentną osobę, celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!**
- Nie wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy.
- Aby urządzenie funkcjonowało właściwie, należy zapewnić mu odpowiednią cyrkulację powietrza. W tym celu zostawić przestrzeń 30 cm od góry, co najmniej 10 cm z tyłu i 20 cm po bokach kuchenki. Nie przykrywać urządzenia. Nigdy nie blokować drzwiczek. Nie usuwać nóżek.
- Umieścić urządzenie tyłem do ściany.
- W czasie pracy urządzenie i jego części nagrzewają się. Należy uważać, aby nie dotykać gorących elementów. Dzieci poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od urządzenia lub być pod stałą kontrolą.
- Należy stosować wyłącznie specjalne naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych lub naczynia wykonane ze szkła, porcelany lub tworzywa odpornego na wysoką temperaturę.
- 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.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania gorących potraw należy używać ściereczek lub kuchennych rękawic. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**
- Potraw ze skorupą lub skórką, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.

⚠ OSTRZEŻENIE Uwaga zahamowanie wrzenia:

Podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.

- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.
- Nie stosować ścierających środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek do mycia szklanych drzwi. Można porysować powierzchnię i uszkodzić szybę.
- Nie należy czyścić mopem parowym.

- Stosować się do instrukcji w rozdziale "Czyszczenie".
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie służy:
 - do podgrzewania i gotowania stałych lub płynnych produktów spożywczych,
 - do zapiekania i opiekania stałych produktów spożywczych.

Urządzenie można być stosowane w gospodarstwach domowych oraz w takich miejscach jak

- pomieszczenia socjalne w magazynach, biurach i w innych przemysłowych obiektach;
- przez gości w hotelach, motelach lub innych miejscach;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- pensjonaty.

Etykiety ostrzegawcze na urządzeniu

Na górnej powierzchni kuchenki mikrofalowej znajduje się znak ostrzegawczy:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Ryzyko oparzenia!

Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka w trakcie pracy urządzenia i tuż po jego wyłączeniu.

Należy przestrzegać instrukcji podanych na etykietce umiejscowionej z boku kuchenki mikrofalowej:

OSTRZEŻENIE

- PAMIĘTAJ O MIKROFALACH I WYSOKIM NAPIĘCIU WEWNĄTRZ. NIE USUWAJ OBUDOWY.
- TO URZĄDZENIE POSIADA WTYCZKĘ Z UZIEMIENIEM OCHRONIAJĄCĄ JEGO UŻYTKOWNIKA PRZED EWENTUALNYMI ZAGROŻENIAMI Z POWODU ZWARCIA, DLATEGO NALEŻY JĄ PODŁĄCZAĆ DO GNIAZDEK Z POPRAWNIE DZIAŁAJĄCYM UZIEMIENIEM.
- TO URZĄDZENIE NALEŻY ODDAWAĆ DO NAPRAWY TYLKO WYKWAŁIFIKOWANYM OSOBOM UPRAWNIONYM DO PRZEPROWADZANIA TAKIEGO SERWISU.
- PRZED PRZEPROWADZENIEM SERWISU NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ ZASILANIA OD GNIAZDKA SIECIOWEGO. USUWANIE OBUDOWY WYROBU BĘDĄCEGO POD NAPIĘCIEM MOGŁOBY NARAŻIĆ SERWISANTA NA NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM WYSOKIEGO NAPIĘCIA.

JĘZYK POLSKI

Przegląd elementów obsługi

Obrazek A

- 1 Pulpit sterowania
 - 2 Ruszt
 - 3 Wał napędzający
 - 4 Pierścień obrotowy
 - 5 Szklany talerz obrotowy
 - 6 Zatrask drzwiczek
 - 7 Okienko podglądowe
- Brak na ilustracji:** Taca na pizzę

Obrazek B: Symbole na panelu kontrolnym

- 1 Mikrofalówka
- 2 Konwekcja
- 3 Grill
- 4 Rozmrażanie
- 5 Aktywna blokada zabezpieczająca dla dzieci
- 6 Funkcja auto
- 7 Wskaźnik temperatury

Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania



Kuchenka mikrofalowa: Wybierz ustawienie mocy mikrofalówki

Grill: Do grillowania i potraw w panierce

Kombinacje: Grill, mikrofalówka i konwekcyjne włączane na przemian

Konwekcyjne: Tryb konwekcyjny bez mikrofal



Rozmrażanie wg wagi lub czasu



Zegar: W połączeniu z pokrętle do ustawiania zegara

Włącznik czasowy: Może być używany jako minutnik w połączeniu z pokrętle



Stop: Naciśnij raz, aby zatrzymać gotowanie.

Usuń: Naciśnij dwa razy, aby usunąć program.

Blokada: Wciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania (zabezpieczenie przed dziećmi) lub ponownie odblokować.



- Rozpocznij program
- Szybkie rozpoczęcie pracy kuchenki mikrofalowej (zawsze +30 sekund przy 100% mocy)
- Wydłużenie czasu gotowania o 30 sekund podczas pracy (z wyjątkiem programów rozmrażania i programów automatycznych)
- Potwierdź wybór



Obrót pokrętki

W celu ustawienia zegara, czasu gotowania, temperatury, programów automatycznych lub ustawienia wagi



Wskazówki dotyczące gotowania w trybie grill i w trybie kombinowanym

- Korzystać wyłącznie z żaroodpornych naczyń, jako że ciepło z promieniowania gromadzi się podczas pracy w trybie grilla i kombi. Plastikowe pojemniki nie są odpowiednie.
- Podczas pracy tylko w trybie grilla, można używać również naczyń metalowych lub aluminiowych, ale nie podczas pracy w trybie kombinowanym mikrofalówki lub normalnym (patrz tabela „Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej”).
- Nie umieszczać niczego w górnej części obudowy. Stanie się gorąca. Zawsze mieć odblokowane otwory wentylacyjne.
- Użyć grilla do umieszczenia żywności bliżej elementu grzewczego.

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.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykpić.

⚠ UWAGA:

- Ryzyko wybuchu w szczelnie zamkniętych naczyniach.
- Otworzyć zamknięte pojemniki przed gotowaniem lub podgrzaniem.
- Za pomocą widelca przekłuć kilkakrotnie plastikową folię.

- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj tac papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

Materiał	Nadaje się do trybów			
	Mikrofa	Grill	Konwekcja	Kombinacja*
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
Supplied pizza plate	tak	tak	tak	tak
Metalowe lub aluminiowe naczynia żaroodporne	nie	tak	tak	nie
Ruszt grilla	nie	tak	tak	nie**
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	tak	nie

*) Połączenie trybów: kuchenka mikrofalowa + grill lub kuchenka mikrofalowa + konwekcja

**) Oprócz funkcji A.1 i A.10

Uwagi na temat obsługi i korzystania z urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofa

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w płynnym tłuszczu.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- Mikrofa dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofa.
- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
 - rozmrażania mrożonek
 - szybkiego podgrzewania/odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw.

Uwagi na temat pracy urządzenia

- Sygnał pojawia się przy pierwszym obrocie pokrętki.
- Wybór po naciśnięciu przycisków potwierdzany jest przez sygnał. Jeśli nie, oznacza to, że nie naciskano prawidłowo.
- Jeśli ustawiamy program, ale nie naciśniemy przycisku  w ciągu 5 minut, ustawienie zostanie anulowane. Wyświetlacz pokaże potem bieżący czas.
- Rozpoczynając program (poza wstępnym nagrzewaniem), wyświetli się pozostały czas pracy. Pojawia się odliczanie.
- 5 sygnałów wskazuje na koniec programu. Następnie urządzenie automatycznie wyłącza się.
- Gdy drzwiczki zostaną otwarte, lampka wewnątrz kuchenki będzie świecić przez 10 minut.

Uruchomienie

Instrukcje na temat montażu

- Urządzenie ustawić tylną ścianką w kierunku ściany pomieszczenia.

- Należy zachować poniższe odstępstwa w ramach bezpieczeństwa:
 - 10 cm do tylnej części.
 - 20 cm do obydwu stron.
 - 30 cm do górnej części mikrofalówki.
- Aby uniknąć zakłóceń w pracy innych urządzeń, nie umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń elektronicznych.

Przygotowanie

- Do otwierania drzwiczek używaj rączki.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory grzejnej i rozpakować.
- Jeśli jeszcze nie zrobiono: Umieść wałek napędowy na środku dna wewnątrz kuchenki.
- Zamontuj na środku pierścien prowadzący.
- Umieść szklany talerz obrotowy w taki sposób, aby wycięcie w jego dolnej części zablokowało się na środku wałka napędowego.
- W przypadku korzystania z tacy na pizzę, umieść ją na ruszcie grilla, który musi być nałożony na szklany talerz obrotowy.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- Sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem używanego urządzenia. Sprawdzić dane techniczne na tabliczce znamionowej.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym.

UWAGA:

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych elementów z komory kuchenki i z wewnętrznej strony drzwiczek!
- Tarcza ochronna jest również częścią urządzenia i nie wolno jej usuwać. Chroni zespoły elektroniczne przed zabrudzeniem.

WSKAZÓWKI:

- Jeśli na obudowie lub elemencie grzewczym znajdują się pozostałości oleju bądź produkcyjne na początku pracy może pojawić się odor lub dym.
- Jest to naturalne i mija po kilkakrotnym użytkowaniu.
- Polecamy następujące procedury:
- Włączyć tryb grilla i umożliwić pracę urządzenia kilkakrotnie bez żywności do gotowania.
 - Zapewnić odpowiednią wentylację.

Ustawienie zegara

WSKAZÓWKI:

W przypadku podłączenia kuchenki do sieci zasilania, będzie słyszalny sygnał dźwiękowy, jednocześnie na wyświetlaczu pojawi się obraz: „0.00”.

- Raz naciśnij przycisk .
- Za pomocą pokrętki ustawić godzinę.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
- Za pomocą pokrętki ustawić minuty.
- Nacisnąć przycisk  ponownie, aby uaktywnić nowy czas. Symbol określający „czas cyfrowy” pojawi się migając na wyświetlaczu.

Użytkowanie mikrofalówki

- Proszę włożyć do odpowiedniego naczynia potrawę, którą chcesz Państwo podgrzać.
- Proszę otworzyć drzwiczki i ustawić naczynie pośrodku szklanego talerza. W przypadku grillowania lub łączonej pracy urządzenia proszę ustawić naczynie na podstawce do grillowania, aby umożliwić

lepiej dostęp żaru grillującego. Proszę zamknąć drzwiczki. (Urządzenie ze względów bezpieczeństwa pracuje wyłącznie przy ściśle zamkniętych drzwiczkach).

- Nacisnąć przycisk  raz/ kilkakrotnie, aby wybrać ustawienie mocy. Po naciśnięciu przycisku raz, można użyć również pokrętki.

Ustawienie mocy na ekranie jest wybierane w %	Moc w watach (ok.)	Zastosowanie
P100 800 Szybkie nagrzewanie		
P 80 640 Gotowanie		
P 50 400 Duszenie		
P 30 240		Rozmrażanie zamrożonej żywności
P 10 80 Topienie masła, itp.		

- Nacisnąć  aby potwierdzić ustawienia.
- Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
- Nacisnąć przycisk  aby rozpocząć pracę. Czas gotowania uzależniony jest od ilości i konsystencji danej potrawy. Po kilku próbach szybko można nauczyć się oceny czasu gotowania.

WSKAZÓWKI:

- Za każdym razem po naciśnięciu  czas pracy przedłuża się o 30 sekund.
- Gotowanie w mikrofalówce jest dużo szybsze niż na kuchni. W razie braku pewności ustawić krótszy czas gotowania i kontynuować pracę, jeśli jest to konieczne.
- Należy pamiętać: pracując tylko w trybie kuchenki mikrofalowej, artykuły żywnościowe należy osłaniać pokrywą.

Przerwać lub zatrzymać gotowanie

- Jeśli chcemy przerwać gotowanie, nacisnąć przycisk  raz oraz otworzyć drzwi.
- Jeśli chcemy kontynuować gotowanie, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk .
- Jeśli chcemy zakończyć pracę całkowicie, nacisnąć przycisk  dwa razy.

Szybkie rozpoczęcie

Czy chcesz szybko podgrzać jedzenie lub płyny przy najwyższej mocy? Są dwie możliwości:

- Szybko uruchomić mikrofalówkę bezpośrednio naciskając przycisk  Proces gotowania zaczyna się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Lub:

- Obrócić pokrętkę w lewo. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokazuje „95:00”. Ustawić czas poprzez obroty pokrętkę w lewo lub prawo. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

Ustawienie mocy mikrofalówki jest zatem 100%.

Nagrzewanie

Ocieplanie i nagrzewanie to szczególne cechy mikrofalówek. Zimne płyny i jedzenie z lodówki można łatwo ocieplić do temperatury pokojowej lub bardziej bez stosowania wielu naczyń.

Czas ogrzewania w poniższej tabeli to wyłącznie wzór, ponieważ czas zależy bardzo od oryginalnej temperatury oraz konsystencji potrawy. Jest zatem zalecane sprawdzać raz na jakiś czas, czy żywność jest wystarczająco ciepła.

Tabela z czasem nagrzewania

Żywność / potrawy Ilość	Ustawienia zasilania	Czas ok. min.	Pokrywka
Płyny			
1 filiżanka 150 g P100 0,5 - 1 brak			
0,5 l 500 g P100 3,5 - 5 brak			
0,75 l 750 g P100 5 - 7 brak			
Wskazówki: Umieścić szklany patyczek w pojemniku, aby uniknąć przegrzania, dobrze zamieszać przed wypiciem.			
Posiłki w talerzu			
Kotlet + ziemniaki i warzywa	450 g P100 2,5 - 3,5 tak		
Gulasz z kluskami 450 g	P100 2 - 2,5 tak		
Mięso + kość + sos 450 g	P100 2,5 - 3,5 tak		
Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem; czasami zamieszać.			
Mięso			
Kotlet, w panierce 200 g	P100 1 - 2 brak		
Kulki mięsne, 4 kawałki 500 g	P100 3 - 4 brak		
Pieczeń 250 g	P100 2 - 3 brak		
Wskazówki: Naoliwić przed panierowaniem lub posypać niezbyt mięko.			
Drób			
1/2 kurczaka 450 g	P100 3,5 - 5 brak		
Potrąwka z kurczaka 400 g	P100 3 - 4,5 tak		
Wskazówki: Naoliwić; czasami pomieszać.			
Przystawki			
Kluski, ryż, 1 porcja	150 g P100 1 - 2 tak		
2 porcje	300 g P100 2,5 - 3,5 tak		
Ziemniaki 500 g	P100 3 - 4 tak		
Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem.			
Zupy / sos			
Bulion, 1 talerz	250 g P100 1 - 1,5 tak		
Zupa z dodatkami	250 g P100 1,5 - 2 tak		
Sos 250 g	P100 1 - 2 tak		
Jedzenie dla dzieci			
Mleko 100 ml	P 50 0,5 - 1 brak		
Papka 200 g	P 50 1 - 1,5 brak		
Wskazówki: Dokładnie wstrząsnąć lub zamieszać. Sprawdzić temperaturę!			

Gotowanie

Wskazówki dotyczące gotowania

Działać zgodnie z instrukcjami z tabeli oraz przepisu. Obserwować proces gotowania, jeśli nie masz dużo doświadczenia.

Zawsze można otworzyć drzwiczki urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Praca będzie kontynuowana, kiedy drzwiczki są zamknięte a przycisk  wciśnięty ponownie.

Żywność z lodówki wymaga dłuższego czasu gotowania niż ta o temperaturze pokojowej.

Im grubsza potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Mięso pokrojone na grubsze kawałki, przykładowo, wymaga dłuższego czasu gotowania niż ta sama ilość pokrojona na cienkie paski. Zaleca się większe ilości jedzenia przy maksymalnej mocy i duszenie przy średniej mocy celem równomiernego gotowania.

Jedzenie położone niżej gotuje się szybciej niż to położone wyżej; dlatego rozłożyć jedzenie jak najniżej. Umieścić cieńsze kawałki takie jak nożki kurczaka lub filety rybne w centralnej części lub też na sobie.

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż większe. Zastosowanie mają poniższe reguły:

Podwójna ilość = prawie podwójny czas

Półowa ilości = połowa czasu

Jeśli nie istnieje dokładny czas gotowania potrawy, można zastosować poniższą regułę:

Na 100 g około 1 minuta gotowania

Żywność, którą przykrywa się podczas gotowania na kuchence, powinna być również pod przykryciem w mikrofalówce.

Przykrywka zapobiega wysuszeniu potrawy. Talerz do góry dnem, papier pergaminowy lub folia do gotowania w mikrofalówce są również odpowiednie jako pokrywki. Bez przykrywki przygotowuje się jedzenie do przypieczenia.

Tabela gotowania

Żywność / potrawy Ilość	Ustawienia zasilania	Czas, ok. min.	Pokrywka
Warzywa			
Bakłażan 500 g	P 80	7 - 10	tak
Kalafior 500 g	P 80	13 - 15	tak
Brokuły 500 g	P 80	6 - 9	tak
Cykoria 500 g	P 80	6 - 7	tak
Groszek 500 g	P 80	6 - 7	tak
Koper włoski 500 g	P 80	8 - 11	tak
Zielona fasola 300 g	P 80	13 - 15	tak
Ziemniaki 500 g	P 80	9 - 12	tak
Rzepa 500 g	P 80	8 - 10	tak
Por 500 g	P 80	7 - 9	tak
Kolba kukurydzy 250 g	P 80	7 - 9	tak
Marchew 500 g	P 80	8 - 10	tak
Papryka 500 g	P 80	6 - 9	tak
Bruksełka 300 g	P 80	7 - 10	tak
Szparagi 300 g	P 80	6 - 9	tak
Pomidory 500 g	P 80	6 - 7	tak
Cukinia 500 g	P 80	9 - 10	tak
Wskazówki: Pokroić warzywa na małe kawałki i gotować z 2-3 łyżkami płynu, mieszać od czasu do czasu. Dusić 3-5 minut; dodać przyprawę tuż przed jedzeniem.			
Owoce			
Duszone jabłko lub gruszka 500 g	P 80	5 - 8	tak
Powidła śliwkowe 250 g	P 80	4 - 6	brak
Pieczone jabłka, 4 kawałki 500 g	P 80	7 - 9	tak
Wskazówki: Dodać 125 ml wody, sok cytrynowy zapobiega utracie koloru przez owoce, dusić 3-5 minut.			
Mięso *)			
Mięso w sosie 400 g	P 80	10 - 12	tak
Gulasz, paski cielęciny 500 g	P 80	10 - 15	tak
Roladki wołowe 250 g	P 80	7 - 8	tak
Wskazówki: Mieszać od czasu do czasu, zostawić na 3-5 minut.			
Drób *)			
Potrąwka z kurczaka 250 g	P 80	6 - 7	tak
Rosół z kurczaka 200 g	P 80	5 - 6	tak
Wskazówki: Mieszać od czasu do czasu; zostawić na 3-5 minut.			

Żywność / potrawy Ilość	Ustawienia zasilania	Czas, ok. min.	Pokrywa
Ryba			
Filet z ryby	300 g P 80 7 - 8 tak		
	400 g P 80 8 - 9 tak		
Wskazówki: Po upływie połowy czasu obrócić, podsmażyć 3-5 minut.			
Rozmrażanie i gotowanie warzyw			
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g P 80 14 - 16 tak		
Liście szpinaku	300 g P 80 11 - 13 tak		
Kalafior	200 g P 80 7 - 9 tak		
Fasola strączkowa	200 g P 80 8 - 10 tak		
Brokuły	300 g P 80 8 - 9 tak		
Groszek	300 g P 80 7 - 8 tak		
Rzepa	300 g P 80 13 - 15 tak		
Por	200 g P 80 10 - 11 tak		
Kukurydza	200 g P 80 4 - 6 tak		
Marchewki	200 g P 80 5 - 6 tak		
Bruselka	300 g P 80 7 - 8 tak		
Szpinak	450 g P 80 12 - 13 tak		
	600 g P 80 15 - 17 tak		
Wskazówki: Gotować z 1-2 łyżkami płynu, mieszać od czasu do czasu lub dokładnie pokroić. Dusić 2-3 minuty; dodać przyprawy tuż przed jedzeniem.			
Zupy / mięso duszone *)			
Mięso duszone	500 g P 80 13 - 15 tak		
Zupa z dodatkami	300 g P 80 7 - 8 tak		
Zupa krem	500 g P 80 13 - 15 tak		
Wskazówki: Mieszać od czasu do czasu; dusić 3-5 minut.			

*) Żywność gotowa

Pieczenie na ruszcie

Korzystanie z rusztu

Umieścić ruszt grilla na szklanym talerzu obrotowym. Korzystać z odpowiednich naczyń żaroodpornych lub bezpośrednio wstawić żywność do grilla.

Celem pieczenia i zapiekania należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się "G - 1". Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku można również skorzystać z pokrętła.
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
4. Nacisnąć przycisk , i tym samym uruchomić urządzenie.

WSKAZÓWKI:

Po upływie połowy czasu sygnały dźwiękowe poinformują, iż czas na odwrócenie grillowanej żywności, takiej jak mięso czy kielbaski.

Żywność / potrawy	Ilość	Czas, ok. min.	Pokrywa
Zapiekanie tosta z serem	2-3 kawałki	3-4	brak
Zapiekanie zup, np. zupa cebulowa	2-3 filiżanki	10-15	brak

Wkładanie tacy na pizzę

- Umieścić tacę na pizzę na ruszcie grilla, który musi być nałożony na szklany talerz obrotowy.

- Aby osiągnąć doskonały rezultat podczas przygotowywania pizzy, zalecamy podgrzewania tacy na pizzę przez ok. 5 minut w trybie grillowania.
- W przypadku zamrożonej pizzy najlepsze wyniki daje zastosowanie programu automatycznego "A 1".

Konwekcja

Konwekcja umożliwia korzystanie z kuchenki mikrofalowej tak jak kuchenki tradycyjnej. Funkcja kuchenki mikrofalowej jest wyłączona. Element grzejny na wentylatorze wytwarza ciepło. Przed włożeniem przygotowywanego dania zalecamy podgrzać kuchenkę do odpowiedniej temperatury.

WSKAZÓWKI:

Wentylator nawiewający rozgrzane powietrze na kwarcowy grill w komorze okresowo włącza się i wyłącza. Ta wydajna funkcja pozwala na bardzo szybkie podgrzanie.

Tryb konwekcji z wstępnym ogrzewaniem

1. Naciskaj przycisk , aż wybierzesz temperaturę pomiędzy 100°C a 190°C. Po jednorazowym naciśnięciu można również skorzystać z pokrętła.
 2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
 3. Nacisnąć przycisk , drugi raz, aby rozpocząć Wstępne ogrzewanie.
- WSKAZÓWKI:**
- Każdej z temperatur, którą można wybrać (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) odpowiada wskaźnik, np. 160°C = siódma kreska.
 - Podczas wstępnego nagrzewania wyświetlacz miga. Rosnące paski na wyświetlaczu wskazują na proces nagrzewania.
 - Po osiągnięciu wybranej temperatury pojawiają się dwa sygnały dźwiękowe. Miga temperatura wstępnego nagrzewania.
4. Otworzyć drzwi i umieścić w urządzeniu jedzenie.
 5. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas między 5 sekund a 95 minut.

WSKAZÓWKI:

- Nie można ustawić czasu gotowania, kiedy nie osiągnięto temperatury lub kiedy drzwiczki są zamknięte.
- Jeśli czas gotowania nie zostanie wprowadzony w przeciągu 5 minut, urządzenie przerwie tryb konwekcyjny. Rozlegnie się 5 sygnałów ostrzegawczych, a urządzenie powróci do stanu pierwotnego. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

6. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

Tryb konwekcji bez wstępnego ogrzewania

1. Umieścić jedzenie w urządzeniu.
2. Naciskaj przycisk , aż wybierzesz temperaturę pomiędzy 100°C a 190°C. Po jednorazowym naciśnięciu można również skorzystać z pokrętła.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
4. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
5. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKI:

Paski na wyświetlaczu również w tym przypadku wskazują osiągniętą temperaturę. Będzie migać podczas fazy nagrzewania.

Kombinacja pracy mikrofalówki, grilla i konwekcji

W tym ustawieniu, tryby mikrofalówki, grilla i konwekcyjny będą działać na przemian w zaprogramowanym czasie.

Wyświetlacz	Kuchenka mikrofalowa	Pieczenie na ruszcie	Konwekcja
C - 1 ● ●			
C - 2 ● ●			
C - 3 ● ●			
C - 4 ● ● ●			

1. Naciskaj przycisk , aż wybierzesz żądaną kombinację. PO naciśnięciu przycisku raz, można użyć również pokrętki.
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętki ustaw wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
4. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

Wskazówki pracy kombi

Podczas gotowania jedzenia przy ustawieniu kombinowanym mikrofalówka-grill, należy dostosować się do poniższych wskazówek:

Czas gotowania dużych i grubych kawałków jedzenia, takich jak pieczona wieprzowina jest odpowiednio dłuższy od kawałków mniejszych i cieńszych. **Niemniej jednak podczas pieczenia zastosowanie ma przeciwna zasada. Im bliżej grilla jest potrawa, tym szybciej zbrązowieje**, tj. podczas przygotowywania dużych kawałków pieczeni w trybie kombi, czas pieczenia jest raczej krótszy niż w przypadku mniejszych kawałków.

Funkcje auto

Korzystać z funkcji auto, aby przygotowywać pewne ilości jedzenia automatycznie. Postępować według instrukcji:

1. Obrócić pokrętkę zgodnie ze wskazówkami zegara i wybrać funkcję auto. Wybrać jedno ustawień z poniższej tabeli.
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętki ustawić wagę.
4. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKI:

- Menu A 1: W przypadku korzystania z tacy na pizzę, umieść ją na ruszcie grilla, który musi być nałożony na szklany talerz obrotowy. Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne do 190°C. Osiągnięcie tej temperatury zostanie wskazane poprzez 2 sygnały dźwiękowe. Otwórz drzwiczki i włóż pizzę do środka. Naciśnij przycisk . Uaktywniony zostanie licznik czasu pieczenia.
- Podczas ustawień A 9 dla ciasta urządzenie wstępnie nagrzewa się do 160°C. 2 sygnały dźwiękowe rozlegają się po osiągnięciu temperatury. Otwórz drzwiczki i wstaw ciasto. Nacisnąć przycisk . Odmierzanie czasu pieczenia rozpocznie się. W razie potrzeby przykryj ciasto papierem do pieczenia.

Tabela z automatycznymi menu

Kod Funkcja	Wyświetlacz / waga w gramach	Ustawienia zasilania
A 1 Pizza	300	Konwekcja podczas nagrzewania wstępnego / Kuchenka mikrofalowa / Grill kwarcowy
	400	

Kod Funkcja	Wyświetlacz / waga w gramach	Ustawienia zasilania
A 2 Ziemniaki	230	Kuchenka mikrofalowa 100%
	460	
	690	
A 3 Mięso	200	Kuchenka mikrofalowa 100%
	300	
	400	
	500	
A 4 Ryby	200	Kuchenka mikrofalowa 80%
	300	
	400	
	500	
A 5 Warzywa	200	Kuchenka mikrofalowa 100%
	300	
	400	
	500	
A 6 Napoje	1 (240 ml)	Kuchenka mikrofalowa 100%
	2 (480 ml)	
	3 (720 ml)	
A 7 Kluski / Makaron	50 (z 450ml wody)	Kuchenka mikrofalowa 80%
	100 (z 800ml wody)	
	150 (z 1200ml wody)	
A 8 Popcorn	50	Kuchenka mikrofalowa 100%
	100	
A 9 Ciasto	475	Konwekcja z podgrzaniem do 160°C
A 10 Drób (z rusztu)	750	Kuchenka mikrofalowa + Grill kwarcowy (C - 2)
	1000	
	1250	

Rozmrażanie

Za pomocą ustawień rozmrażania można automatycznie rozmrozić jedzenie na dwa różne sposoby. Wybrać funkcje rozmrażania wg wagi i czasu.

WSKAZÓWKI:

- Podczas rozmrażania kuchenka mikrofalowa pracuje przy 30% mocy (240 W).
- Ponieważ mikrofałe zawsze przenikają do potrawy z zewnątrz do środka, większe kawałki mogą nie rozmrozić się całkowicie w środkowej części. Zewnętrzne warstwy mogą już zacząć się gotować.
- Jeśli jedzenie waży więcej niż 200 g, nie umieszczaj go na środku, lecz na brzegu talerza.
- Należy przewrócić przygotowywaną żywność, taką jak mięso, kielbaski czy chleb po upływie ok. połowy ustawionego czasu na odmrażanie. W trybie "dEF1", rozlegną się 2 sygnały przypominające. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk , aby kontynuować.
- Wziąć pod uwagę czas kompensacji po programie rozmrażania. Jest to czas przestoju, podczas którego ma miejsce kompensacja temperatury poprzez przewodzenie ciepła z zewnątrz (rozmrózzone) do środka (zamrożone). Można pozostawić potrawy w wyłączonym urządzeniu lub na zewnątrz urządzenia podczas czasu kompensacji. Czas kompensacji zabiera co najmniej tyle minut, ile trwa rozmrażanie w mikrofalówce. Zależy to od stanu potrawy.

WSKAZÓWKI:

- Można skrócić czas kompensacji, np. poprzez rozdzielanie małych kawałków mięsa lub pokruszenie pozostałych zamrożonych elementów mielonki po upływie czasu rozmrażania. W przypadku kromek chleba lub kielbasy, rozdzielić kawałki podczas czasu kompensacji.
- Począć, aż owoce rozmrożą się w przykrytej misce. Po upływie ok. połowy czasu rozmrażania, delikatnie mieszać owoce.
- Ciasta lub placki z polewą czekoladową nie powinny być rozmrażane w mikrofalach.

Aby skorzystać z programu rozmrażania należy:

1. Ustalić wagę potrawy.
2. Wyjąć potrawę z opakowania. Jeśli nie można jej wyjąć z opakowania, należy rozmrażać przez 30 sekund na maksymalnym ustawieniu mocy mikrofal (patrz „Szybkie rozpoczęcie”).
3. Umieścić potrawę do rozmrażania na talerzu (owoce w misie). Mięso umieścić również na odwróconym spodku, aby soki z mięsa mogły odpłynąć. Spodku nie wolno używać do innych potraw ani nie doprowadzać do styczności z nimi.
4. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aby wybrać jedną z funkcji rozmrażania:

dEF1 Rozmrażanie wg wagi między 0,1 - 2,0 kg

dEF2 Rozmrażanie wg czasu między 5 sekund - 95 minut

5. Za pomocą pokrętki ustawić wagę/ czas.
6. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

Gotowanie wieloetapowe

Programy można ustawić w taki sposób, by kolejno uruchamiać 2 różne funkcje.

Zalóżmy, że wybrano następujący program:

Rozmrażanie



Pieczenie na ruszcie

1. Wybrać 1-szą funkcję: jednokrotnie lub dwukrotnie nacisnąć przycisk .
2. Korzystając z pokrętki ustawić masę lub żądany czas.
3. Wybierz drugą funkcję: Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się "G-1".
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawienia.
5. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
6. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKI:

- Zmiana programu sygnalizowana jest sygnałem dźwiękowym.
- W trakcie grillowania z upływem połowy ustawionego czasu sygnały dźwiękowe po informują, iż nadszedł czas na odwrócenie żywności takiej jak mięso czy kielbaski.
- Funkcje auto i tryb konwekcji wraz z wstępnym ogrzewaniem nie mogą być użyte do stopniowego gotowania.

Specjalne funkcje

Blokada (Zabezpieczenie dla dzieci)

Przycisnąć i przytrzymać przycisk  przez ponad 3 sekundy, aby zablokować urządzenie. Wyświetlacz pokaże ustawienie zamknięcia. Funkcje kontrolki są zablokowane. Przycisnąć i przytrzymać przycisk  ponownie przez ponad 3 sekundy, aby odblokować.

Funkcja wyświetlacza

- Po naciśnięciu przycisku  podczas funkcji mikrofal, grillowania, funkcji łączonej lub konwekcji (bez nagrzewania wstępnego) na 2-3 sekundy wyświetlone zostanie ustawienie trybu lub temperatury.
- Bez względu na tryb operacyjny, wyświetlacz będzie pokazywał bieżący czas przez 2-3 sekundy podczas naciśnięcia przycisku . Zakłada się, że czas został ustawiony wcześniej.

Minutnik kuchenny

Gdy urządzenie nie jest używane, można użyć tego ustawienia jako funkcji minutnika:

1. Naciśnij dwa razy przycisk .
2. Użyj pokrętki, aby ustawić żądany czas.
3. Raz naciśnij przycisk , aby minutnik rozpoczął odliczanie.

Gdy upłynie określony czas, rozlegnie się 5 sygnałów ostrzegawczych. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina zakładając, że została ona uprzednio ustawiona.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

UWAGA:

- Nie stosować żadnych szczotek metalowych lub innych rysujących przedmiotów.
- Nie stosować kwaśnych lub ściernych detergentów.
- Nie stosować metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby przedniej. Powierzchnia może ulec zarysowaniu i szyba może pęknąć.

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.
- 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.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej przed przystąpieniem do czyszczenia panelu sterującego w celu uniknięcia przypadkowego włączenia urządzenia.

Aksesoria

- Wymyć szklany talerz obrotowy w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Wyszuszyć go przed ponownym włożeniem do kuchenki mikrofalowej.
- Regularnie czyścić pierścieni prowadzący oraz wnętrze dolnej części. Można zdjąć pierścieni i wyczyścić go ręcznie. Użyć delikatnego detergentu lub płynu do mycia szkła. Osuszyć dokładnie. Sprawdzić, czy pierścieni został dokładnie umieszczony.
- Grill po każdym użyciu czyścić detergentem do zmywarek lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Ręcznie oczyścić tacę do pizzy po każdorazowym użyciu, korzystając z płynu do mycia naczyń. Wyszuszyć przed ponownym użyciem lub schowaniem.

Zapachy

- Aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów w mikrofalówce, umieścić misę do mikrofalówek z wodą oraz sokiem cytrynowym w urządzeniu i ogrzewać przez ok. 5 minut. Następnie wytrzeć kuchenkę miękką szmatką.

Oświetlenie w kuchence

- Prosimy o kontakt z centrum serwisowym w celu wymiany oświetlenia kuchenki.

Usuwanie usterek

Wszelkie nieprawidłowości często spowodowane są przez drobne problemy. Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta, prosimy sprawdzić poniższą tabelkę:

Problem	Możliwa przyczyna	Uwagi / rozwiązanie
Odbiór radiowy lub telewizyjny jest przerywany podczas pracy mikrofalówki.	Pola elektromagnetyczne tych urządzeń mogą zakłócać obrazy i dźwięki na pewnych częstotliwościach.	Jest to normalne zjawisko, a nie usterka. Ustawić urządzenia w miejscach bardziej oddalonych od siebie.
Urządzenie nie jest zasilane, wyświetlacz jest czarny.	Uszkodzone gniazdko w ścianie. Sprawdzić w innym gniazdku.	Sprawdzić główny bezpiecznik w domu.
Wyświetlacz pokazuje „0:00” Pojawily się przerwy w dopływie prądu. Ustawić zegar ponownie.		
Urządzenie nie rozpoczyna pracy. Wyświetlacz pokazuje odczyt inny niż bieżący czas.	Drzwiczki nie są odpowiednio zamknięte. Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma jakiś przedmiotów bądź resztek jedzenia.	
	Przycisk  nie został wciśnięty po wyborze funkcji.	Naciśnij przycisk  lub przycisk  aby anulować funkcję.
Wszystkie kontrolki są zablokowane. Włączona jest blokada dziecięca.		Przycisnąć i przytrzymać przycisk  ponownie przez ponad 3 sekundy, aby odblokować.
Talerz obrotowy produkuje dźwięk drapania lub ocierania.	W obrębie wałka talerza znajduje się brud lub jakieś elementy obce.	Usunąć potencjalne elementy i pozostałości jedzenia, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.
Praca kończy się bez konkretnej przyczyny.	Urządzenie jest wadliwe. Prosimy o kontakt się ze swoim dealerem.	

Dane techniczne

Model: MWG 789 H
Napięcie zasilające: 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:

K. mikrofal: 1300 W
grill: 1200 W
konwekcja: 1200 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal: 800 W / 2450 MHz
Objętość komory roboczej: 23 l
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 15,0 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,

- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, zle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejscich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

ℹ MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Tartalomjegyzék

Általános megjegyzések	77
Fontos biztonsági utasítások!	77
A készüléken található figyelmeztető címkék	79
A kezelőelemek áttekintése	79
Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton	79
Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók	80
Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény	80
A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések	80
Üzembe helyezés	80
A mikrohullámú sütő használata	81
Gyorsindítás	81
Melegítés	81
Főzés	82
Grillezés	83
Hőáramlás	83
A mikrohullámú, a grill és a hőáramlás funkciók kombinációja	83
Automatikus funkciók	84

Kioldasztás	84
Többszakaszos főzés	85
Speciális funkciók	85
Tisztítás	85
Hibaelhárítás	86
Műszaki adatok	86
Hulladékkezelés	86

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- A mikrohullámú sütő italok és ételek felmelegítésére szolgál. Ételek vagy ruhák szárítása, vagy elektromos párnák, papucskok, szivacsok, nedves törölrühák vagy már hasonló tárgyak felmelegítése sérüléseket, robbanást vagy tüzet okozhat.
- A mikrosütőt **ne** használjuk élő állatok melegítésére.
- Ha az ajtó vagy az ajtózárszer megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- 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.
- Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszervíz vagy képzett szakember végezze el.
- Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. **ROBBANÁSVESZÉLY!**
- Ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe!

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- A készülék megfelelő működéshez elegendő helyet kell biztosítani a légáramlásához. Hagyjon 30 cm-es távolságot a készülék felett, 10 cm-t hátul és 20 cm-t a készülék két oldalán. Ne takarja le a készüléket. Ne takarja le a készülék nyílásait. Ne szerelje le a lábakat.
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Figyeljen oda, hogy elkerülje a fűtőelemek megérintését. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tilos a készülék közelébe engedni, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- 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.
- A cumisüvegek és bēbiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Sütőruhát vagy konyhai kesztyűt használjon az edények kivételéhez a készülékből. **ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!**
- Héjas vagy bőrső 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.

⚠ 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 kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Ha az ajtókeret/ajtótömítés és vele szomszédos alkatrészek beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- Ne használjon semmilyen agresszív karcoló tisztítószert vagy éles fém kaparókat az üvegajtó tisztításához. Összekarcolhatja a felületet. Ez összetörheti az üveget.
- Göztisztítót ne használjon.
- Szintén tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék az alábbi célokra alkalmas:
 - szilárd és folyékony élelmiszerek megmelegítésére és főzésére
 - szilárd élelmiszerek átsütésére és grillezésére.

A készülék háztartásokban és hasonló helyeken használható, mint például:

- üzletek, irodák és más ipari létesítmények személyzeti konyhájában;
- hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei által;
- mezőgazdasági létesítményekben;
- "ágy és reggeli" típusú szálláshelyeken.

A készüléken található figyelmeztető címkék

A mikrohullámú sütő tetőlapján figyelmeztetés található:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égésveszély!

A készülék kívülről elérhető felületei felforrósodhatnak a használat során és után!

Olvassa el a készülék oldalán látható címkét:

FIGYELMEZTETÉS

- A KÉSZÜLÉKBEN MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁS ÉS MAGAS FESZÜLTSG LÉPHET FEL. NE TÁVOLÍTSA EL A BURKOLATOT.
- A KÉSZÜLÉKET AZ ÁRAMÚTÉS ELLENI VÉDELEM ÉRDEKÉBEN FÖDELTE CSATLAKOZÓDUGÓVAL SZERELTÉK FEL, AMELYET LEHETŐLEG FÖDELTE ALJZATBA KELL CSATLAKOZTATNI.
- A KÉSZÜLÉK SZERVIZELÉSÉT KIZÁRÓLAG MEGFELELŐ SZAKKÉPESÍTÉSSEL RENDELKEZŐ SZEMÉLY VÉGEZheti.
- SZERVIZELÉS ELŐTTA CSATLAKOZÓDUGÓT HÚZZA KI A HÁLÓZATI ALJZATBÓL. A FESZÜLTSG ALATT LÉVŐ KÉSZÜLÉK BURKOLATÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA A SZERVIZELÉST VÉGZŐ SZEMÉLYT MAGAS FESZÜLTSG KOCKÁZATÁNAK TESZI KI.

A kezelőelemek áttekintése

A. kép

- 1 Kezelőpanel
- 2 Grillező
- 3 Hajtótengely
- 4 Vezetőgyűrű
- 5 Üveg forgótányér
- 6 Ajtórekesz
- 7 Nézőablak

Nem látható: Pizzatányér

B. kép: Szimbólumok a vezérlőpulton

- 1 Mikrohullám
- 2 Hőáramlás
- 3 Grill
- 4 Kiolvasztás
- 5 Gyerekzár aktiválva
- 6 Automatikus funkció
- 7 Hőmérsékletjelző

Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton



Mikrohullám: Mikrohullámú melegítés a kiválasztott teljesítménybeállításán

Grill: Grillezéshez és sütéshez

Kombinációk: A grill, a mikrohullám és a hőlégkeverés felváltva működik

Hőlégkeverés: Hőáramlás üzemmód mikrohullám nélkül



Kiolvasztás idő vagy tömeg alapján



Óra: A forgatógombbal együtt az óra beállításához

Időzítő: Időzítőként használható együtt a forgatógombbal



Leállítás: Nyomja meg egyszer a főzés leállításához.

Törles: Nyomja meg kétszer a program törléséhez.

Zár: Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig a kezelőpult zárolásához (gyerekzár) vagy újbóli feloldásához.



- Indítsa el a programot.
- A mikrohullámú sütő működésének gyorsindítása (mindig +30 másodperc 100% teljesítménnyel).
- A főzési idő 30 másodperccel történő meghosszabbítása működés közben (kivéve kiolvasztáskor vagy az automatikus menü programoknál).
- Erősítse meg a választást.



Forgatógomb

Az óra, a főzési idő, a hőmérséklet, a kombinációk, az automatikus menü programok vagy a súlybeállítások megadásához.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Csak hőálló edényeket használjon, mert grill és kombi üzemmódokban sugárzásos hő képződik. Ne használjon műanyag tárolóedényt.
- Amikor csak grill üzemmódban használja a sütőt, akkor fém és alumínium edényeket is használhat, de normál vagy kombinált mikrohullámú üzemmód esetén nem (lásd a „Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény” táblázatot).
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a burkolat tetejére. Felforrósodik. Mindig tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Használja a grillrácsot, hogy az ételt közelebb tegye a hőforráshoz.

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 kerek/ovális edények és táányrok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.

⚠ VIGYÁZAT:

Robbanásveszély a lezárt edény miatt.

- Főzés vagy melegítés előtt nyissa ki a zárt edényeket.
- A műanyag védőfóliát néhány helyen szúrja át egy villával.

- A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen, ezért ne használjon fémes edényeket vagy táányrokat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon újrahazsnosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázáshoz vagy égéshez vezethet.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	Mikrohullám-hoz	Grillhez	Hőlégkeverés	Kombináció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	
Hőálló kerámiaedény/-tál	igen	igen	igen	
Mikrosütőhöz alkalmas műanyagedény	igen	nem	nem	
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem	
Mellékelt pizzatányér	igen	igen	igen	
Fém vagy alumínium tűzálló edény	nem	igen	igen	
Grillrács nem igen	igen	nem**		
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem	igen	igen	

*) Mikrohullám + grill és mikrohullámú + hőlégkeverés kombináció üzemmód

**) Az A1 és A10 funkciók kivételével

A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízrészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsírban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszít a hatékonyságából.
- 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.

A készülék működésével kapcsolatos megjegyzések

- Egy hangjelzés hallható a forgatógomb első elforgatásakor.
- A gombok megnyomásával végzett kiválasztást egy hangjelzés erősíti meg. Ha nincs hangjelzés, nem nyomta meg megfelelően a gombot.
- Ha beállít egy programot, de nem nyomja meg a  gombot 5 percen belül, a beállítás törlődik. Ezután a kijelzőn ismét a pontos idő lesz látható.
- Egy program elindításakor (kivéve előmelegítés közben), a fennmaradó működési idő jelenik meg a kijelzőn. Elindul a visszazámlálás.
- 5 hangjelzés jelzi a program befejezését. Ezt követően a készülék automatikusan kikapcsol.
- Az ajtó kinyitásakor a sütőben lévő lámpa 10 percre bekapcsol.

Üzembe helyezés

Üzembe utasítás

- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- Tartsa be a következő biztonsági távolságokat:
 - 10 cm a hátoldalon
 - 20 cm a két oldalon
 - 30 cm a mikrohullámú sütő fölött.
- A más készülékkel való interferencia elkerülése érdekében működése közben ne tegye a készüléket más elektromos készülékek közelébe.

Előkészület

- Használja a fogantyút az ajtó kinyitásához.
- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és csomagolja ki.
- Ha még nem csinálta meg: Helyezze a hajtótengelyt a sütő aljának közepére.
- Helyezze be a vezetőgyűrűt a sütő közepére.
- Úgy helyezze el a forgó üvegtányért, hogy az alsó mélyedések rögzüljenek a hajtótengely közepére.
- A pizzatányér használatakor helyezze azt a grillrácsra, amit a forgó üvegtányérra kell elhelyezni.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.

- Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. A műszaki adatokért lásd az adatláblát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott konnektorba dugja.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldaláról semmilyen beszerelt részt!
- A csillám lap szintén a készülék része, és nem szabad eltávolítani. Védi a mögötte található elektronikát a szennyeződéstől.

ℹ MEGJEGYZÉS:

Ha a gyártási folyamat hulladékai vagy olaj maradt a burkolaton vagy a hevítőelemeken, az a működés megkezdésekor füstöt vagy szagot okozhat.

Ez normális jelenség, és többszöri használat után megszűnik.

Javasoljuk, hogy járjon el a következő módon:

- Kapcsolja be a grill üzemmódot és működtesse néhányszor a készüléket üresen, étel nélkül.
- Biztosítson megfelelő szellőztetést.

Az óra beállítása

ℹ MEGJEGYZÉS:

A készülék hálózatra történő csatlakoztatásakor hangjelzés hallható és a kijelzőn a „0:00” felirat jelenik meg.

1. Nyomja meg egyszer a  gombot.
2. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt órát.
3. Nyomja meg a  gombot a beállítás megerősítéséhez.
4. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt percet.
5. Nyomja meg újra a  gombot az új idő aktiválásához. A digitális idő „” elválasztó szimbóluma villogni fog a kijelzőn.

A mikrohullámú sütő használata

1. Tegye a felmelegítendő ételt megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a forgó tányér közepére. Utána zárja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak szorosan zárt ajtóval működik.)
3. Nyomja meg a  gombot egyszer/többször egymás után a kívánt teljesítmény-beállítás kiválasztásához. A gomb egyszeri megnyomása után használhatja a forgatógombot is.

Teljesítmény-beállítás a kijelzőn, %-ban kifejezve	Teljesítmény, Watt (kb.)	Felhasználás
P100 800 Gyors melegítés		
P 80 640 Főzés		
P 50 400 Párolás		
P 30 240 Fagyasztott áruk kiolvasztása		
P 10 80 Vaj olvasztása stb.		

4. Nyomja meg a  gombot a beállítások megerősítéséhez.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
6. Nyomja meg a  gombot a készülék beindításához. A főzési idő az étel mennyiségétől és állagától függ.

ℹ MEGJEGYZÉS:

- A  gomb minden egyes megnyomásával meghosszabbítja a működési időt 30 másodperccel.
- A mikrohullámú sütőben a főzés sokkal gyorsabb, mint a gáztűzhelyen. Ha nem biztos a dolgában, állítson be rövidebb főzési időt, és szükség esetén hosszabbítsa meg.
- **Megjegyzés:** Ha az élelmiszert kizárólag mikrohullámú üzemmódban melegíti, használjon fedőt.

A főzés szüneteltetése vagy leállítása

- Ha szüneteltetni szeretné a főzési folyamatot, nyomja meg egyszer a  gombot és nyissa ki az ajtót.
- Ha folytatni szeretné a főzési műveletet, zárja be az ajtót és nyomja meg a  gombot.
- Ha teljesen le szeretné állítani a főzési műveletet, nyomja meg kétszer a  gombot.

Gyorsindítás

Szeretné a legnagyobb teljesítmény-beállításon melegíteni az ételeket és az italokat? Két lehetősége van:

1. A mikrohullámú sütő gyorsindítása a  gomb megnyomásával. A főzés azonnal elkezdődik, a gomb minden egyes megnyomásával 30 másodperccel meghosszabbíthatja a főzési időt.

Vagy:

2. Fordítsa el a forgatógombot balra. Egy hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn a „95:00” fog megjelenni. Állítsa be az időt a gomb jobbra vagy balra forgatásával. Nyomja meg a  gombot a készülék beindításához.

A mikrohullámú sütő teljesítmény-beállítása ekkor 100%.

Melegítés

A melegítés és a hevítés a mikrohullámú sütők speciális jellemzője. A lehűtött ételek és italok könnyen felmelegíthetők szobai vagy fogyasztási hőmérsékletre, serpenyők tömkelegének használata nélkül.

Az alábbi táblázatban megadott melegítési idők csak tájékoztató jellegűek, az idő sokban függ az eredeti hőmérséklettől és az étel állagától. Ezért többször is ajánlatos ellenőrizni az ételt, hogy elég meleg-e.

Melegítési táblázat

Élelmiszer / étel	Menyiség	Teljesítmény-beállítás	Idő, kb. perc	Fedél
Folyadékok				
1 csésze 150 g P100 0,5 - 1		nem		
0,5 l	500 g	P100 3,5 - 5	nem	
0,75 l	750 g	P100 5 - 7	nem	
Javaslat: Tegyen egy üvegpálcát az edénybe, hogy elkerülje a túlforrálást; fogyasztás előtt jól keverje fel.				
Egytálételek				
Borda + burgonya és zöldségek	450 g	P100	2,5 - 3,5	igen
Gulyás nudlival	450 g	P100 2 - 2,5	igen	
Hús + köret + szósz	450 g	P100	2,5 - 3,5	igen
Javaslat: Főzés előtt enyhén nedvesítse meg; néhányszor keverje meg.				

Élelmiszer / étel	Mennyiség	Teljesítmény-beállítás	Idő, kb. perc	Fedél
Hús				
Borda, szeletelt 200 g P100	1 - 2	nem		
Húsgombóc, 4 darab 500 g P100	3 - 4	nem		
Bélszín 250 g P100	2 - 3	nem		
Javaslat: Kenje be olajjal a sütéshez vagy a széle nem puhul meg.				
Szárnycs				
1/2 csirke 450 g P100	3,5 - 5	nem		
Csirkebecsinált 400 g P100	3 - 4,5	igen		
Javaslat: Kenje be olajjal; néhányszor keverje meg.				
Köret				
Nudli, rizs, 1 adag	150 g P100	1 - 2	igen	
2 adag	300 g P100	2,5 - 3,5	igen	
Burgonya 500 g P100	3 - 4	igen		
Javaslat: Enyhén nedvesítse meg főzés előtt.				
Levesek / szószok				
Húsleves, 1 tányér	250 g P100	1 - 1,5	igen	
Zöldségleves	250 g P100	1,5 - 2	igen	
Szósz	250 g P100	1 - 2	igen	
Bébiétel				
Tej	100 ml	P 50	0,5 - 1	nem
Pép	200 g	P 50	1 - 1,5	nem
Javaslat: Alaposan keverje fel vagy rázza össze. Ellenőrizze a hőmérsékletét!				

Főzés

Hasznos főzési tippek

Kövessen a főzési táblázatban és a receptekben megadott utasításokat. Ha még nincs túl sok tapasztalata, figyelje a főzési folyamatot.

Bármikor kinyithatja a készülék ajtaját. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor folytatja a működést, ha bezárja az ajtót, és ismét megnyomja a  gombot.

A hűtött ételnek hosszabb főzési időre van szüksége, mint a szobahőmérsékletűnek.

Minél sűrűbb egy étel, annál hosszabb a főzési idő. Például a nagy darabokra vágott húshoz hosszabb főzési idő szükséges, mint ugyanannyi mennyiségű csikokra vágott húshoz. Nagyobb mennyiségű étel esetében javasolt a főzés maximális teljesítményen majd pedig párolás közepes teljesítményen az egyenletes átfőzéshez.

Az alul levő étel hamarabb fő, mint a fentebb levő; ezért egyenesse szét az ételt annyira alacsonyan, amennyire csak lehetséges. A vékonyabb darabokat, mint például csirkelábak vagy halfilé, tegye középre vagy hagyja egymáson.

A kisebb mennyiség hamarabb megfő, mint a nagyobb. Érvényes a következő ökölszabály:

Dupla mennyiség = majdnem dupla idő
Fele mennyiség = fele idő

Ha nem találja a pontos főzési időt egy ételhez, használhatja a következő szabályt:

100 grammként kb. 1 perc főzési idő

Azokat az ételeket, amelyeket a normál sütőben letakar, takarja le a mikrohullámú sütőben is.

A fedő megakadályozza az étel kiszáradását. Egy felfordított tányér, zsirpapír vagy mikrohullámú fólia is használható fedőnek. Az olyan ételeket, amelyeknek a szél ropogásra szeretné sütni, süsse fedél nélkül.

Főzési táblázat

Élelmiszer / étel	Mennyiség	Teljesítmény-beállítás	Idő, kb. perc	Fedél
Zöldségek				
Padlizsán	500 g	P 80	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	P 80	13 - 15	igen
Brokkoli	500 g	P 80	6 - 9	igen
Cikória	500 g	P 80	6 - 7	igen
Borsó	500 g	P 80	6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	P 80	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	P 80	13 - 15	igen
Burgonya	500 g	P 80	9 - 12	igen
Fehérrepa	500 g	P 80	8 - 10	igen
Pöréghagyma	500 g	P 80	7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	P 80	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	P 80	8 - 10	igen
Paprika	500 g	P 80	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	P 80	7 - 10	igen
Spárga 300 g	P 80	6 - 9	igen	
Paradicsom	500 g	P 80	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	P 80	9 - 10	igen
Javaslat: A zöldségeket vágja kis darabokra és 2-3 kanál folyadékot rátéve főzze; néhányszor keverje meg. 3-5 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt izesítse.				
Gyümölcsök				
Párolt alma vagy körte	500 g	P 80	5 - 8	igen
Szilvalekvár	250 g	P 80	4 - 6	nem
Sült alma, 4 darab	500 g	P 80	7 - 9	igen
Javaslat: Adjon hozzá 125 ml vizet; a citromlé megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését; 3-5 percig párolja.				
Hús *)				
Hús szósszal	400 g	P 80	10 - 12	igen
Gulyás, borjúhús csikok	500 g	P 80	10 - 15	igen
Marhahústekercs	250 g	P 80	7 - 8	igen
Javaslat: Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				
Szárnycs *)				
Csirkebecsinált 250 g	P 80	6 - 7	igen	
Tyúkleves	200 g	P 80	5 - 6	igen
Javaslat: Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				
Hal				
Halfilé	300 g	P 80	7 - 8	igen
	400 g	P 80	8 - 9	igen
Javaslat: A fele idő letelte után fordítsa meg; párolja 3-5 percig.				
Zöldségek kiolvasztása és főzése				
Piros káposzta almával	450 g	P 80	14 - 16	igen
Spenót, levelek	300 g	P 80	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	P 80	7 - 9	igen
Hüvelyes zöldbab	200 g	P 80	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	P 80	8 - 9	igen
Borsó	300 g	P 80	7 - 8	igen
Fehérrepa	300 g	P 80	13 - 15	igen
Pöréghagyma	200 g	P 80	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	P 80	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	P 80	5 - 6	igen

Élelmiszer / étel	Mennyiség	Teljesítmény-beállítás	Idő, kb. perc	Fedél
Kelbimbó 300 g P 80 7 - 8 igen				
Spenót	450 g P 80 12 - 13 igen			
	600 g P 80 15 - 17 igen			
Javaslat: 1-2 kanál folyadékot hozzáadva főzze; néhányszor keverje meg vagy óvatosan vágja. 2-3 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt izesítse.				
Levesek/ragu *)				
Ragu 500 g P 80 13 - 15 igen				
Zöldségleves 300 g P 80 7 - 8 igen				
Krémléves 500 g P 80 13 - 15 igen				
Javaslat: Néhányszor keverje meg; párolja 3-5 percig.				

*) Készétel

Grillezés

A grill használata

Helyezze a grillrácsot a forgó üvegtányérra. Használjon megfelelő hőálló edényt vagy helyezze közvetlenül a grillrácsra az ételt.

Sütéshez és roston sütéshez tegye a következőket:

1. Nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „G - 1” felirat. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.
2. Nyomja meg a gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt 5 másodperc és 95 perc között.
4. Nyomja meg a gombot az indításhoz.

MEGJEGYZÉS:

A beállított idő felének leteltekor több hangjelzés is figyelmezteti arra, hogy fordítsa meg a grillezett ételmezert, például húst vagy kolbászt.

Élelmiszer / étel	Mennyiség	Idő, kb. perc	Fedél
Sajtos piritós készítése 2-3 szelet		3-4	nem
Levesek, pl. tojásleves készítése	2-3 csésze	10-15	nem

A pizzatányér elhelyezése

- Helyezze a mellékelt pizzatányért a grillrácsra, amit a forgó üvegtányérra kell elhelyezni.
- A pizza elkészítésekor a tökéletes eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy grill módban kb. 5 percig melegítse elő a pizzatányért.
- A legjobb eredményhez mélyfagyasztott pizza esetén használja az „A 1” Automatikus programot.

Hőáramlás

A konvekció lehetővé teszi, hogy az ételt úgy főzze, mintha tradicionális sütőt használna. A mikrohullám nem kapcsol be. A ventilátoron lévő fűtőelem hőt állít elő. Javasoljuk a sütő előmelegítését a megfelelő hőmérsékletre az étel behelyezése előtt.

MEGJEGYZÉS:

A ventilátor, ami a kvarcgrill hőjét a sütőtérbe fújja be, időközönként be- és kikapcsol. Ez a hatékony funkció lehetővé teszi a nagyon gyors előmelegítést.

Hőáramlás üzemmód előmelegítéssel

1. Nyomja meg többször egymás után a gombot a 100°C és 190°C közötti hőmérséklet-beállítás kiválasztásához. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.

2. Nyomja meg a gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. Nyomja meg újra a gombot az előmelegítés beindításához.

MEGJEGYZÉS:

- Minden beállítható hőmérséklethez (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) tartozik egy jelzés, pl. 160°C = hetedik sáv.
- Előmelegítés közben ez a kijelző villog. A sávok növekedése a kijelzőn jelzi az előmelegítési folyamatot.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor két hangjelzés lesz hallható.

4. Nyissa ki az ajtót és tegye az ételt a készülékbe.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.

MEGJEGYZÉS:

- Addig nem állíthatja be a főzési időt, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet vagy be van zárva az ajtó.
- Ha 5 percen belül nem adja meg a főzési időt, a készülék kikapcsolja a hőégkeveréses üzemmódot. 5 figyelmeztető hangjelzés lesz hallható, és a készülék visszatér az eredeti állapotába. A kijelző a pontos idő lesz látható.

6. Nyomja meg a gombot a készülék beindításához.

Hőáramlás üzemmód előmelegítés nélkül

1. Tegye az ételt a készülékbe.
2. Nyomja meg többször egymás után a gombot a 100°C és 190°C közötti hőmérséklet-beállítás kiválasztásához. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.
3. Nyomja meg a gombot a beállítás megerősítéséhez.
4. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
5. Nyomja meg a gombot a készülék beindításához.

MEGJEGYZÉS:

A sávok a kijelzőn ebben az esetben is az elért hőmérsékletet fogják jelezni. A melegítési fázis közben a jelzés villog.

A mikrohullámú, a grill és a hőáramlás funkciók kombinációja

Ebben a beállításban a mikrohullám, a grill és a hőégkeveréses üzemmódok felváltva fognak működni az előre beállított időn belül.

Kijelző	Mikrohullám	Grill	Konvekció
C - 1	•		•
C - 2	• •		
C - 3		• •	
C - 4	• • •		

1. Nyomja meg többször egymás után a gombot a kívánt kombináció kiválasztásához. A gomb egyszeri megnyomása után használhatja a forgatógombot is.
2. Nyomja meg a gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
4. Nyomja meg a gombot a készülék beindításához.

Típek a kombi üzemmód használathoz

Amikor kombinált mikrohullámú-grill üzemmódban főzi az ételt, tartsa be a következőket:

A főzési idő a nagy és vastag ételdarabok, például a sertéssült esetében, hosszabb, mint a kis méretű, alacsony ételknél. **Ugyanakkor sütéskor ennek épp az ellenkezője érvényes. Minél közelebb van az étel a grillhez, annál gyorsabban fog megbarnulni.** Azaz, ha nagy darabokat készít kombi üzemmódban, a sütési idő rövidebb lehet, mint a kisebb darabok esetében.

Automatikus funkciók

Az automatikus funkciók segítségével automatikusan főzhet meg bizonyos mennyiségű ételt. Járjon el a következő módon:

1. A forgatógomb forgassa el az óramutató járásának irányába és válassza ki a kívánt automatikus funkciót. Válasszon egyet az alábbi táblázatban megadott beállítások közül.
2. Nyomja meg a  gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt tömeget.
4. Nyomja meg a  gombot a készülék beindításához.

MEGJEGYZÉS:

- A 1 menü: A pizzatányér használatakor helyezze azt a grillrácsra, amit a forgó üvegábrára kell elhelyezni. A készülék felmelegszik 190°C-ra. A hőmérséklet elérésekor 2 hangjelzés hallható. Nyissa ki az ajtót és helyezze be a pizzát. Nyomja meg a  gombot. Ekkor megkezdődik a sütési idő.
- A süteményekhez való A 9 beállítás közben a készülék 160°C-ra fog előmelegíteni. 2 hangjelzés lesz hallható a hőmérséklet elérésekor. Nyissa ki az ajtót és tegye be a süteményt. Nyomja meg a  gombot. A sütési idő elkezd számlálni. Szükség esetén fedje le a süteményt sütőpapírral.

Automatikus programok táblázata

Kód	Funkció	Kijelzés/tömeg grammban	Teljesítmény-beállítás
A 1	Pizza	300	Légkeverés az előmelegítés során / Mikrohullám / Kvarcgrill
		400	
A 2	Burgonya	230	Mikrohullám 100%
		460	
		690	
A 3	Hús	200	Mikrohullám 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	Hal	200	Mikrohullám 80%
		300	
		400	
		500	
A 5	Zöldségek	200	Mikrohullám 100%
		300	
		400	
A 6	Italok	1 (240 ml)	Mikrohullám 100%
		2 (480 ml)	
		3 (720 ml)	
A 7	Nudli/tészta	50 (450 ml vízzel)	Mikrohullám 80%
		100 (800 ml vízzel)	
		150 (1200 ml vízzel)	

Kód	Funkció	Kijelzés/tömeg grammban	Teljesítmény-beállítás
A 8	Pattogatott kukorica	50	Mikrohullám 100%
		100	
A 9	Sütemény 475		Konvekció 160°C-ra való előmelegítéssel
A 10	Szárnyas (grillezett)	750	Mikrohullám + Kvarcgrill (C - 2)
		1000	
		1250	

Kiolvasztás

A kiolvasztás beállításokkal kétféle módon olvaszthatja ki automatikusan az ételt. Válassza ki a kiolvasztás funkciót a tömegnek és az időnek megfelelően.

MEGJEGYZÉS:

- A mikrohullám teljesítménye kiolvasztáskor 30% (240 W).
- Mivel a mikrohullámok mindig kívülről befelé hatolnak be az ételismiszerbe, előfordulhat, hogy a nagyobb darabok közepe nem olvad ki teljesen. Ugyanakkor a külső rész akár már főhet is.
- Ha az étel súlya 200 g-nál kisebb, ne a tányér közepére helyezze azt, hanem a tányér szélére.
- Egyes ételismiszereket - például húsok, kolbászok vagy kenyér - a kiolvasztási időtartam felénél meg kell fordítani. „dEF1” módban 2 figyelmeztető hangjelzés fogja emlékeztetni. Zárja be az ajtót, és nyomja meg a  gombot a folytatásához.
- Vegye figyelembe a kompenzációs időt a kiolvasztás program után. Ez az az állási idő, amíg hőmérsékletkompenzáció meg végbe az ételben, a hő a külsejétől (kiolvadt) a belseje (fagyott) felé áramlik. A kompenzációs idő alatt az ételt a kikapcsolt készülékben vagy a készülékből kivéve is tárolhatja. A kompenzációs időnek legalább annyinak kell lennie, mint ahány percig kiolvasztja az ételt a mikrohullámú sütőben. De függ az étel állapotától is.
- A kompenzációs idő lerövidíthető, ha pl. szétválasztja a kisebb húsdarabokat vagy ledarálja a megmaradt aprólékat a kiolvasztási idő letelte után. Szeletelt kenyér vagy kolbász esetén válassza szét a szeleteket a kompenzációs idő alatt.
- A gyümölcsöket fedett edényben olvassa ki. A kiolvasztási idő közel felének letelte után óvatosan keverje meg a gyümölcsöt.
- Tortákat és csokoládés süteményeket nem lehet a mikrohullámú sütőben kiolvasztani.

A kiolvasztás program használatához járjon el a következő módon:

1. Határozza meg az ételismiszer tömegét.
2. Vegye ki az ételt a csomagolásból. Ha nem tudja kivenni, olvassza ki körülbelül 30 másodpercig maximális mikrohullámú teljesítménnyel (lásd "Gyorsindítás").
3. Helyezze a kiolvasztani kívánt ételt a tányérra (gyümölcsöt egy megfelelőedénybe). Tegye a húst egy felfelé fordított tálkára, hogy a lé lefolyhasson. A tálkát tilos más ételismiszerekhez használni, és vigyázni kell, hogy az semmilyen ételismiszerral ne érintkezzen.
4. Nyomja meg többször egymás után a  gombot az alábbi kiolvasztás funkciók egyikének kiválasztásához:
dEF1 Kiolvasztás tömeg alapján 0,1 - 2,0 kg között
dEF2 Kiolvasztás idő alapján 5 másodperc - 95 perc között
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt tömeget/időt.
6. Nyomja meg a  gombot a készülék beindításához.

Többszakaszos főzés

Beállíthatja úgy is a programokat, hogy a készülék 2 különböző funkciót hajtson végre egymás után.

Tegyük fel, hogy a következő programokat választja:

Kiolvasztás



Grillezés

1. Válassza ki az 1. funkciót: Nyomja meg a gombot egyszer vagy kétszer.
2. Állítsa be a tömeget vagy a kívánt időt a gomb segítségével.
3. Válassza ki a 2. funkciót: Nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „G - 1” felirat.
4. Nyomja meg a gombot a beállítás megerősítéséhez.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
6. Nyomja meg a gombot a készülék beindításához.

MEGJEGYZÉS:

- A programváltást egy hangjelzés kíséri.
- Grillezés esetén, a beállított időtartam felénél több hangjelzés figyelmezteti arra, hogy fordítsa meg a behelyezett élelmiszert, például húst vagy kolbászt.
- Az automatikus funkciók és a hőáramlás üzemmód előmelegítés-sel nem használható a fokozatos főzésor.

Speciális funkciók

Lezárás (gyerekzár)

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercnél tovább a készülék lezárásához. A kijelzőn megjelenik a lezárás jelzése. A kezelőszervek funkciói nem működnek. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot ismét 3 másodpercnél tovább a kioldáshoz.

Kijelző funkció

- Amennyiben megnyomja a gombot mikrohullámú sütés, grillezés, kombinált vagy légkeveréses sütés üzemmódban (előmelegítés nélkül), akkor a kijelzőn 2-3 másodpercig megjelenik a beállított üzemmód vagy hőmérséklet.
- A kijelzőn a működési módtól függetlenül a pontos időt jelenik meg 2-3 másodpercre, ha a gombot nyomja le. Ezt azt feltételezi, hogy az idő előzőleg be lett állítva.

Időzítő

Ha a készülék nincs használatban, használhatja ezt a beállítást időzítő funkcióként:

1. Nyomja meg kétszer a gombot.
2. A forgatógomb segítségével állítsa be a szükséges időt.
3. Nyomja meg a gombot az időzítő elindításához.

5 figyelmeztető hangjelzés jelzi, hogy az idő letelt. Ezután a kijelzőn megjelenik az előzőleg beállított pontos idő.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon maró vagy karcoló tisztítószerkelet.
- A betekintőablak tisztításához ne használjon fém kaparót. A felület összekarcolódhat és esetleg az üveg eltörhet.

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.
- 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 nedveség a ház belsejébe.
- A kezelőpult tisztítása előtt nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a készülék véletlenszerű bekapcsolását.

Tartozékok

- Tisztítsa meg a forgó üvegtányért meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben. A mikrohullámú sütőbe való behelyezés előtt szárítsa meg.
- Rendszeresen tisztítsa meg a vezetőgyűrűt és a sütő belsejének alját. Kivehető a vezetőgyűrűt és külön megmoshatja. Enyhén mosószerrel vagy üvegtisztítót használjon. Alaposan szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy megfelelően helyezze vissza a gyűrűt.
- Minden használat után mosogatószerrel tisztítsa meg vagy a tisztításhoz helyezze mosogatógépbe a rácsot.
- Mosogatószerrel minden használat után kézzel tisztítsa meg a pizdatányért. A készülékbe való behelyezés vagy tárolás előtt szárítsa meg.

Szag

- A mikrohullámú sütőben érezhető nemkívánatos szagok eltávolításának érdekében tegyen egy vízzel és citromlével feltöltött mikrohullámú sütőbe alkalmas edényt a készülékbe és kb. 5 percig melegítse. Ezután egy puha ruhával törölje le a sütőt.

A sütő világítása

- A sütőben levő izzó cseréjéhez lépjen kapcsolatba egy szervizközponttal.

Hibaelhárítás

A meghibásodásokat gyakran kisebb problémák okozzák. Mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálatl, ellenőrizze az alábbi táblázatot:

Probléma	Lehetséges ok	Megjegyzések / megoldás
Megszakad a rádió- vagy a TV-adás vétele a mikrohullámú sütő használata közben.	A készülék elektromágneses mezője zavarja a képet és a hangot bizonyos frekvenciákon.	Ez normális és nem jelent meghibásodást. Helyezze távolabb egymástól a készülékeket.
A készülék nem kap áramot; a kijelző fekete.	Hibás fali csatlakozó aljzat.	Próbáljon meg egy másik fali aljzatot. Ellenőrizze a biztosítékot.
A kijelzőn a „0.00” felirat látható Áramszünet volt.	Állítsa be ismét az órát.	
A készülék nem indul be. A kijelző nem a pontos időt, hanem mást mutat.	Az ajtó nincs megfelelően bezárva. Ellenőrizze, hogy nem szorult-e étel vagy valamilyen tárgy az ajtóba. A funkció kiválasztása után nem nyomta meg a gombot.	Nyomja meg a vagy a gombot a funkció leállításához.
Az összes kezelőszerv le van zárva. Aktiválva van a gyerekzár.		Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercnél tovább a kioldáshoz.
A forgótányér karcoló vagy csiszoló hangot ad ki.	Idégen tárgy vagy kosz van a forgótányér tengelye környékén.	Távolítsa el az esetlegesen odakerült tárgyakat és az ételmaradékokat a „Tisztítás” részben leírtak szerint.
A működés minden nyilvánvaló ok nélkül leállt.	A készülék meghibásodott. Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.	

Műszaki adatok

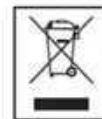
Modell:.....MWG 789 H
Feszültségellátás:.....230 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:

mikrohullám:.....1300 W
grill:.....1200 W
hőlégkeverés:.....1200 W

Méretezési teljesítmény/ Mikrosütő
kimeneti teljesítménye:.....800 W / 2450 MHz
Párolási/főzési térfogat:.....23 liter
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:.....kb. 15,0 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos ter-mékfejlesztés miatt fenntartjuk.

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.



Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlöszleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

📌 ПРИМІТКА: Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Зміст

Загальні відомості.....	87
Важлива інформація про безпеку!.....	87
Попереджувальні наклейки на приладі.....	89
Огляд елементів управління.....	89
Кнопки та елементи керування на панелі керування.....	89
Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи.....	90
Посуд, придатний для мікрохвильової печі.....	90
Примітки щодо роботи і використання пристрою.....	90
Перший запуск.....	91
Використання мікрохвильової печі.....	91
Швидкий пуск.....	91
Розігрівання.....	92
Приготування їжі.....	92
Гриль.....	93
Конвекція.....	93
Комбінація режимів мікрохвиль, гриля і конвекції.....	94
Автоматичні функції.....	94
Розмороження.....	95
Багатоступеневе приготування.....	95

Спеціальні функції.....	95
Чищення.....	95
Усунення несправностей.....	96
Технічні параметри.....	96

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змочив, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкодження. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

Важлива інформація про безпеку!

Уважно прочитайте та збережіть для подальшого використання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Мікрохвильова піч призначена для підігрівання їжі та напоїв. Спроба сушити продукти, одяг або нагріти електрогрілки, тапочки, губки, вологі ганчірки для прибирання або подібні речі може спричинити травми, займання чи пожежу.
- Мікрохвильова піч **непридатна** для зігрівання живих тварин.
- У разі пошкодження дверцят або ізоляції на них забороняється користуватися мікрохвильовою піччю. Віднесіть її до кваліфікованого спеціаліста для ремонту.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно, це має виконувати кваліфікований спеціаліст. Обслуговування або ремонт, які передбачають знімання кришки, що захищає докільця від мікрохвиль, небезпечні. Це має виконувати тільки спеціаліст.
- Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати виробник, його сервісний представник або подібні кваліфіковані спеціалісти, щоб уникнути небезпеки.
- Не нагрівайте рідину в закритому посуді. **РИЗИК ВИБУХУ!**
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у серванті.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Щоб надійно функціонувати, приладу потрібно достатньо простору для циркуляції повітря. Залишайте відстань 30 см над приладом, 10 см іззаду та по 20 см з обох боків приладу. Не накривайте піч. Забороняється закривати отвори на приладі. Не знімайте ніжки.
- Встановлюйте прилад задньою поверхнею до стіни.
- Прилад та доступні частини нагріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти до 8 років можуть користуватися приладом тільки під наглядом.
- Користуйтеся тільки придатним посудом, а саме скляним, порцеляновим, керамічним посудом, посудом із жаротривкого пластика або спеціальним посудом для мікрохвильової печі.
- Якщо продукти готуються або нагріваються у **займистих** матеріалах, як то пластик або папір, регулярно перевіряйте мікрохвильову піч, оскільки існує ризик пожежі.
- У разі появи диму вимкніть прилад і вийміть штепсель із розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я загасилося.
- Перед вживанням збовтуйте вміст дитячих пляшок і кухлів, також перевіряйте його температуру. Ризик опіків.
- Коли виймаєте посуд, користуйтеся кухонними рушниками або рукавицями. **РИЗИК ОПІКІВ!**
- Не нагрівайте у мікрохвильовій печі продукти у шкаралупі або із шкірою, наприклад, яйця, сосиски, герметично закриті кухлі тощо, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання мікрохвилями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ затримка кипіння:

Під час кипіння, особливо у разі повторного нагрівання рідин (води), може статися, що температура кипіння досягнена, але характерні бульбашки ще не з'явилися. Рідина не кипить рівномірно. У разі виймання посуду може статися так звана затримка кипіння, що проявляється у раптовому утворенні бульбашок у разі удару посуду, що спричиняє збігання води. Серйозний ризик опіків! Щоб добитися рівномірного кипіння, вставте скляну паличку або подібний предмет (не металевий) у посуд.

- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Будь-який бруд на рамі/ізоляції дверцят і на суміжних частинах треба видалять вологою ганчіркою.
- Регулярно мийте мікрохвильову піч і видаляйте усі рештки продуктів із середини.
- Якщо прилад не чистити, поверхня може пошкодитися, що вплине на термін експлуатації та може створити небезпечні ситуації.
- Не користуйтеся сильнодіючими абразивними миючими засобами або металевими шкребками, щоб почистити скло дверцят. Так ви можете подряпати поверхню та пошкодити скло.
- Не користуйтеся пароочищувачами.
- Дотримуйтеся інструкцій із розділу "Чищення".
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначено для
 - нагрівання та приготування твердих або рідких продуктів
 - смаження та приготування на грилі твердих продуктів.

Прилад призначено для побутового використання, як то:

- на кухнях магазинів, офісів тощо;
- відвідувачами готелів, мотелів та подібного житла;
- у сільськогосподарських приміщеннях;
- у готелях, які надають номер плюс сніданок.

Попереджувальні наклейки на приладі

На верхню кришку мікрохвильової печі нанесено попереджальний знак:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Гаряча поверхня!

Ризик опіку!

Відкриті поверхні під час та після використання можуть бути дуже гарячі.

Дотримуйтесь вимоги наклейки на бічній стінці мікрохвильової печі:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- УСЕРЕДИНІ ДІЄ МІКРОХВИЛЬОВЕ ПОЛЕ ТА ВИСОКА НАПРУГА. НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗНИМАЙТЕ КОЖУХ.
- З МЕТОЮ ЗАХИСТУ ОПЕРАТОРА ВІД МОЖЛИВОЇ НЕБЕЗПЕКИ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ ПРИЛАД ОБЛАДНАНО ЗАЗЕМЛЕНОЮ ВИЛКОЮ. ЇЇ СЛІД ВСТАВЛЯТИ В НАЛЕЖНО ЗАЗЕМЛЕНУ РОЗЕТКУ.
- ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ МАЄ ЗДІЙСНЮВАТИ ТІЛЬКИ ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПЕРСОНАЛ, ЯКИЙ МАЄ ВІДПОВІДНУ КВАЛІФІКАЦІЮ.
- ПЕРЕД ОБСЛУГОВУВАННЯМ 'ВИЙМІТЬ ВИЛКУ ЖИВЛЕННЯ З РОЗЕТКИ. ЗНЯТТЯ КОЖУХА З УВІМКНЕНИМ ЖИВЛЕННЯМ МОЖУ ПРИЗВЕСТИ ДО НЕБЕЗПЕКИ ДІЇ ВИСОКОЇ НАПРУГИ НА ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПЕРСОНАЛ.

Огляд елементів управління

Малюнок А

- 1 Панель керування
- 2 Гриль
- 3 Вісь приводу
- 4 Напрядне кільце
- 5 Складна обертова тарілка
- 6 Засувка дверцят
- 7 Оглядове вікно

Не показано.: Тарілка для піци

Малюнок В. Символи на панелі керування

- 1 Мікрохвилі
- 2 Конвекція
- 3 Гриль
- 4 Розмороження
- 5 Функція замка від дітей
- 6 Автоматична функція
- 7 Індикатор температури

Кнопки та елементи керування на панелі керування



Мікрохвильова піч: Виберіть налаштування потужності мікрохвильового нагрівання

Гриль: Для грилювання та запікання

Комбіновані режими: Гриль, мікрохвильове нагрівання та конвекційний режим працюють по чергово

Конвекція: Режим конвекції без мікрохвильового нагрівання



Розморожування за вагою чи за часом



Годинник: Разом із обертовою ручкою - для налаштування годинника

Таймер: Може використовуватись у якості таймера разом із обертовою ручкою



Зупинка: Для припинення готування слід натиснути один раз.

Видалення: Для видалення програми слід натиснути два рази.

Блокування: Для блокування чи розблокування панелі керування (для захисту від дітей) слід натиснути цю кнопку й утримувати її 3 секунди.



- Запуск програми
- Швидкий запуск у мікрохвильовому режимі (завжди + 30 секунд при 100% потужності)
- Збільшення часу приготування на 30 секунд під час роботи (окрім програм розморожування та автоменю)
- Затвердження вибору



Обертova ручка

Для налаштування годинника, часу приготування, температури, комбінованих режимів, програм авто меню чи ваги



Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи

- Використовуйте лише термостійкий посуд, оскільки у режимі гриля і комбінованих режимах продукується тепло. Пластикові ємності не придатні для використання.
- У режимі гриля можна використовувати металевий та алюмінієвий посуд, проте не слід його використовувати у звичайному чи комбінованому режимі мікрохвиль (див. таблицю "Посуд, придатний для мікрохвильової печі").
- Не ставте нічого на пристрій. Він нагрівається. Вентиляційні отвори мають бути незаблоковані.
- Використовуйте решітку, щоб розташувати продукти ближче до елемента нагрівання.

Посуд, придатний для мікрохвильової печі

- Найкращий матеріал для використання у мікрохвильовій печі - прозорий і той, що дає можливість мікрохвильовій енергії рівномірно нагрівати їжу.
- Краще користуватися круглими/овальними тарілками, а не прямокутними, оскільки продукти у кутах можуть розваритися.

⚠ УВАГА:

Існує ризик вибуху у разі застосування герметично закритого посуду.

- Перш ніж готувати чи розігрівати страву, відкрийте закритий контейнер.
- Проколiть захисну пластикову фольгу кілька разів за допомогою виделки.

- Мікрохвилі не проходять через метал, тому не користуйтеся металевим посудом або тарілками.

⚠ УВАГА:

- Не користуйтеся паперовими тарілками, виготовленими із вторинної сировини, оскільки ці матеріали можуть містити дрібні металеві частки, які можуть спричинити іскріння або пожежу.

Перелік нижче допоможе вибрати придатний для мікрохвильової печі посуд:

Матеріал	Придатний для			
	Мікрохвильова піч	Гриль	Конвекція	Комбінований режим *
Жаротривкий скляний посуд	так так	так так		
Нежаротривкий скляний посуд	ні ні ні ні			

Матеріал	Придатний для			
	Мікрохвильова піч	Гриль	Конвекція	Комбінований режим *
Жаротривкий керамічний посуд/тарілка	так так	так так		
Пластиковий посуд для мікрохвильової печі	так ні ні ні			
Паперовий рушник	так ні ні ні			
Тарілка для піци в комплекті	так так	так так		
Металевий або алюмінієвий термостійкий посуд	ні так так ні			
Решітка гриля ні так	так ні **			
Алюмінієва фольга та алюмінієві ємності	ні так так ні			

*) Комбіновані режими: мікрохвилі + гриль або мікрохвилі + конвекція

**) Окрім функцій A 1 та A 10

Примітки щодо роботи і використання пристрою

Що потрібно знати про роботу мікрохвильової печі

- Цей прилад випромінює енергію мікрохвиль, яка нагріває краплі води у продуктах за дуже короткий час. Відсутнє теплове випромінювання і, відповідно, смаження майже не відбувається.
- Прилад придатний тільки для розігрівання харчових продуктів.
- Прилад не придатний для випікання на топкому жирі.
- Нагрівайте тільки 1-2 порції за раз. Інакше робота мікрохвильової печі буде менш ефективною.
- Мікрохвилі одразу випромінюються на максимальній частоті. Попереднє нагрівання не потрібне.
- Забороняється запускати піч за відсутності у ній продуктів.
- Мікрохвильова піч не замінює звичайну плиту. Зазвичай вона використовується для:
 - розморожування продуктів
 - швидкого розігрівання/нагрівання їжі або напоїв
 - приготування страв.

Примітки щодо роботи пристрою

- Коли вперше повернути регулятор, прозвучить звуковий сигнал.
- Ваш вибір за допомогою кнопок буде підтверджено звуковим сигналом. Якщо сигнал не прозвучить, це означає, що кнопки не було натиснуто належним чином.
- Якщо встановити програму, проте не натиснути кнопку  впродовж 5 хвилин, налаштування буде скасовано. На дисплеї знову з'явиться поточний час.
- Після запуску програми (окрім попереднього розігрівання) на дисплеї відображатиметься час, що залишився. Буде виконуватися зворотний відлік часу.
- 5 звукових сигналів вказують на завершення програми. Після цього прилад автоматично вимикається.
- При відкритті дверцят лампочка всередині печі ввімкнеться на 10 хвилин.

Перший запуск

Інструкції зі встановлення

- Встановлюйте пристрій тильною стороною до стіни.
- Дотримуйтесь описаних нижче безпечних проміжків:
 - 10 см ззаду
 - 20 см з обох боків
 - 30 см згори.
- Щоб уникнути перешкод у роботі пристрою, не ставте пристрій поблизу електропристроїв.

Приготування

- Відкрийте дверцята ручкою.
- Вийміть усе приладдя з камери для приготування та пакувальні матеріали.
- Встановіть привідний вал у центрі днища пічки, якщо це досі не зроблено.
- Встановіть у центрі напрямне кільце.
- Встановіть скляну обертову тарілку таким чином, щоб западини в її дні співпали з центром привідного валу.
- Під час користування тарілкою для піци її слід ставити на решітку для грилю, яка встановлюється на скляну обертову тарілку.
- Перевірте прилад на предмет видимих пошкоджень, особливо біля дверцят. У разі виявлення будь-якого пошкодження, забороняється користуватися приладом.
- Зніміть з корпусу усю захисну фольгу.
- Перевірте, чи напруга в мережі, до якої буде під'єднано пристрій, відповідає напрузі, зазначеній на пристрої. Дивіться наліпку з технічними характеристиками.
- Вставте штепсель у розетку, встановлену належним чином.

⚠ УВАГА:

- Не виймайте будь-які встановлені частини із середини печі або із середини дверцят!
- Слюда на пластина також є частиною приладу, не виймайте її. Вона захищає електроніку від бруду.

і ПРИМІТКА:

- Якщо ви помітили залишки виробничого процесу чи масла на корпусі пристрою чи елементі нагрівання, під час роботи пристрою може з'явитися дим або неприємний запах. Це нормально і з часом зникне. Настійливо радимо виконати подані далі дії.
- Увімкніть режим гриля і залиште пристрій працювати кілька разів без продуктів.
 - Забезпечте достатню вентиляцію.

Встановлення годинника

і ПРИМІТКА:

При підключенні до мережі живлення прилад подає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться показ "0:00".

- Натисніть один раз кнопку .
- За допомогою регулятора встановіть години.
- Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть хвилини.
- Ще раз натисніть кнопку , щоб увімкнути інший час. На дисплеї миготітиме символ розділення часу ":".

Використання мікрохвильової печі

- Покладіть продукт для розігрівання у придатний посуд.
- Відкрийте дверцята та поставте посуд у середину скляної тарілки. Закрийте дверцята. (З міркувань безпеки під працює тільки при щільно закритих дверцятах.)
- Натисніть кнопку  один або кілька разів, щоб вибрати потрібне налаштування потужності. Один раз натиснувши кнопку, можна також використовувати регулятор.

Налаштування потужності на дисплеї у %	Потужність у ватах (прибл.)	Застосування
P100 800	Швидке розігрівання	
P 80 640	Приготування їжі	
P 50 400		Кип'ятіння на малій потужності
P 30 240		Розмороження заморожених продуктів
P 10 80	Розтоплення масла тощо	

- Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
- Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу. Час приготування їжі залежить від кількості і текстури продуктів. Через деякий час ви навчитесь визначати час приготування їжі.

і ПРИМІТКА:

- З кожним натисненням кнопки  час роботи збільшуватиметься на 30 секунд.
- Час приготування у мікрохвильовій печі набагато менший, ніж у звичайній печі. Якщо ви не впевнені, встановіть менший час приготування їжі і продовжте роботу у разі потреби.
- Зверніть увагу:** коли використовується тільки мікрохвильовий режим, накрийте продукти кришкою.

Призупинення або зупинення приготування їжі

- Щоб призупинити приготування їжі, один раз натисніть кнопку  і відкрийте дверцята.
- Щоб продовжити роботу пристрою, закрийте дверцята і натисніть кнопку .
- Щоб повністю зупинити роботу пристрою, двічі натисніть кнопку .

Швидкий пуск

Бажаєте підігріти продукти чи напої швидко за найвищої потужності? Існує дві можливості:

- Швидко запустіть мікрохвильову піч, натиснувши кнопку . Процес приготування розпочнеться автоматично негайно, а з кожним натисненням кнопки час приготування збільшуватиметься на 30 секунд.

Або:

- Поверніть регулятор ліворуч. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться індикація "95:00". Встановіть час, повертаючи регулятор ліворуч або праворуч. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

Налаштування потужності мікрохвильової печі - 100%.

Розігрівання

Підігрівання і розігрівання особливі характеристики роботи мікрохвиль. Холодні напої і продукти можна без зусиль підігріти до кімнатної температури чи температури споживання, не використовуючи при цьому багато посудин.

Час підігрівання, поданий у таблиці нижче, вказано лише для відвіди, оскільки час залежить від оригінальної температури і текстури продуктів. Тому радимо час від часу перевіряти, чи продукти достатньо підігрілись.

Табличка з налаштуваннями режиму підігрівання

Продукти чи напої	Кількість	Налаштування потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Рідини				
1 горняк 150 г P100	0,5 - 1 лі			
0,5 л 500 г P100	3,5 - 5 лі			
0,75 л 750 г P100	5 - 7 лі			
Підказка: Покладіть у ємність скляну паличку, щоб уникнути перегрівання; добре помішайте, перш ніж пити.				
Страва на тарілці				
Відбивні + картопля та овочі	450 г P100	2,5 - 3,5 так		
Гуляш із макаронами	450 г P100	2 - 2,5 так		
М'ясо + соус	450 г P100	2,5 - 3,5 так		
Підказка: Дещо змочіть перед приготуванням; час від часу помішуйте.				
М'ясо				
Відбивні, з хлібом	200 г P100	1 - 2 лі		
М'ясні кульки, 4 шт.	500 г P100	3 - 4 лі		
Шмат м'яса	250 г P100	2 - 3 лі		
Підказка: Змастіть олією, щоб хліб чи скоринка не зм'якли.				
Птиця				
1/2 курки	450 г P100	3,5 - 5 лі		
Фрикасе з курятини	400 г P100	3 - 4,5 так		
Підказка: Змастіть олією; час від часу помішуйте.				
Гарнір				
Макарони, рис, 1 порція	150 г P100	1 - 2 так		
2 порції	300 г P100	2,5 - 3,5 так		
Картопля	500 г P100	3 - 4 так		
Підказка: Злепка змочіть перед приготуванням.				
Сули / соус				
Бульйон, 1 тарілка	250 г P100	1 - 1,5 так		
Густий суп	250 г P100	1,5 - 2 так		
Соус	250 г P100	1 - 2 так		
Дитяче харчування				
Молоко	100 мл	P 50	0,5 - 1 лі	
Пюре	200 г	P 50	1 - 1,5 лі	
Підказка: Ретельно помішайте чи струсіть. Перевірте температуру!				

Приготування їжі

Практичні поради з приготування їжі

Дотримуйтесь вказівок, поданих у таблиці з порадами щодо приготування страв чи рецептів. Спостерігайте за процесом приготування їжі, якщо у вас недостатньо досвіду.

Дверцята пристрою можна відкрити у будь-який час. Пристрій вимкнеться автоматично.

Пристрій продовжить роботу, коли дверцята буде закрито і знову натиснуто кнопку .

Для охолодженої страви потрібно більше часу приготування, ніж для страви кімнатної температури.

Чим більше продуктів, тим довший час приготування. Наприклад, м'ясо, порізане на великі шматки, вимагає довшого часу приготування, ніж та сама кількість м'яса, порізане на малі шматки. Радимо готувати великі кількості продуктів за максимальної потужності і кип'ятити за середньої потужності для рівномірнішого приготування.

Продукти, розташовані нижче, готуються швидше, ніж ті, що розташовані вище; тому розподіляйте продукти якомога нижче. Кладіть тонші шматки, наприклад курячі лапки чи філе риби, посередині або перекидайте їх іншими продуктами.

Маленькі шматочки готуються швидше, ніж великі. Застосовується подане далі правило:

Подвійна кількість = майже подвійний час приготування
Половина кількості = половина часу приготування

Якщо вам не вдається визначити точний час приготування страви, застосовуйте подане далі правило:

На прибл. 100 г - 1 хв. приготування їжі

Усі продукти, які ви накриваєте кришкою у звичайній печі, слід накривати і в мікрохвильовій печі.

Кришка дозволить запобігти висушуванню продукту. Перевернута тарілка, жиронепроникний папір чи фольга для приготування у мікрохвильовій можна застосовувати як кришку. Якщо потрібно, щоб утворилася скоринка, не накривайте страву.

Таблиця з порадами щодо приготування страв

Продукти чи напої	Кількість	Налаштування потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Овочі				
Баклажан	500 г	P 80	7 - 10	так
Цвітна капуста	500 г	P 80	13 - 15 так	
Брокколи	500 г	P 80	6 - 9	так
Цикорій	500 г	P 80	6 - 7	так
Горох	500 г	P 80	6 - 7	так
Фенхель	500 г	P 80	8 - 11	так
Зелені боби	300 г	P 80	13 - 15 так	
Картопля	500 г	P 80	9 - 12	так
Pina	500 г	P 80	8 - 10	так
Цибуляпорей	500 г	P 80	7 - 9	так
Кукурудза на качані	250 г	P 80	7 - 9	так
Морква	500 г	P 80	8 - 10	так
Перець	500 г	P 80	6 - 9	так
Брюссельська капуста	300 г	P 80	7 - 10	так
Спаржа	300 г	P 80	6 - 9	так
Помідори	500 г	P 80	6 - 7	так
Цукіні	500 г	P 80	9 - 10	так
Підказка. Поріжте овочі на малі шматки і готуйте з приблизно 2-3 ложками рідини; час від часу помішуйте. Готуйте на малій потужності 3-5 хвилин; додайте приправи перед споживанням.				
Фрукти				
Тушковані яблука або груші	500 г	P 80	5 - 8	так
Тушковані слива	250 г	P 80	4 - 6	Ні

Продукти чи напої	Кількість	Налаштування потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Смажені яблука, 4 шт. 500 г	P 80	7 - 9 так		
Підказка. Додайте 125 мл води, лимонний сік дозволить запобігти знебарвленню фруктів, готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				
М'ясо*)				
М'ясо з соусом 400 г	P 80	10 - 12 так		
Гуляш, шматки телятини	500 г	P 80	10 - 15 так	
Рулети з яловичиною 250 г	P 80	7 - 8 так		
Підказка. Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
Птиця*)				
Фрикасе з курятини 250 г	P 80	6 - 7 так		
Суп із курки 200 г	P 80	5 - 6 так		
Підказка. Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
Риба				
Філе риби	300 г	P 80	7 - 8 так	
	400 г	P 80	8 - 9 так	
Підказка. Переверніть, коли мине половина часу приготування; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				
Розмороження і приготування овочів				
Червона капуста з яблуками	450 г	P 80	14 - 16 так	
Листя шпинату 300 г	P 80	11 - 13 так		
Цвітна капуста 200 г	P 80	7 - 9 так		
Стручкова квасоля 200 г	P 80	8 - 10 так		
Брокколі	300 г	P 80	8 - 9 так	
Горох	300 г	P 80	7 - 8 так	
Ріпа	300 г	P 80	13 - 15 так	
Цибуляпорей	200 г	P 80	10 - 11 так	
Кукурудза	200 г	P 80	4 - 6 так	
Морква	200 г	P 80	5 - 6 так	
Брюссельська капуста	300 г	P 80	7 - 8 так	
Шпинат	450 г	P 80	12 - 13 так	
	600 г	P 80	15 - 17 так	
Підказка. Готуйте з 1-2 ложками рідини; час від часу помішуйте чи ретельно поріжте. Готуйте на малій потужності 2-3 хвилин; додайте приправи перед споживанням.				
Супи / рагу *)				
Рагу	500 г	P 80	13 - 15 так	
Густий суп	300 г	P 80	7 - 8 так	
Кремсуп	500 г	P 80	13 - 15 так	
Підказка. Час від часу помішуйте; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				

*) Готові страви

Гриль

Користування грилем

Встановіть решітку для грилю на скляну обертову тарілку. Використовуйте термостійкий посуд чи просто покладіть продукти на решітку.

Дотримуйтесь поданих далі вказівок для смаження:

1. Натисніть кнопку , поки на дисплеї не з'явиться напис "G - 1". Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.
2. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора встановіть потрібний час смаження від 5 секунд до 95 хвилин.

4. Натисніть кнопку , щоб розпочати.

ПРИМІТКА:

По закінченні половини часу прилад подасть декілька звукових сигналів, що вказують на потребу перевернути продукти, що піддаються обробці грилем, як-от м'ясо чи ковбасу.

Напої або продукти	Кількість	Час (прибл. хв.)	Кришка
Смаження тостів із сиром	2-3 шматки	3-4 ні	
Запікання супів, наприклад супу з цибулі	2-3 горнятка	10-15	ні

Встановлення тарілки для піци

- Встановіть тарілку для піци, яка входить у комплект, на решітку для грилю, яку слід встановити на скляну обертову тарілку.
- Для досягнення найкращого результату у приготуванні піци, радимо прогріти тарілку для піци приблизно 5 хвилин у режимі грилювання.
- Для найкращих результатів у приготуванні сильно замороженої піци використовуйте програму "A 1".

Конвекція

Режим конвекції дозволяє готувати їжу як у звичайній печі. Мікрохвилі не активні. Нагрівальний елемент вентилятора виділяє тепло. Перш ніж класти всередину продукти, рекомендовано розігріти піч до правильної температури.

ПРИМІТКА:

Вентилятор, який подає тепло з кварцової решітки в камеру печі, періодично вмикається й вимикається. Це підвищує ефективність роботи, забезпечуючи надзвичайно швидке прогрівання.

Режим конвекції з попереднім розігріванням

1. Натискаючи кнопку , виберіть температуру в межах від 100°C до 190°C. Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.
2. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
3. Натисніть кнопку , ще раз, щоб розпочати попереднє розігрівання.

ПРИМІТКА:

- Для кожного значення температури, яку можна налаштувати, (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) є індикатор, наприклад 160°C = сьома поділка.
- Під час попереднього розігрівання відображення на дисплеї миготітиме. Збільшення кількості поділок на дисплеї вказуватиме на процес попереднього розігрівання.
- Коли буде досягнуто потрібної температури, пролунає два звукові сигнали. Значення температури попереднього розігрівання миготітиме.

4. Відкрийте дверцята і покладіть всередину продукти.
5. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.

ПРИМІТКА:

- Вам може не вдатися встановити час приготування їжі, коли потрібну температуру ще не досягнуто або коли дверцята закриті.
- Якщо не ввести час приготування протягом 5 хвилин, апарат припинить роботу в режимі конвекції, видасть 5 попереджальних звукових сигналів і повернеться до початкового стану. На дисплеї відображатиметься поточний час.

6. Натисніть кнопку  щоб розпочати роботу.

Режим конвекції без попереднього розігрівання

1. Покладіть продукти у пристрій.
2. Натискаючи кнопку , виберіть температуру в межах від 100°C до 190°C. Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.
3. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
4. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
5. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

ПРИМІТКА:

Поділки на дисплеї також вказуватимуть на температуру, якої досягнуто. Відображення на дисплеї миготітиме під час фази розігрівання.

Комбінація режимів мікрохвиль, гриля і конвекції

Це налаштування дозволяє по чергою протягом заданого часу використовувати режим мікрохвильового нагрівання, грилю та конвекції.

Код на дисплеї	Мікрохвильова піч	Гриль	Конвекція
C-1 ● ●			
C-2 ● ●			
C-3 ● ●			
C-4 ● ● ●			

1. Натискаючи кнопку , виберіть потрібну комбінацію. Один раз натиснувши кнопку, можна також використати регулятор.
2. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
4. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

Підказки щодо комбінованих режимів

У разі приготування їжі у комбінованому режимі мікрохвиль/гриль, слід дотримуватись таких вказівок:

Час приготування для великих чи товстих продуктів, наприклад смаженої свинини, довший, ніж для малих продуктів, розташованих нижче. Однак під час смаження діє протилежне правило. Чим ближче продукт до гриля, тим швидше він підрум'яниться. Для приготування великих шматків у комбінованому режимі час смаження коротший, ніж для малих шматків.

Автоматичні функції

Використовуйте автоматичні функції для приготування певних кількостей продуктів. Виконайте подані далі вказівки:

1. Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою і виберіть потрібну автоматичну функцію. Виберіть одне з налаштувань, подане у таблиці.
2. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу.
4. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

ПРИМІТКА:

- Меню **A 1**: Якщо використовується тарілка для піци, поставте її на решітку для грилю, яку слід встановити на скляну обертову тарілку. Пристрій розігріється до 190°C. Коли буде досягнуто потрібної температури, пролунає 2 звукові сигнали. Відкрийте дверцята і покладіть піцу в піч. Натисніть кнопку . Почнеться відлік часу випікання.
- Під час налаштування **A 9** для пирогів пристрій здійснить попереднє розігрівання до температури 160°C. Пролунає 2 звукові сигнали, коли буде досягнуто потрібної температури. Відкрийте дверцята і покладіть пиріг всередину. Натисніть кнопку . Розпочнеться відлік часу випікання. Накрийте пиріг спеціальним папером для випікання, якщо потрібно.

Таблиця з автоматичними меню

Код	Функція	відображення / вага у грамах	Налаштування потужності
A 1	Піца	300	Конвекція під час розігрівання / Мікрохвиля / Гриль з кварцовою решіткою
		400	
A 2	Картопля	230	Мікрохвиля 100%
		460	
		690	
A 3	М'ясо	200	Мікрохвиля 100%
		300	
		400	
A 4	Риба	500	Мікрохвиля 80%
		200	
		300	
A 5	Овочі	400	Мікрохвиля 100%
		500	
		200	
A 6	Напої	1 (240 мл)	Мікрохвиля 100%
		2 (480 мл)	
		3 (720 мл)	
A 7	Макарони/макаронні вироби	50 (і 450 мл води)	Мікрохвиля 80%
		100 (і 800 мл води)	
		150 (і 1200 мл води)	
A 8	Повітряна кукурудза	50	Мікрохвиля 100%
		100	
A 9	Пиріг 475		Конвекція з попереднім розігріванням до 160°C
A 10	Птиця (гриль)	750	Мікрохвиля + Гриль з кварцовою решіткою (C-2)
		1000	
		1250	

Розмороження

За допомогою режиму розмороження можна автоматично розморозити продукти у два способи. Виберіть функцію розмороження за вагою і часом.

ПРИМІТКА:

- Потужність мікрохвиль під час розмороження 30% (240 Вт).
- Оскільки мікрохвилі завжди проникають в їжу ззовні всередину, великі шматки можуть бути не повністю розморозжені всередині. Може розпочатись приготування зовнішніх шарів їжі.
- Якщо продукти важать менш ніж 200 г, розташуйте їх не посередині, а скраю тарілки.
- Коли мине приблизно половина часу розморожування, переверніть один раз продукти, як-от ковбасу чи м'ясо. Під час роботи в режимі "dEF1" про це нагадає 2 попереджальні звукові сигнали. Закрийте дверцята та натисніть кнопку , щоб продовжити роботу.
- Існує час компенсування після програми розморожування. Це проміжок часу очікування, під час якого виконується корекція температури за рахунок теплопровідності від зовнішньої (розморозженої) до внутрішньої (замороженої) частини їжі. На час корекції температури можна залишити їжу у вимкненому пристрої або поза пристроєм. Час корекції повинен бути не меншим за час розмороження в мікрохвильовій печі. Час корекції залежить від властивостей їжі.
- Час корекції можна скоротити, наприклад якщо поділити м'ясо на маленькі шматки або якщо перемішувати шматки замороженого фаршу після розмороження. Якщо розморожуються шматки хліба або ковбаси, на час корекції відкладіть такі шматки.
- Залиште фрукти розморожуватись у мисці з кришкою. Після збігу приблизно половини часу розмороження, акуратно перемішайте фрукти один раз.
- Тістечка або торти з шоколадною глазур'ю не слід розморожувати в мікрохвильовій печі.

Для використання програми розмороження виконайте описані нижче дії:

1. Визначте вагу їжі.
2. Вийміть їжу з упакування. Якщо їжу не вдасться виїняти з упакування, розморозуйте її протягом 30 секунд із максимальною потужністю мікрохвиль (дивіться пункт "Швидкий пуск").
3. Покладіть їжу, яку потрібно розморозити, в тарілку (фрукти в миску). Також покладіть м'ясо на перевернуту ємність, щоб із нього витекла рідина. Таку ємність не слід використовувати для інших продуктів чи контактувати з іншими продуктами.
4. Кілька разів поспіль натискайте кнопку , щоб вибрати одну з функцій розмороження:

dEF1 Розмороження за вагою від 0,1 до 2,0 кг

dEF2 Розмороження за часом від 5 секунд до 95 хвилин

5. За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу чи час.
6. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

Багатоступеневе приготування

Програми можна встановити таким чином, що можна послідовно виконати 2 різні функції.

Припустимо, що вибрано такі програми:

Розмороження



Гриль

1. Виберіть 1-у функцію. Натисніть кнопку  один або два рази.
2. Встановіть вагу чи потрібний час за допомогою регулятора.
3. Виберіть 2-гу функцію: натискайте кнопку  поки на дисплеї не з'явиться напис "G - 1".
4. Натисніть кнопку , щоб підтвердити налаштування.
5. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
6. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу.

ПРИМІТКА:

- Зміна програми позначається звуковим сигналом.
- Під час обробки грилем по закінченні половини часу прилад подасть декілька звукових сигналів, що вказують на потребу перевернути продукти, як-от м'ясо чи ковбасу.
- Автоматичні функції і режим конвекції з попереднім розігріванням неможливо використовувати для поступового приготування їжі.

Спеціальні функції

Блокування (замок від дітей)

Натисніть і утримуйте кнопку  понад 3 секунди, щоб заблокувати пристрій. На дисплеї знову з'явиться налаштування блокування. Функції елементів керування буде заблоковано. Натисніть і утримуйте кнопку  ще раз понад 3 секунди, щоб розблокувати пристрій.

Функція відображення

- Якщо натиснути кнопку  в режимі мікрохвиль, гриля, комбінованому режимі чи режимі конвекції (без попереднього розігрівання), на 2 - 3 секунди відобразиться налаштування режиму чи температури.
- Незалежно від робочого режиму, на дисплеї відображатиметься поточний час впродовж 2-3 секунд у разі натиснення кнопки . Для цього потрібно, щоб час було встановлено раніше.

Таймер

Коли прилад не використовується, цим налаштуванням можна користуватися як таймером:

1. Натисніть кнопку  двічі.
2. Встановіть потрібний час за допомогою обертової ручки.
3. Натисніть кнопку , щоб запустити таймер.

По закінченні заданого часу таймера прозвучить 5 звукових сигналів. Після цього на дисплеї знову відображатиметься поточний час, якщо його було встановлено раніше.

Чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Вимкніть мікрохвильову піч і витягніть штепсель із розетки.

⚠ УВАГА:

- Не користуйтеся будь-яким дрітними щітками або іншими абразивними предметами.
- Не користуйтеся кислотними або абразивними миючими засобами.
- Не користуйтеся металевими шкребками, щоб почистити оглядове вікно. Це може подрпати поверхню, а скло може тріснути.

Усередині

- Тримайте піч чистою у середині. Бризки та збігли рідини на стінах печі витирайте вологою ганчіркою. У разі сильного забруднення можна скористуватися м'яким миючим засобом.
- Регулярно протирайте оглядове вікно із середини та ззовні вологою ганчіркою, щоб видалити бризки та плями від збіглих рідин.

Зовні

- Зовнішні стіни мікрохвильової печі протирайте вологою ганчіркою. Уникайте потрапляння води в отвори на корпусі та у середину приладу.
- Перш ніж чистити панель керування, відкрийте дверцята мікрохвильової печі для запобігання випадковому увімкненню пристрою.

Приладдя

- Мити скляну обертову тарілку слід теплою мильною водою чи в посудомийній машині. Перш ніж ставити тарілку назад у мікрохвильову піч, її слід висушити.
- Регулярно чистьте напрямне кільце і дно пристрою. Можна зняти напрямне кільце і вручну почистити його. Використовуйте слабкий миючий засіб чи засіб для чищення скла. Ретельно висушіть. Після цього обов'язково належним чином покладіть кільце на місце.
- Після кожного використання чистіть гриль миючим засобом для посуду або мийте у посудомийній машині.
- Кожного разу після використання слід мити тарілку для піци вручну засобом для миття посуду. Перш ніж ставити тарілку назад у мікрохвильову піч або на місце зберігання, її слід висушити.

Запах

- Щоб усунути неприємний запах у мікрохвильовій печі, поставте посудину, придатну для мікрохвильової печі, наповнену водою і лимонним соком, у пристрій і нагрівайте впродовж 5 хвилин. Тоді витріть піч м'якою ганчіркою.

Підсвітка печі

- З питань заміни лампочок у печі звертайтеся до центру обслуговування.

Усунення несправностей

Несправності часто спричинені незначними проблемами. Перш ніж звертатися до служби підтримки споживачів, перевірте таблицю нижче:

Несправність	Можлива причина	Примітки/вирішення
Під час роботи мікрохвильової печі виникають перешкоди у роботі радіо і телевізора.	Електромагнітні поля цього пристрою можуть створювати перешкоди для зображення і звуку певних частот.	Це нормально і не є несправністю. Розташуйте пристрій подалі один від одного.
До пристрою не подається електроенергія; дисплей чорний.	Пошкоджена розетка. Підключіть пристрій до іншої розетки.	Перевірте головний запобіжник у домі.
На дисплеї відображається індикація "0:00".	Стався збій живлення. Ще раз встановіть годинник.	
Пристрій не вмикається. На дисплеї відображається інша інформація, аніж поточний час.	Дверцята не закриті належним чином. Перевірте, чи у дверцятах не застрягли якісь предмети чи залишки їжі.	Натисніть кнопку  або кнопку  , щоб скасувати функцію.
Усі елементи керування заблоковано. Увімкнено замок від дітей.	Не натиснуто кнопку  після вибору функції.	Натисніть і утримуйте кнопку  понад 3 секунди, щоб розблокувати пристрій.
Поворотні засоби скреготять чи створюють шуми.	В області поворотних засобів є бруд чи сторонні предмети.	Усуньте можливі предмети і залишки їжі, як описано в розділі "Чищення".
Роботу припинено без очевидної причини.	Пристрій пошкоджено. Зв'яжіться до місцевого дилера.	

Технічні параметри

Модель:.....MWG 789 H
 Живлення:.....230 В~, 50 Гц
 Енергоспоживання:
 мікрохвильова піч:.....1300 Вт
 гриль:.....1200 Вт
 конвекція:.....1200 Вт
 Номінальна вихідна потужність
 мікрохвильової печі:.....800 Вт / 2450 МГц
 Внутрішній об'єм:.....23 літрів
 Клас захисту:.....I
 Маса нетто:.....прибл. 15,0 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЕ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

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.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Общая информация.....	97
Важные указания по технике безопасности!.....	97
Предупреждающие ярлыки на приборе.....	99
Обзор деталей прибора.....	99
Кнопки и органы управления на панели управления.....	99
Информация по использованию гриля и комбинированных режимов.....	100
Посуда для микроволновой печи.....	100
Примечания по эксплуатации и использованию прибора.....	100
Подготовка к работе.....	101
Эксплуатация микроволновой печи.....	101
Быстрый пуск.....	102
Разогрев.....	102
Готовка.....	102
Приготовление на гриле.....	103
Конвекция.....	104
Комбинированный режим микроволны, гриль и конвекция.....	104
Автоматические функции.....	104
Размораживание.....	105

Многоступенчатое приготовление.....	105
Специальные функции.....	106
Чистка.....	106
Поиск и устранение неисправностей.....	106
Технические данные.....	107

Общая информация

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 дадите 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, монтажа принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- 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!

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Микроволновая печь предназначена для разогрева еды и напитков. Сушка продуктов или одежды, нагревание электрических подушек, тапочек, губок, мокрой ветоши и подобных предметов может привести к травме, взрыву или пожару.
- Запрещается сушить/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- 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.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности замену должен производить изготовитель, сервисный представитель или другой квалифицированный специалист.
- Не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. **ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!**
- Ни в коем случае не ставьте микроволновую печь в шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Вокруг прибора необходимо обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха, чтобы прибор работал надежно. Над прибором должно быть 30 см, 10 см сзади и 20 см с каждой стороны от прибора. Запрещается накрывать прибор. Запрещается блокировать отверстия в приборе. Не снимайте основание.
- Устанавливайте прибор задней стороной к стене.
- Сам прибор и доступные детали нагреваются во время работы прибора. Будьте внимательны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора или под постоянным наблюдением взрослых.
- 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.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Чтобы вытащить контейнер из печи, используйте прихватки или рукавицы. **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.

⚠ 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.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, интеллектуальными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно протереть влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренней части.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- Для чистки стекла дверцы не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Вы можете поцарапать поверхность. Это может повредить стекло.
- Не используйте очистку паром.
- Также соблюдайте инструкции, данные в главе "Чистка".

- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен:
 - для подогревания и тушения твёрдых и жидких продуктов питания,
 - для запекания и жаренья на гриле твёрдых продуктов питания.

Устройство предназначено для домашнего использования и подобных условий:

- кухни в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- клиентами в отелях, мотелях и других подобных заведениях;
- в сельскохозяйственных условиях;
- в заведениях, предоставляющих ночлег и завтрак.

Предупреждающие ярлыки на приборе

На верхней поверхности микроволновой печи прикреплен предупреждающий знак:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!
Опасность получения ожогов!

Температура доступной поверхности может быть очень высокой во время работы микроволновой печи.

Соблюдайте правила на ярлыке, прикрепленном на боковой стороне микроволновой печи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ВНУТРИ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ МИКРОВОЛНЫ И ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ СНИМАЙТЕ КОРПУС.
- ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ВОЗМОЖНОГО ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ПРИБОР ОСНАЩЕН ВИЛКОЙ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ, ОНА ДОЛЖНА ВСТАВЛЯТЬСЯ В РОЗЕТКУ, ЗАЗЕМЛЕННУЮ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.
- ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ МОЖЕТ ОБСЛУЖИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР.
- ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЫТАСКИВАЙТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ. СНЯТИЕ КОРПУСА ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ ВИЛКЕ В РОЗЕТКУ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОРАЖЕНИЮ СЕРВИСНОГО МАСТЕРА ПОТЕНЦИАЛОМ ВЫСОКОГО НАПРЯЖЕНИЯ.

Обзор деталей прибора

Рисунок А

- 1 Панель управления
- 2 Гриль
- 3 Приводной вал
- 4 Направляющее кольцо
- 5 Стеклопластиковая вращающаяся тарелка
- 6 Защелка на дверце
- 7 Смотровое окно

Не показано: Тарелка для пиццы

Рисунок В: Символы на панели управления

- 1 Микроволны
- 2 Конвекция
- 3 Гриль
- 4 Размораживание
- 5 Действует замок защиты от детей
- 6 Автоматическая функция
- 7 Индикатор температуры

Кнопки и органы управления на панели управления



Микроволны: Выберите настройку мощности микроволн



Гриль: Для гриля и запекания мяса



Комбинированный: Гриль, микроволны и конвекция работают попеременно



Конвекция: Режим конвекции без микроволн



Размораживание продуктов по весу и времени



Часы: Совместно с вращающимся регулятором для настройки часов

Таймер: Может быть использован в качестве таймера в сочетании с вращающимся регулятором



Остановка: Нажать один раз для остановки приготовления.

Удаление: Нажать дважды для удаления программы.

Блокировка: Нажать и удерживать кнопку в течение 3 секунд для блокировки панели управления (замок от защиты детей) или для разблокировки.



- Запуск программы
- Быстрый запуск работы микроволн (всегда +30 секунд при 100% мощности)
- Продление времени приготовления на 30 секунд во время работы микроволновой печи (кроме режима размораживания и автоматических программ меню)
- Подтверждение выбора



Вращающийся регулятор

Для настройки часов, времени приготовления, температуры, комбинированного режима, автоматических программ меню или настроек веса.



Информация по использованию гриля и комбинированных режимов

- Используйте только жаропрочную посуду, т.к. во время работы гриля и комбинированных режимов выделяется большое количество теплового излучения. Пластиковые контейнеры не пригодны.
- Только во время работы в режиме гриля можно использовать металлическую или алюминиевую посуду, но только не во время обычного или комбинированного с микроволнами режима (смотрите таблицу "Посуда для микроволновой печи").
- Запрещается ставить что-либо на верхнюю поверхность корпуса. Она нагревается. Всегда оставляйте вентиляционные отверстия открытыми.
- Используйте решетку для гриля, чтобы продукты находились ближе 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.
- Грубые/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.

ВНИМАНИЕ:

Опасность возникновения взрыва, если посуда плотно закрыта.

- Перед началом приготовления или нагревом открывайте контейнеры.
- Проткните вилкой в нескольких местах пищевую.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические включения, что может привести к искрообразованию и возгоранию.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микроволновка	Гриль	Конвекция	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да да да да			
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет нет нет нет			
Жаростойкая керамическая посуда	да да да да			
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да нет нет нет			
Кухонный пергамент	да нет нет нет			
Тарелка для пиццы, входящая в комплект	да да да да			
Металлическая или алюминиевая посуда	нет да да нет			
Рашпер	нет да да нет**			
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет да да нет			

*) Комбинированные режимы "Микроволновая печь + гриль" или "Микроволновая печь + Конвекция"

**) За исключением функций A 1 и A 10

Примечания по эксплуатации и использованию прибора

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.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- 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 по эксплуатации прибора

- Раздается тональный сигнал при первом повороте вращающегося регулятора.
- При нажатии кнопок ваш выбор подтверждается звуковым сигналом. Если сигнала нет, вы что-то делаете не так.

- Если вы устанавливаете программу, но не нажали кнопку  течение 5 минут, настройка будет отменена. На дисплее опять будет отображать текущее время.
- При запуске программы (кроме предварительного подогрева), отображается оставшееся время работы. Идет обратный отсчет времени.
- На окончание программы указывает 5 тональных сигналов. После этого прибор отключается автоматически.
- При открытой дверце микроволновой печи лампочка внутри будет гореть в течение 10 минут.

Подготовка к работе

Инструкции по установке

- Устанавливайте печь задней стенкой к стене.
- Соблюдайте следующие безопасные расстояния:
 - 10 см сзади
 - 20 см слева и справа
 - 30 см от верха микроволновой печи.
- Во избежание интерференции в работе других устройств, не размещайте печь около других электронных устройств.

Подготовка

- Открывайте дверцу с помощью ручки.
- Вытащите все аксессуары из внутренней емкости печи и расставьте их.
- Если вы еще этого не сделали: Установите приводной вал в центр на дне внутри микроволновой печи.
- Установите в центр направляющее кольцо.
- Разместите стеклянную вращающуюся тарелку таким образом, чтобы нижние пазы плотно легли в центре приводного вала.
- Тарелку для пиццы разместите на решетке для гриля, которая, в свою очередь, устанавливается на стеклянную вращающуюся тарелку.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Убедитесь в том, что используемое питание от сети соответствует напряжению прибора. Проверьте технические характеристики на паспортной табличке.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети, установленную в соответствии с предписаниями.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
- Листовой миканит также является частью прибора и его нельзя убирать. Оно защищает электронные компоненты, расположенные под ним, от загрязнений.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Если на корпусе или нагревательном элементе остались следы производства или масла, может появиться дым или запах при включении печи.

Это является нормальным, запах/дым исчезнут при последовательном использовании.

Мы настоятельно рекомендуем поступать следующим образом:

- Включите режим гриля и дайте устройству поработать несколько раз без пищи.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Установка часов

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

При включении прибора в сеть раздается сигнал и на дисплее появляется "0:00".

1. Нажмите кнопку один раз .
2. Для настройки необходимого часа используйте вращающийся регулятор.
3. Для подтверждения настройки нажмите кнопку .
4. Для настройки минут используйте вращающийся регулятор.
5. Для активации нового времени еще раз нажмите кнопку . Разделительный символ ":" цифрового времени будет мигать на дисплее.

Эксплуатация микроволновой печи

1. Уложите еду, предназначенную для разогревания, в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте блюдо на середину стеклянной тарелки. Закройте, пожалуйста, дверцу. (Из соображений безопасности, прибор включается только с плотно закрытой дверцей.)
3. Для выбора необходимой настройки мощности нажмите кнопку  один раз / несколько. После одного нажатия кнопки вы также можете использовать вращающийся регулятор.

Настройка мощности на дисплее по выбору, в %	Мощность в Вт (примерно)	Применение
P100 800 Быстрый нагре		
P 80 640 Приготовление		
P 50 400 Кипячение		
P 30 240		Размораживание замороженных продуктов
P 10 80 Топление масла и т.д.		

4. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
5. Для настройки необходимого времени приготовления выберите с помощью вращающегося регулятора время от 5 секунд до 95 минут.
6. Для начала работы нажмите кнопку . Время приготовления зависит от количества и состава продуктов. После нескольких попыток вам будет легко оценить время приготовления.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Каждым нажатием кнопки  увеличивается время приготовления на 30 секунд.
- Приготовление в микроволновой печи намного быстрее, чем на плите. Если вы не уверены, установите время поменьше, а затем продолжите приготовление при необходимости.
- **Обратите внимание:** При работе в режиме микроволн накрывайте продукты крышкой.

Пауза или остановка приготовления

- Если вы хотите приостановить приготовление, нажмите кнопку  один раз и откройте дверцу.
- Если вы хотите продолжить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку .
- Если вы хотите полностью прекратить работу печи, нажмите кнопку  дважды.

Быстрый пуск

Вы хотите разогреть еду и напитки быстро при самой высокой мощности? Есть две возможности:

1. Быстро включите микроволновую печь, нажав на кнопку . Процесс приготовления начнется незамедлительно, каждое последующее нажатие кнопки продлит время приготовления на 30 секунд.

Или:

2. Поверните вращающийся регулятор влево. Раздастся тональный сигнал и на дисплее отобразится сообщение "95:00". Настраивайте время, поворачивая регулятор влево или вправо. Для начала работы нажмите кнопку .

В это время мощность микроволн установлена на 100%.

Разогрев

Нагревание и разогрев являются специальными характеристиками микроволн. Замороженные жидкости и еда легко могут быть разогреты до комнатной или сервировочной температуры без использования множества емкостей.

Время разогрева в таблице ниже приведено лишь для справки, оно в значительной степени зависит от начальной температуры и структуры продукта. Поэтому рекомендуется время от времени проверять достаточность разогрева.

Таблица разогрева

Пища / продукты	Количество	Настройка мощности	Примерное время, мин	Накрывать
Жидкости				
1 чашка 150 г P100	0,5 - 1 нет			
0,5 л 500 г P100	3,5 - 5 нет			
0,75 л 750 г P100	5 - 7 нет			
Подсказка: Положите в контейнер стеклянную палочку во избежание перегрева; перед тем как выпить, тщательно перемешайте.				
Еда на тарелке				
Котлета + картошка и овощи	450 г P100	2,5 - 3,5 да		
Гуляш с макаронами	450 г P100	2 - 2,5 да		
Мясо + куском + соус	450 г P100	2,5 - 3,5 да		
Подсказка: Перед разогревом налейте в тарелку немного воды; помешивайте.				
Мясо				
Котлета, с панировкой	200 г P100	1 - 2 нет		
Тефтели, 4 штуки	500 г P100	3 - 4 нет		
Кусок мяса	250 г P100	2 - 3 нет		
Подсказка: Полейте панировочным маслом или для образования корочки, но чтобы мясо не засохло.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 г P100	3,5 - 5 нет		
Куриное фрикасэ	400 г P100	3 - 4,5 да		
Подсказка: Полейте маслом; помешивайте.				
Гарниры				
Макароны, рис, 1 порция	150 г P100	1 - 2 да		
2 порции	300 г P100	2,5 - 3,5 да		
Картофель	500 г P100	3 - 4 да		
Подсказка: Перед приготовлением слепа полейте водой.				

Пища / продукты	Количество	Настройка мощности	Примерное время, мин	Накрывать
Супы / соусы				
Бульон, 1 тарелка	250 г P100	1 - 1,5 да		
Суп с резанными овощами	250 г P100	1,5 - 2 да		
Соус 250 г P100	1 - 2 да			
Еда для детей				
Молоко	100 мл P 50	0,5 - 1 нет		
Каша	200 г P 50	1 - 1,5 нет		
Подсказка: Тщательно встряхнуть или перемешать. Проверьте температуру!				

Готовка

Советы при готовке

Следуйте инструкциям, приведенным в таблице готовки и рецепте. Следите за процессом, если у Вас еще недостаточно опыта.

Вы в любое время можете открыть дверь. Печь отключится автоматически.

Продолжение работы возможно только после закрытия двери и повторного нажатия .

Замороженная еда требует большего времени для готовки, чем еда комнатной температуры.

Чем крупнее куски, тем больше требуется времени для готовки. Например, мясо, порезанное крупными кусками, требует больше времени, чем мясо такой же массы, но нарезанное полосками. Рекомендуется готовить продукты в крупных кусках на максимальной мощности и затем потушить их на средней мощности для равномерного приготовления.

Продукты, размещенные ниже, готовятся быстрее, чем размещенные выше; поэтому размещайте еду как можно ниже. Располагайте более тонкие части, например, куриные ножки или рыбное филе в середине или оставьте их сверху.

Меньшее количество готовится быстрее, чем большее количество. Следуйте данному правилу:

Двойной размер = почти в два раза большее время
Половинный размер = половина времени

Если Вы не можете найти время готовки блюда, можете следовать правилу:

На 100 г примерно 1 минута готовки

Все продукты, накрываемые при приготовлении в духовке, должны быть накрыты и в микроволновой печи.

Крышка будет препятствовать высыханию продуктов. Перевернутая тарелка, бумага для готовки или фольга для микроволновой печи подойдут для накрывания еды. Готовьте блюда с корочкой без накрывания.

Таблица готовки

Пища / Продукты	Количество	Настройка мощности	Примерное время, минут	Накрывать
Овощи				
Баклажан 500 г	P 80	7 - 10 да		
Цветная капуста 500 г	P 80	13 - 15 да		
Брокколи 500 г	P 80	6 - 9 да		
Цикорий 500 г	P 80	6 - 7 да		
Бобы 500 г	P 80	6 - 7 да		
Фенхель 500 г	P 80	8 - 11 да		
Зеленые бобы 300 г	P 80	13 - 15 да		
Картофель	500 г	P 80	9 - 12 да	
Стебловая репа 500 г	P 80	8 - 10 да		
Лук-порей	500 г	P 80	7 - 9 да	
Кукуруза в початках	250 г	P 80	7 - 9 да	
Морковь 500 г	P 80	8 - 10 да		
Перец	500 г	P 80	6 - 9 да	
Брюссельская капуста	300 г	P 80	7 - 10 да	
Спаржа	300 г	P 80	6 - 9 да	
Томаты	500 г	P 80	6 - 7 да	
Цукини	500 г	P 80	9 - 10 да	
Совет: Нарезьте овощи маленькими кусочками и готовьте с 2-3 ложками жидкости; изредка помешивайте. Тушите 3-5 минут; добавьте специи перед подачей.				
Фрукты				
Тушеное яблоко или груша	500 г	P 80	5 - 8 да	
Сливовый джем	250 г	P 80	4 - 6 нет	
Жареное яблоко, 4 куса	500 г	P 80	7 - 9 да	
Совет: Добавьте 125 мл воды; сок лимона предотвратит потерю цвета; тушите 3-5 минут.				
Мясо *)				
Мясо в соусе	400 г	P 80	10 - 12 да	
Гуляш, полоски телятины	500 г	P 80	10 - 15 да	
Говяжья руляда	250 г	P 80	7 - 8 да	
Совет: Изредка помешивайте; настоять 3-5 минут.				
Курица *)				
Фрикасе из цыпленка	250 г	P 80	6 - 7 да	
Куриный суп	200 г	P 80	5 - 6 да	
Совет: Изредка помешивайте; настоять 3-5 минут.				
Рыба				
Рыбное филе	300 г	P 80	7 - 8 да	
	400 г	P 80	8 - 9 да	
Совет: Переверните после истечения половины времени готовки; тушить 3-5 минут.				
Разморозка и готовка овощей				
Красная капуста с яблоком	450 г	P 80	14 - 16 да	
Листья шпината 300 г	P 80	11 - 13 да		
Цветная капуста 200 г	P 80	7 - 9 да		
Фасоль	200 г	P 80	8 - 10 да	
Брокколи 300 г	P 80	8 - 9 да		
Бобы 300 г	P 80	7 - 8 да		
Стебловая репа 300 г	P 80	13 - 15 да		
Лук-порей	200 г	P 80	10 - 11 да	

Пища / Продукты	Количество	Настройка мощности	Примерное время, минут	Накрывать
Кукуруза	200 г	P 80	4 - 6 да	
Морковь 200 г	P 80	5 - 6 да		
Брюссельская капуста	300 г	P 80	7 - 8 да	
Шпинат	450 г	P 80	12 - 13 да	
	600 г	P 80	15 - 17 да	
Совет: Готовить с 1-2 ложками жидкости; изредка помешивать или осторожно разрезать. Тушить 2-3 минуты; добавить специи перед подачей.				
Супы / Подливка *)				
Подливка	500 г	P 80	13 - 15 да	
Суп с твердыми ингредиентами	300 г	P 80	7 - 8 да	
Крем-суп	500 г	P 80	13 - 15 да	
Совет: Изредка помешивать; тушить 3-5 минуты.				

*) Уже готовая еда.

Приготовление на гриле

Использование гриля

Установите решетку для гриля на стеклянную вращающуюся тарелку. Используйте подходящую жаропрочную посуду или положите продукты прямо на решетку гриля.

Для жарки и запекания выполняйте следующее:

1. Нажимайте кнопку  пока на дисплее не появится надпись "G - 1". После одинарного нажатия кнопки вы также можете использовать вращающийся регулятор.
2. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
3. Для настройки требуемого времени приготовления используйте вращающийся регулятор, выбрав время от 5 секунд до 95 минут.
4. Для запуска нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЯ:

По истечении половины времени несколько звуковых сигналов оповестят вас о том, что необходимо перевернуть продукты, мясо или сосиски.

Пища / Продукты	Количество	Примерное время, мин	Накрывать
Поджарка тоста сыром	2-3 кусочка	3-4	нет
Закалка супов, например лукового супа	2-3 чашки	10-15 нет	

Установка тарелки для пиццы

- Тарелку для пиццы разместите на решетке для гриля, которая, в свою очередь, устанавливается на стеклянную вращающуюся тарелку.
- Для получения отличного результата во время приготовления пиццы, рекомендуется, предварительно подогреть тарелку для пиццы в течение 5 минут в режиме приготовления гриля.
- Для получения наилучшего результата при разогреве пиццы глубокой заморозки используйте автоматическую программу "A 1".

Конвекция

Конвекция позволяет вам готовить продукты, как в традиционной духовке. Микроволны не участвуют. Нагревательный элемент на вентиляторе генерирует тепло. Перед тем как установить продукты в печь, мы рекомендуем ее разогреть.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Вентилятор, который вдувает кварцевое тепло для жарки на гриле в отделение для приготовления, включается и выключается через определенные промежутки. Эта эффективная функция позволяет произвести очень быстрый подогрев.

Режим конвекции с предварительным подогревом

1. Нажимайте кнопку  несколько раз для выбора температуры от 100°C до 190°C. Вы также можете использовать вращающийся регулятор после одинарного нажатия кнопки.
2. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
3. Для начала подогрева нажмите кнопку  второй раз.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для каждой настраиваемой температуры (100°, 110°, 120°, 130°, 140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°) есть индикатор. e.g. 160°C = 7 бар.
- Во время предварительного разогрева дисплей будет мигать. Увеличивающаяся шкала на дисплее будет указывать на процесс предварительного подогрева.
- Прозвучат два тональных сигнала, как только будет достигнута требуемая температура. Температура подогрева будет мигать на экране.

4. Откройте дверцу и положите продукты.
5. Для настройки необходимого времени приготовления выберите с помощью вращающегося регулятора время от 5 секунд до 95 минут.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Вы не можете настраивать время приготовления, пока температура не будет достигнута или дверца закрыта.
- Если не ввести время приготовления в течение 5 минут, прибор остановит режим конвекции. Прозвучит 5 предупреждающих сигналов и прибор вернется в изначальное состояние. На дисплее отобразится текущее время.

6. Для запуска нажмите кнопку .

Режим конвекции без предварительного нагрева

1. Поставьте продукты в печь.
2. Нажимайте кнопку  несколько раз для выбора температуры от 100°C до 190°C. Вы также можете использовать вращающийся регулятор после одинарного нажатия кнопки.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
4. Для настройки необходимого времени приготовления выберите с помощью вращающегося регулятора время от 5 секунд до 95 минут.
5. Для запуска нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЯ:

Деления шкалы на дисплее в этом случае также указывают на достигнутую температуру. Она будет мигать во время подогрева.

Комбинированный режим микроволны, гриль и конвекция

При такой настройке микроволны, гриль и конвекция будут работать попеременно в течение предварительно установленного времени.

На дисплее	Микроволны	Гриль	Конвекция
C-1 ●●			
C-2 ●●			
C-3 ●●			
C-4 ●●●			

1. Нажимайте кнопку  несколько раз, выбирая необходимую комбинацию. Вы также можете использовать вращающийся регулятор после одинарного нажатия кнопки.
2. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
3. Для настройки необходимого времени приготовления выберите с помощью вращающегося регулятора время от 5 секунд до 95 минут.
4. Для запуска нажмите кнопку .

Подсказки для использования комбинированного режима

При приготовлении продуктов на комбинированном режиме "микроволны-гриль" необходимо придерживаться следующего:

Время приготовления для больших и толстых кусков, например, жареная свинина, намного дольше, чем для приготовления маленького и тонкого куска. **Но при жарке применяется другое правило. Чем ближе продукт находится к грилю, тем быстрее он поджаривается.** Т.е. при приготовлении больших кусков в комбинированном режиме, время жарки, возможно, будет короче, чем тонких кусков.

Автоматические функции

Для автоматического приготовления определенного количества продуктов используйте авто функции. Выполняйте следующие действия:

1. Поверните вращающийся регулятор по часовой стрелке и выберите требуемую функцию. Выберите одну из настроек, указанных ниже.
2. Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
3. Для установки требуемого веса используйте вращающийся регулятор.
4. Для запуска нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Меню **A1**: Тарелка для пиццы устанавливается на решетку для гриля, которая, в свою очередь, устанавливается на стеклянную вращающуюся тарелку. Прибор будет осуществлять предварительный нагрев до 190°C. 2 звуковых сигнала прозвучат, как только температура будет достигнута. Откройте дверцу и поместите пиццу вовнутрь. Нажмите кнопку . Начнется отсчет времени запекания.
- При использовании настройки **A9** для пирогов прибор будет подогрет до температуры 160°C. По достижении температуры раздадутся 2 тональных сигнала. Откройте дверцу и поставьте пирог внутрь печи. Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени. При необходимости накройте пирог бумагой для запекания.

Таблица автоматического меню

Код	Функция	Отображаемый вес в граммах	Настройка мощности
A 1	Пицца	300	Конвекция во время предварительного нагрева / Микроволны / Кварцевый гриль
		400	
A 2	Картофель	230	Микроволны 100%
		460	
		690	
A 3	Мясо	200	Микроволны 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	Рыба	200	Микроволны 80%
		300	
		400	
		500	
A 5	Овощи	200	Микроволны 100%
		300	
		400	
		500	
A 6	Напитки	1 (240 мл)	Микроволны 100%
		2 (480 мл)	
		3 (720 мл)	
A 7	Макароны / спагетти	50 (с 450 мл воды)	Микроволны 80%
		100 (с 800 мл воды)	
		150 (с 1200 мл воды)	
A 8	Попкорн	50	Микроволны 100%
		100	
A 9	Пирог 475		Конвекция с подогревом до 160°C
A 10	Птица (жарка)	750	Микроволны + Кварцевый гриль (C - 2)
		1000	
		1250	

Размораживание

При использовании функции размораживания вы можете автоматически разморозить продукты двумя различными способами. Выберите функцию размораживания по весу и времени.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Мощность микроволн при размораживании составляет 30% (240 ватт).
- Так как микроволны всегда проникают в еду снаружи внутрь, то большие куски могут полностью не разморозиться в центре. Наружные слои могут даже начать готовиться.
- Если продукты весят менее 200 г, не размещайте их в центре тарелки, а положите на край.
- Переворачивайте мясо, сосиски или хлеб хотя бы раз за половину истекшего времени размораживания. В режиме "dEF1" вы получите напоминание в виде 2-х предупреждающих сигналов. Для продолжения закройте дверцу и нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Учитывайте время компенсации после программы разморозки. Это время простоя, когда происходит температурная компенсация путем передачи тепла с наружных слоев (размороженные) во внутренние (мерзлые). Вы можете оставить еду в выключенной печи или вне ее на время компенсации. Время компенсации должно быть не менее времени программы размораживания в печи. Оно зависит от состояния еды.
- Вы можете сократить время компенсации, например, разделив оставшуюся замороженную часть на более мелкие части и покрошив остаток. Для нарезанного хлеба или сосисок отделите их кусочки во время компенсации.
- Размораживайте фрукты в чаше с крышкой. По истечении половины времени разморозки осторожно помешайте их один раз.
- Пирожные или торты с шоколадным мороженым не следует размораживать в печи.

Для использования программы разморозки, поступайте следующим образом:

- Определите вес продукта.
 - Достаньте продукт из упаковки. Если невозможно отделить упаковку, размораживайте 30 секунд на максимальной мощности (см. "Быстрый пуск").
 - Поместите еду на блюдо (фрукты в чашу). Поместите мясо в перевернутую соусницу для стекания сока. Эта соусница не должна больше использоваться с другими продуктами или соприкасаться с ними.
 - Для выбора одной из функций размораживания нажимайте несколько раз кнопку :
- dEF1 Размораживание по весу от 0,1 - 2,0 кг
dEF2 Размораживание по времени от 5 сек - 95 мин
- Для настройки необходимого веса / времени используйте вращающийся регулятор.
 - Для запуска нажмите кнопку .

Многоступенчатое приготовление

Вы можете программировать таким образом, что может выполняться последовательно до 2 различных функций.

Допустим вы выбрали следующие программы:

Размораживание



Гриль

- Выберите 1-ую функцию: Нажмите кнопку  один или два раза.
- Установите вес или требуемое время с помощью регулятора.
- Выберите 2-ую функцию: Нажмите кнопку , пока на дисплее не появится сообщение "G - 1".
- Для подтверждения настроек нажмите кнопку .
- Для настройки необходимого времени приготовления выберите с помощью вращающегося регулятора время от 5 секунд до 95 минут.
- Для запуска нажмите кнопку .

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Об изменении программы вам укажет звуковой сигнал.
- В режиме приготовления на гриле несколько звуковых сигналов предупредят вас о необходимости перевернуть мясо или сосиски по истечении половины времени работы.
- Автоматические функции и режим конвекции с предварительным нагревом не могут использоваться для последовательного приготовления.

ВНИМАНИЕ:

- Запрещается использовать проволочную щетку и другие абразивные предметы.
- Запрещается использовать кислотные или абразивные реагенты.
- Запрещается использовать металлический скребок для чистки смотрового окошка. Поверхность может поцарапаться, а стекло может разбиться.

Специальные функции

Блокировка (Замок защиты от детей)

Для закрытия прибора от детей нажимайте и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее появится символ блокировки. Все функции элементов управления будут заблокированы. Для разблокировки нажимайте и удерживайте кнопку  еще раз в течение 3 секунд.

Функция дисплея

- Если вы нажмете кнопку  во время работы микроволн, гриля, комбинации или конвекции (без предварительного нагрева), параметры установки режима или температуры будут отображаться в течение 2 - 3 секунд.
- Независимо от режима работы на дисплее отображается текущее время в течение 2 - 3 секунд при нажатии кнопки . Это означает, что время было установлено заранее.

Таймер

Если прибор не работает, вы можете использовать эту настройку в качестве таймера:

1. Нажмите кнопку два раза .
2. Используйте вращающийся регулятор для настройки необходимого времени.
3. Для запуска таймера нажмите кнопку .

5 предупреждающих сигналов указывают на то, что время истекло. На дисплее опять будет отображаться текущее время, если оно было ранее настроено.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несиловые моющие средства.
- 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.
- Перед очисткой панели управления во избежание случайного включения прибора откройте дверцу микроволновой печи.

Принадлежности

- Мойте стеклянную вращающуюся тарелку в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Перед установкой в микроволновую печь высушите тарелку.
- Регулярно мойте направляющее кольцо и дно микроволновой печи изнутри. Вы можете вытащить направляющее кольцо и вручную его помыть. Используйте мягкое моющее средство или очиститель для стекол. Тщательно высушите. Проверьте правильность установки кольца после мытья.
- Чистите гриль каждый раз после использования с моющим средством для посуды, или кладите его в посудомоечную машину.
- Каждый раз после использования мойте тарелку для пиццы вручную с моющим средством для посуды. Перед повторным использованием или хранением необходимо высушить.

Запах

- Для удаления неприятного запаха в микроволновой печи поставьте внутрь чашку, наполненную водой с лимонным соком, и подогрейте ее в течение 5 минут. Затем протрите печку мягкой тряпочкой.

Освещение печи

- Для замены лампочки внутри микроволновой печи обращайтесь в сервисный центр.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправности часто бывают вызваны небольшими проблемами. Прежде чем обращаться в сервисный центр, просмотрите эту таблицу:

Проблема	Возможная причина	Примечания / решение
Во время работы микроволновой печи происходят помехи в работе радио и ТВ.	Электромагнитные поля этого прибора могут создавать помехи в картинке и звуке особых частот.	Это нормально, и не является неисправностью. Расположите приборы дальше друг от друга.
Не подается электропитание на прибор. Дисплей - черный.	Неисправная сетевая розетка. Вставьте вилку в другую розетку.	Проверьте основной предохранитель в вашем доме.

Проблема	Возможная причина	Примечания / решение
На дисплее отображается "0:00". Было отключение электричества. Снова настройте часы.		
Прибор не работает. На дисплее показываются какие-то данные, а не текущее время.	Дверца закрыта не полностью. Проверьте, не застряли ли остатки продуктов в створе дверцы.	
	Не нажали кнопку  после выбора функции.	Нажмите на кнопку  чтобы начать или продолжить работу. Нажмите на кнопку  , чтобы отменить программу.
Все элементы управления заблокированы.	Активирован замок защиты от детей. Для разблокировки нажимайте и удерживайте кнопку  около 3 секунд.	
При вращении тарелки раздаются скрежущущие и царапающие звуки	В области вращающегося вала попала грязь или инородные предметы.	Уберите инородные предметы и остатки продуктов, как описано в разделе "Чистка".
Работа прекращается без видимых причин.	Прибор неисправен. Свяжитесь к своему продавцу.	

Технические данные

Модель: MWG 789 H

Электропитание: 230 В~, 50 Гц

Потребляемая мощность:

микроволновая печь: 1300 ватт

гриля: 1200 ватт

конвекция: 1200 ватт

Оцененная-вых. мощность микроволнового излучения: 800 ватт / 2450

МГц

Емкость духовки: 23 литров

Класс защиты: I

Вес нетто: прикл. 15,0 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

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.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

غالبًا ما تحدث أعطال التشغيل بسبب مشكلات ثانوية. قبل اتصالات بخدمة العملاء لدينا، يرجى التحقق من الجدول أدناه:

المشكلة / السبب المحتمل / الملاحظة / الحل	
انقطاع استقبال الراديو أو التلفزيون أثناء تشغيل الميكروويف.	قد تتداخل المجالات الكهرومغناطيسية في هذا الجهاز مع الصور وصوت الترددات الخاصة. الجهاز غير مزود بالكهرباء الشاشة سوداء. خلل في مأخذ الحائط.
تعرض الشاشة "0:00".	كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الساعة مرة أخرى.
لم يبدأ الجهاز التشغيل. تعرض الشاشة قراءة خلاف الوقت الحالي.	لم يتم غلق الباب بشكل صحيح. تحقق إذا كانت هناك أشياء من الطعام باقية محشورة بالباب.
لم يتم الضغط على الزر بعد تحديد الوظيفة.	اضغط على الزر أو اضغط على الزر لإلغاء الوظيفة.
جميع عناصر التحكم مغلقة.	تم تنشيط القفل ضد عبث الأطفال.
تسبب الصينية الدوارة في خدش أو ضجيج كاشط.	توجد أساخ أو أجسام غريبة في منطقة عمود الصينية الدوارة.
يتوقف التشغيل دون أي سبب.	واضح. يوجد خلل بالجهاز. اتصل بالموزع.

البيانات الفنية

الطراز: MWG 789 H
مزود الطاقة: 230 فولت، 50 هرتز
استهلاك الطاقة:

الميكروويف: 1300 وات
الشواية: 1200 وات
الجمل الحراري: 1200 وات

معدل خرج طاقة فرن الميكروويف: 800 وات/2450 ميغا هرتز
سعة الفتحة: 23 لتر
قوة الحماية: 1
الوزن الصافي: 15.0 كجم تقريبًا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهود المنخفضة، وتم تصنيعه طبقًا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

- وبعض النظم عن وضع التشغيل، سوف تظهر الشاشة الوقت الحالي لمدة تتراوح بين 2 إلى 3 ثوان عند الضغط على الزر (⏻) وهذا يفترض أن الوقت قد تم تحديده مسبقاً.

الموقت

عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام، يمكنك استخدام هذا الإعداد بوصفه وظيفة الموقت:

1. اضغط على الزر (⏻) مرتين.
2. استخدم مقبض التدوير لضبط الزمن المطلوب.
3. اضغط على الزر (⏻) لبدء الموقت.

سوف تشير 5 صفارات تحذيرية إلى انقضاء الوقت. بعد ذلك، ستظهر الشاشة وقت الساعة الحالي مرة أخرى شريطة أنه قد تم ضبطه من قبل.

التنظيف

⚠ تحذير:

قم بإيقاف تشغيل الميكروويف وانزع القابس الرئيسي.

⚠ تنبيه:

- استخدم أي فرش سلكية أو أي مواد أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.
- لا تستخدم مكشط معدني في تنظيف نافذة العرض. فالسطح قد يتم خدشه ومن المحتمل حدوث كسر بالزجاج.

الداخل

- احتفظ بداخل الفرن نظيفاً. يمكن إزالة الأشياء المتناثرة والسوائل المتدفقة من على جدران الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان الفرن متسخاً جداً، يمكن استخدام منظف مخفف.
- امسح نافذة العرض من الداخل والخارج باستخدام قطعة قماش مبللة وأزل الأشياء المتناثرة والبقع من السوائل المتدفقة بالنظام.

الجدران الخارجية

- يجب تنظيف الجدران الخارجية في الميكروويف بقطعة قماش مبللة. يرجى التأكد من عدم دخول أي ماء داخل الفتحات في المبيت وبالتالي داخل الجهاز.
- افتح باب الميكروويف قبل تنظيف لوحة التحكم بهدف تجنب تشغيل الجهاز دون قصد.

الملحقات

- نظف لوح التدوير الزجاجي بماء دافئ بالصابون أو في غسالة الأطباق. جففها قبل إعادة تركيبها داخل الميكروويف.
- منفضة الدليل بالنظام وداخل القاعدة السفلية. يمكنك إزالة حلقة الدليل وتنظيفها يدوياً باستخدام ممطر خفيف أو مغطى زجاجي. جفف جيداً. تأكد من وضع الحلقة في مكانها الصحيح بعد ذلك.
- منفضة شواية بعد كل استخدام بمطر غسيل أطباق أو وضعها في غسالة أطباق للتنظيف.
- منفضة البير! بعد كل استخدام باليد بمطر غسيل أطباق. جفف قبل إعادة التثبيت أو التخزين.

الراحة

- لإزالة الرائحة الكريهة في الميكروويف، ضع وعاء يتناسب مع استخدام الميكروويف ممتلئ بماء وعصير ليمون في الجهاز وقم بتسخينه لمدة 5 دقائق تقريباً. كذلك، امسح الفرن بقطعة قماش ناعمة.

مصباح الفرن

- يرجى الاتصال بأحد مراكز الخدمة لاستبدال مصباح الفرن.

ملاحظة:

- يمكنك تقليل أوقات التعويض عن طريق على سبيل المثال فصل القطع الصغيرة من اللحم أو تقطيع القطع المتجمدة المتبقية من اللحم بعد مدة إزالة الجليد. بالنسبة لقطع الخبز المقسمة إلى شرائح أو النقاق، افصل الشرائح أثناء وقت التعويض.
- اترك للفواكه حتى يزول الجليد في وعاء مزود بغطاء. بعد مرور حوالي نصف فترة إزالة الجليد، قلب الفاكهة برفق مرة واحدة.
- يجب عدم إزالة الجليد من الكعك أو القطائر المحشوة بالشوكولاتة في الميكروويف.

لاستخدام برنامج إزالة الجليد، تابع كما يلي:

1. حدد وزن الطعام.
2. أزل الطعام من عبوته. إذا لم يتسنى إزالته من العبوة، قم بإزالة الجليد لمدة 30 ثانية على أقصى طاقة للميكروويف (راجع "التشغيل السريع").
3. ضع الطعام المراد إزالة جليده على اللوح (ضع الفاكهة في وعاء). ضع اللحم أيضاً على صحن مغلوب بحيث يمكن تصريف عصارة اللحم. يجب عدم استخدام هذا الصحن مطلقاً لخدمة أخرى أو حتى يتلامس معها.
4. اضغط على الزر (⏻) لكل متكرر لتحديد أحد وظائف إزالة التجمد: DEF1 dEF1 إزالة التجمد حسب الوزن بهذه الطريقة 0.1 - 2.0 كجم DEF2 dEF2 إزالة التجمد حسب الوقت بهذه الطريقة 5 ثوان - 95 دقيقة.
5. استخدم مقبض التدوير لضبط الزمن/الوزن المطلوب.
6. اضغط على الزر (⏻) لبدء التشغيل.

طهي مُتعدد المراحل

يمكنك ضبط البرامج بحيث يتسنى تنفيذ وظيفتين مختلفتين على التوالي. افترض أنك تحدد البرامج التالية:

إذابة التجمد



الشواية

1. حدد الوظيفة الأولى: اضغط على الزر (⏻) مرة واحدة أو مرتين.
2. اضبط الوزن أو الزمن المطلوب باستخدام المقبض.
3. حدد الوظيفة الثانية: اضغط على الزر (⏻) حتى يظهر "G-1" على الشاشة.
4. اضغط على الزر (⏻) للتأكيد على إعداداتك.
5. استخدم مقبض التدوير لضبط زمن الطهي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوان و 95 دقيقة.
6. اضغط على الزر (⏻) لبدء التشغيل.

ملاحظة:

- يتم الإشارة إلى تغير البرنامج من خلال إشارة صوتية.
- عند الشوي، سوف تصدر أصوات إشارة عذبة لتنبيهك لتدوير الطعام مثل اللحم أو السجق بعد مرور منتصف الوقت.
- لا يمكن استخدام الوظائف التلقائية ووضع الحراري مع وضع التسخين المسبق للطهي التدريجي.

وظائف خاصة

الفقل (فقل ضد عبث الأطفال)

اضغط مع الاستمرار على الزر (⏻) لمدة تزيد عن 3 ثوان لفقل الجهاز. سوف تظهر الشاشة الإعداد الفقل. ثم فقل وظائف عناصر التحكم. اضغط مع الاستمرار على الزر (⏻) مرة أخرى لأكثر من 3 ثوان لفتح الفقل.

وظيفة الشاشة

- إذا فقلت بالضغط على الزر (⏻) أثناء تشغيل وضع الميكروويف، أو الشواية، أو التوليف، أو الحمل الحراري (دون التسخين المسبق)، سيتم عرض إعداد الوضع أو درجة الحرارة لمدة تتراوح بين 2 - 3 ثوان.

جدول القوائم التلقائية

الكود	الوظيفة	الشاشة / الوزن بالجرام	إعداد الطاقة
A 1	بيتزا	300	الحمل الحراري أثناء التسخين المسبق / الميكروويف / شواية مروية
		400	
A 2	بطاطس	230	الميكروويف 100%
		460	
		690	
A 3	لحم	200	الميكروويف 100%
		300	
		400	
		500	
A 4	سمك	200	الميكروويف 80%
		300	
		400	
A 5	خضروات	200	الميكروويف 100%
		300	
		400	
		500	
A 6	مشروبات	1 (240 مل)	الميكروويف 100%
		2 (480 مل)	
		3 (720 مل)	
A 7	معكرونة/ياسقا	50 (مع 450 مل ماء)	الميكروويف 80%
		100 (مع 800 مل ماء)	
		150 (مع 1200 مل ماء)	
A 8	فشار	50	الميكروويف 100%
		100	
A 9	كيك	475	وضع الحمل الحراري مع التسخين المسبق 160 درجة مئوية
A 10	حاج (مشوي)	750	الميكروويف + شواية مروية (C - 2)
		1000	
		1250	

إزالة الجليد

باستخدام إعدادات إذابة التجمد، يمكنك إذابة التجمد من طعامك تلقائياً بطريقتين مختلفتين. حدد وظيفة إذابة التجمد حسب الوزن والزمن.

ملاحظة:

- تبلغ طاقة الميكروويف عند إذابة التجمد 30% (240 واط).
- حيث إن أجهزة الميكروويف تخترق دائماً الأطعمة من الخارج للداخل، فإنه قد لا يتم إذابة تجمد القطع الأكبر تماماً في منتصفها. وتكون الطبقات الخارجية قد بدأت بالفعل في الطهي.
- إذا كان وزن الطعام أقل من 200 جم، فلا تضعه في المنتصف ولكن ضعه على حافة اللوح.
- اقلب الأطعمة مثل اللحم والسجق أو الخبز مرة بعد مرور نصف وقت إذابة التجمد تقريباً عندما يكون الميكروويف في وضع "DEF1"، سوف تصدر صفارة تحذيرية لتذكيرك. أغلق الباب واضغط على الزر [لمتابعة].
- تحققت تعويض بعد برنامج إزالة الجليد. وهي فترة توقف يتم خلالها تعويض درجة الحرارة من خلال توصيل الحرارة من الخارج (تمت إزالة الجليد منه) إلى الداخل (المجمد). يمكنك ترك الطعام داخل الجهاز الذي تم إيقاف تشغيله أو خارج الجهاز خلال فترة التعويض. يجب أن يكون وقت التعويض على الأقل عدة دقائق معادلة لوقت إزالة الجليد في الميكروويف ويعتمد ذلك على حالة الطعام.

2. اضغط على الزر [] بشكل متكرر لتحديد درجة حرارة تتراوح بين 100 درجة مئوية و 190 درجة مئوية. يمكنك أيضاً استخدام المقيض بعد الضغط مرة واحدة.
3. اضغط على الزر [] للتأكيد على إعداداتك.
4. استخدم مقيض التدوير لضبط زمن الطهي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوان و 95 دقيقة.
5. اضغط على الزر [] لبدء التشغيل.

ملاحظة:

سوف تشير البارات على الشاشة أيضاً في هذه الحالة إلى درجة الحرارة التي تم الوصول إليها، كما أنها ستومض أثناء مرحلة التسخين.

توليفات الميكروويف والشواية والحمل الحراري

في هذا الإعداد، سوف تعمل أوضاع الميكروويف والشواية والحمل الحراري بالتناوب في نطاق الوقت المضبوط مسبقاً.

الميكروويف الشواية الحمل الحراري		
• • C-1		
	• • C-2	
• • C-3		
• • • C-4		

1. اضغط على الزر [] بشكل متكرر لتحديد التوليفة المطلوبة. بعد الضغط على الزر مرة واحدة، يمكنك أيضاً استخدام مقيض التدوير.
2. اضغط على الزر [] للتأكيد على إعداداتك.
3. استخدم مقيض التدوير لضبط زمن الطهي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوان و 95 دقيقة.
4. اضغط على الزر [] لبدء التشغيل.

نصائح لتشغيل وضع التوليفات

عند طهي الطعام باستخدام الإعداد المدمج في شواية الميكروويف، يجب أن تلتزم بالتالي:

يعتبر زمن طهي عناصر الطعام كبيرة الحجم والسميكة مثل لحم الخنزير المشوي أطول على التوالي من الأطعمة الصغيرة والأقل. ومع ذلك، عند الشوي، تنطبق القاعدة العكسية. كلما كان الطعام أقرب إلى الشواية، كان التسمير أسرع. أي، عند تجهيز قطع اللحم الكبيرة أثناء تشغيل وضع التوليفة، من المحتمل أن يكون زمن الطهي أقل من تجهيز قطع اللحم الأصغر.

الوظائف التلقائية

استخدم الوظائف التلقائية لطهي كميات معينة من الأطعمة تلقائياً. تابع على النحو التالي:

1. أدر مقيض التدوير باتجاه حركة عقارب الساعة وحدد الوظيفة التلقائية المطلوبة. اختر أحد الإعدادات الواردة في الجدول أدناه.
2. اضغط على الزر [] للتأكيد على إعداداتك.
3. استخدم مقيض التدوير لضبط الوزن المطلوب.
4. اضغط على الزر [] لبدء التشغيل.

ملاحظة:

- القائمة 1 A: عند استخدام طبق البيتزا، ضعه على حامل الشواء الذي يلزم تثبيته على لوح التدوير الزجاجي. ل سيقوم الجهاز بالتسخين المسبق عند درجة حرارة 190 درجة مئوية. 2 سوف تصدر نغمتان إشارة صوتاً عند الوصول إلى درجة الحرارة. افتح الباب وضع البيتزا في الداخل. اضغط على الزر [] سيتم بدأ تشغيل زمن الخبز.
- أثناء الإعداد A 9 للكيك، سيقوم الجهاز بالتسخين المسبق عند 160 درجة مئوية. سوف تصدر نغمتان إشارة صوتاً عند الوصول إلى درجة الحرارة. افتح الباب وضع الكيك داخل الجهاز. اضغط على الزر []. سوف يبدأ تشغيل زمن الخبز. قم بتغطية الكيك بورق مخصص للخبز، إذا لزم الأمر.

3. استخدم مقياس التدوير لضبط زمن الشوي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوانٍ و 95 دقيقة.
4. اضغط على الزر  لبدء التشغيل.

ملاحظة:

بعد مرور منتصف الوقت، سوف تصدر أصوات إشارة عديدة لتنبيهك لتدوير الطعام المشوي مثل اللحم أو السمك.

الماكولات/الطعام الكمية	الوقت التقريبي بالدقائق	الغطاء
تحميص الأسكوب بالجيلة من 2 إلى 3 شرائح	4-3	لا
حساء الأسكوب، مثل حساء البصل	15-10	لا

تثبيت طبق البيتزا

- ضع طبق البيتزا المجهز على حامل الشواية التي يلزم تثبيتها على لوح التدوير الزجاجي.
- للحصول على أفضل نتيجة عند تجهيز البيتزا، ننصح بالتسخين المسبق لطبق البيتزا لمدة 5 دقائق تقريباً في وضع الشواء.
- للحصول على أفضل النتائج مع البيتزا المجمدة تماماً، استخدم البرنامج التلقائي "A 1".

حمل حراري

يمكنك الحمل الحراري من طهي الطعام كما لو كان في فرن تقليدي. الميكروويف ليست نشطة، ولذا عنصر التسخين بالمروحة حرارة. ننصح بالتسخين المسبق للفرن للوصول لدرجة الحرارة الصحيحة قبل وضع الطعام داخله.

ملاحظة:

تعمل المروحة التي تهب حرارة الشواية المروية في حجرة الطهي وتتوقف على فترات. تسمح هذه الوظيفة الفعالة بالتسخين المسبق بسرعة جداً.

وضع الحمل الحراري مع التسخين المسبق

1. اضغط على الزر  بشكل متكرر لتحديد درجة حرارة تتراوح بين 100 درجة مئوية و 190 درجة مئوية. يمكنك أيضاً استخدام المقياس بعد الضغط مرة واحدة.
2. اضغط على الزر  للتأكد على إعداداتك.
3. اضغط على الزر  مرة ثانية لبدء تشغيل التسخين المسبق.

ملاحظة:

- يوجد مؤشر لكل درجة حرارة قابلة للضغط (100، 110، 120، 130، 140، 150، 160، 170، 180، 190 درجة مئوية) مثلاً 160 درجة مئوية = الباز السالم.
- سوف تومض هذه الشاشة أثناء تشغيل التسخين المسبق. سوف تشير البارات المتزايدة على الشاشة إلى عملية التسخين المسبق.
- سوف تصدر نغمتان إشارة صوتاً عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. سوف تومض درجة حرارة التسخين المسبق.

4. افتح الباب وضع الطعام في الجهاز.
5. استخدم مقياس التدوير لضبط زمن الطهي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوانٍ و 95 دقيقة.

ملاحظة:

- لا يمكنك ضبط زمن الطهي إذا لم يتم الوصول إلى درجة الحرارة أو عندما يكون الباب مغلقاً.
- إذا لم يتم إدخال زمن الطهي في غضون 5 دقائق، فيقوم الجهاز بإيقاف وضع الحمل الحراري. سوف تصدر خمس صفارات تحذيرية وسيعود الجهاز إلى وضعه الأصلي. ستعرض الشاشة الوقت الحالي.

6. اضغط على الزر  لبدء التشغيل.

وضع الحمل الحراري دون التسخين المسبق

1. ضع الطعام في الجهاز.

الماكولات/الأغذية الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
جزر 500 جرام P 80 - 8	10	نعم	
فلفل 500 جرام P 80 - 6	9	نعم	
كرتب بروكسل 300 جرام P 80 - 7	10	نعم	
هليون 300 جرام P 80 - 6	9	نعم	
فطاطم 500 جرام P 80 - 6	7	نعم	
كوسة 500 جرام P 80 - 9	10	نعم	
نصيحة: قطع الخضراوات إلى قطع صغيرة وأطهها مع 2-3 ملاعق من المائل؛ قلب من حين لآخر. اطهي لمدة من 3-5 دقائق؛ أضف التوابل فقط قبل الأكل.			
الفواكه			
تفاح أو كمثرى مغلية برفق 500 جرام P 80 - 5	8	نعم	
زبدة الأجاص 250 جرام P 80 - 4	6	لا	
تفاح مشوي، 4 قطع 500 جرام P 80 - 7	9	نعم	
نصيحة: أضف 125 مل من الماء؛ سوف يعمل عصير الليمون على منع زوال لون الفواكه؛ اغل لمدة 3-5 دقائق.			
اللحم			
لحم بالصلصة 400 جرام P 80 - 10	12	نعم	
جولاش، شرائح لحم العجل 500 جرام P 80 - 10	15	نعم	
شرائح من لحم البقر 250 جرام P 80 - 7	8	نعم	
نصيحة: قلب من حين لآخر؛ هذا لمدة 3-5 دقائق.			
الدواجن			
فلي الدجاج 250 جرام P 80 - 6	7	نعم	
حساء الدجاج 200 جرام P 80 - 5	6	نعم	
نصيحة: قلب من حين لآخر؛ هذا لمدة 3-5 دقائق.			
السمك			
سمك قفيليه 300 جرام P 80 - 7	8	نعم	
400 جرام P 80 - 8	9	نعم	
نصيحة: قلب بعد انقضاء نصف الوقت؛ قم بالطهي لمدة 3-5 دقائق.			
إزالة الجليد و طهي الخضراوات			
المفروغ الأحمر مع التفاح 450 جرام P 80 - 14	16	نعم	
أوراق السبانخ 300 جرام P 80 - 11	13	نعم	
قرنبيط 200 جرام P 80 - 7	9	نعم	
فاصوليا خضراء 200 جرام P 80 - 8	10	نعم	
بروكلي 300 جرام P 80 - 8	9	نعم	
بازلاء 300 جرام P 80 - 7	8	نعم	
جذور الفلفل 300 جرام P 80 - 13	15	نعم	
كزات 200 جرام P 80 - 10	11	نعم	
ثمرة 200 جرام P 80 - 4	6	نعم	
جزر 200 جرام P 80 - 5	6	نعم	
كرتب بروكسل 300 جرام P 80 - 7	8	نعم	
سبانخ 450 جرام P 80 - 12	13	نعم	
600 جرام P 80 - 15	17	نعم	
نصيحة: قم بالطهي مع إضافة 1-2 ملعقة من السائل؛ قلب أحياناً أو قطع بعناية. قم بالطهي لمدة من 2-3 دقائق؛ أضف التوابل فقط قبل الأكل.			
الحساء / الطهي بالبخار (الطهي)			
الطهي بالبخار البطيء 500 جرام P 80 - 13	15	نعم	
حساء به مواد صلبة 300 جرام P 80 - 7	8	نعم	
حساء كريم 500 جرام P 80 - 13	15	نعم	
نصيحة: قلب أحياناً؛ قم بالطهي لمدة 3-5 دقائق.			

(*) الطعام الجاهز

الشوي

استخدام الشواية

ضع حامل الشواء على لوح التدوير الزجاجي. استخدم أواني طهي مقاومة للحرارة مناسبة أو ضع الطعام مباشرة في الشواية.

تابع على النحو التالي للشوي والاستقطوب:

1. اضغط على الزر  حتى يظهر "G - 1" على الشاشة. بعد الضغط مرة واحدة، يمكنك أيضاً استخدام المقياس.
2. اضغط على الزر  للتأكد على إعداداتك.

ملاحظة:

- يرجى الملاحظة: عند استخدام وضع الميكروويف فقط، غط الأغذية بغطاء.

الإيقاف المؤقت أو إيقاف الطهي

- إذا كنت ترغب في الإيقاف المؤقت لعملية الطهي، فاضغط على الزر  مرة واحدة وفتح الباب.
- إذا كنت ترغب في متابعة عملية الطهي، فأغلق الباب واضغط على الزر .
- إذا كنت ترغب في الإيقاف التام لعملية الطهي، فاضغط على الزر  مرتين.

بدء التشغيل السريع

هل تريد تسخين الطعام أو المشروبات في مدة قصيرة على أعلى إعداد للطاقة؟ هناك إمكانيتان:

- بدء التشغيل السريع للميكروويف من خلال الضغط مباشرة على الزر . سوف تبدأ عملية الطهي على الفور، حيث إنه في كل مرة تضغط على الزر، سوف يطول زمن الطهي بمقدار 30 ثانية.

أو:

- أدر مقبض التدوير نحو اليسار. فتصدر نغمة إشارة صوتية ويظهر على الشاشة "95:00". اضبط الوقت من خلال إدارة المقبض يساراً أو يميناً. اضغط على الزر  لبدء التشغيل.

وبذلك يصل إعداد طاقة الميكروويف إلى 100%.

التسخين

تعتبر عمليتا التدفئة والتسخين ميزات خاصة لأفران الميكروويف. يمكن تدفئة السوائل والأطعمة المبردة بسهولة حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة مناسبة لتناولها دون استخدام مقدار كبير من الأوعية.

أوقات التسخين المذكورة في الجدول التالي بمثابة مرجع لك فقط نظراً لأن الوقت يعتمد بصورة كبيرة على درجة الحرارة الأصلية وتركيبية الطعام. ومن ثم فيوصى بالتحقق من تسخين الطعام بدرجة كافية من حين لآخر.

جدول التسخين

الماكولات/الطعام	الكمية	إعداد الطاقة	الوقت التقريبي بالدقائق	الغطاء
السوائل				
كوب واحد	150 جم	P100	0.5 - 1	لا
	500 جم	P100	3.5 - 5	لا
	750 جم	P100	5 - 7	لا
نصيحة: ضع دعامات زجاجية في الوعاء لتجنب التسخين المفرط قم بالتقليب جيداً قبل الشرب.				
الوجبات المشوية				
كسكيتية + بطاطس وخضروات	450 جم	P100	2.5 - 3.5	نعم
جولاش مع المعكرونة	450 جم	P100	2 - 2.5	نعم
لحم + قطعة + صلصة	450 جم	P100	3.5 - 5	نعم
نصيحة: قم بالتقليب قليلاً قبل الطهي؛ قم بالتقليب بين الفينة والأخرى.				
لحم				
كسكيتية، بالخيز	200 جم	P100	1 - 2	لا
كرات اللحم المفروم، 4 قطع	500 جم	P100	3 - 4	لا
قطعة لحم كبيرة	250 جم	P100	2 - 3	لا
نصيحة: ادهن الخبز أو الطبقة الخارجية للبرغيف بالزيت بحيث لا يصبح لثداً.				
الدجاج				
1/2 ناجاج	450 جم	P100	3.5 - 5	لا
ناجاج محمر	400 جم	P100	3 - 4.5	نعم
نصيحة: يدهن بالزيت؛ يجب التقليب بين الفينة والأخرى.				
طبق جانبي				
معكرونة، أرز، وجبة	150 جم	P100	1 - 2	نعم
2 وجبة	300 جم	P100	2.5 - 3.5	نعم

الماكولات/الطعام	الكمية	إعداد الطاقة	الوقت التقريبي بالدقائق	الغطاء
بطاطس	500 جم	P100	3 - 4	نعم
نصيحة: ينال قليلاً قبل الطهي.				
الحساء / الصلصة				
حساء، طبق واحد	250 جم	P100	1 - 1.5	نعم
حساء مع مواد صلصة	250 جم	P100	1.5 - 2	نعم
صلصة	250 جم	P100	1 - 2	نعم
طعام الرضيع				
حليب	100 مل	P 50	0.5 - 1	لا
مهرس	200 جم	P 50	1 - 1.5	لا
نصيحة: يرفع أو يقلب جيداً، تحقق من درجة الحرارة!				

الطهي

نصائح بشأن الطهي اليدوي

اتبع الإرشادات الواردة في جدول ووصفة الطهي. تابع عملية الطهي إذا لم تكن لديك خبرة كافية.

يمكنك فتح باب الجهاز في أي وقت. سيقوم الجهاز بإيقاف التشغيل تلقائياً.

وسيوصل التشغيل فقط عند إغلاق الباب وإعادة الضغط على الزر  مرة أخرى.

يحتاج الطعام المبرد لوقت طهي أطول من الوقت المطلوب مع الطعام الذي درجة حرارته عند درجة حرارة الغرفة.

كلما زاد تقسيم الطعام إلى قطع، تطلب ذلك وقت طهي أطول. فاللحم المقطع إلى قطع أكبر، على سبيل المثال، يتطلب وقت طهي أطول من اللحم المقطع إلى شرائح بنفس الكمية. يوصى بطهي كميات كبيرة من الطعام عند أقصى طاقة ثم جعلها تغلي عند طاقة متوسطة للحصول على طهي أكثر توازناً.

تطهى المواد الغذائية السائلة بشكل أسرع منها في الأعلى؛ لذا قم بتوزيع المواد الغذائية عند أدنى مستوى ممكن. ضع الأجزاء الأرق مثل أرجل الدجاج أو السمك الغليظة في المنتصف أو ضعهم متداخلين.

الكميات الأقل تطهى بشكل أسرع من الكميات الأكبر. تطبيق القاعدة التالية المعتمدة على الخبرة:

ضعف الكمية = تقريباً ضعف الوقت

نصف الكمية = نصف الوقت

إذا لم تتمكن من معرفة وقت الطهي الدقيق لطبق، يمكنك تطبيق القاعدة التالية:

لكل 100 جرام تقريباً، 1 دقيقة طهي

جميع الأطعمة التي تغطها على موقت عادي يجب أيضاً تغطيتها في الميكروويف.

فالغطاء سيحول دون أن يصبح الطعام جافاً. ويُعد الطبق المغلوق أو ورق الطهي المقاوم لمرور الزيت أو رقاقة الطهي المعدنية الخاصة بالميكروويف أدوات مناسبة لاستخدامها كغطاء. قم بطهي الطعام الذي من المفترض وضع طبقة قشور خبز عليه دون وضع غطاء.

جدول الطهي

الماكولات/الأغذية	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
الخضراوات				
بادنجان	500 جرام	P 80	7 - 10	نعم
فربيون	500 جرام	P 80	13 - 15	نعم
بروكلي	500 جرام	P 80	6 - 9	نعم
هندباء برية	500 جرام	P 80	6 - 7	نعم
بازلاء	500 جرام	P 80	6 - 7	نعم
شمرة	500 جرام	P 80	8 - 11	نعم
فاصوليا خضراء	300 جرام	P 80	13 - 15	نعم
البطاطس	500 جرام	P 80	9 - 12	نعم
جذور الفلفل	500 جرام	P 80	8 - 10	نعم
كرات	500 جرام	P 80	7 - 9	نعم
كوز ذرة	250 جرام	P 80	7 - 9	نعم

- عند استخدام طبق البييتزا، ضعه على حامل الشواء الذي يلزم تثبيته على لوح التدوير الزجاجي.
- افحص الجهاز للتحقق من أي تلف مرئي، خاصة منطقة في منطقة الباب. لا يجب استخدام الماكينة عند اكتشاف تلف بها.
- أزل أي رقائق معدنية واقية قد تكون ملتصقة بالمبيت.
- تأكد من توافق جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه مع جهد التيار للجهاز. تحقق من مُصنِّق التصنيف للتعرف على المواصفات.
- أدخل القابس الرئيسي داخل مقبس الطاقة المُركب بقوة.

⚠ تنبيه:

- لا تقم بإزالة أي من الأجزاء المُركبة داخل الفرن أو أي شيء من داخل الباب!
- قد صفيحة الميكانيكا جزء من الجهاز أيسويجب عدم إزالتها فهي تحمي العنصر الإلكتروني ولكن خلفها من وصول الأوساخ إليه.

📌 ملاحظة:

- في حالة وجود بقايا زيوت أو تصنيع على الهيكل الخارجي أو عنصر التسخين، يمكن أن يسفر ذلك عن وجود دخان أو رائحة أثناء التشغيل. هذا أمر طبيعي وسيتوقف بعد الاستخدام المتكرر.
- إننا نوصي بشدة بالمتابعة كما يلي:
- شغل وضع الشواية وترك الجهاز يعمل عدة مرات دون طعام يُطهى.
- تأكد من التهوية الكافية.

ضبط الساعة

📌 ملاحظة:

عند توصيل الجهاز بمأخذ الكهرباء الرئيسي، ستصدر الإشارة صوتًا وسيظهر "0:00" في الشاشة.

1. اضغط على الزر  مرة واحدة.
2. استخدم مقبض التدوير لضبط الساعة المطلوبة.
3. اضغط على الزر  للتأكيد على إعداداتك.
4. استخدم مقبض التدوير لضبط النفاثات المطلوبة.
5. اضغط على الزر  مرة أخرى لتنشيط الوقت الجديد. سوف يومض رمز التحديد "•" للوقت الرقمي على الشاشة.

تشغيل الميكروويف

1. ضع الطعام المطلوب تسخينه في أحد أدوات المادة المناسبة.
2. افتح الباب وضع الوعاء في منتصف اللوحة الزجاجية. ثم أغلق الباب. (الأسباب تتعلق بالسلامة يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الفرن بإحكام.)
3. اضغط على الزر  مرة واحدة/بشكل متكرر لتحديد إعداد الطاقة المطلوب. بعد الضغط على الزر مرة واحدة، يمكنك أيضًا استخدام مقبض التدوير.

سيظهر إعداد الطاقة على الشاشة حسبما هو محدد بنسبة %	الطاقة بالواط (تقريبًا)	التطبيق
P100	800	تسخين سريع
P 80	640	طهي
P 50	400	غليان ببطء
P 30	240	إذابة التجمد من الملع المجمدة
P 10	80	إذابة الزبدة وما إلى غير ذلك.

4. اضغط على الزر  للتأكيد على إعداداتك.
5. استخدم مقبض التدوير لضبط زمن الطهي المطلوب والذي يتراوح بين 5 ثوانٍ و 95 دقيقة.
6. اضغط على الزر  لبدء التشغيل. يعتمد زمن الطهي على نوعية وقوام الطعام. بعد المحاولة لمرات قليلة، سوف تتعلم بسرعة تقدير زمن الطهي.

📌 ملاحظة:

- في كل مرة يتم الضغط على الزر  يهوف بطول زمن التشغيل بمقدار 30 ثانية.
- يعد الطهي في الميكروويف أسرع بكثير من الطهي في الموقد. إذا كنت غير متأكد، فاضبط زمن طهي أقصر واستمر في التشغيل إذا لزم الأمر.

المادة	مناسبة من أجل	
	الميكروويف الشواء	الحمل الحراري
الوضع	المزدوج *	المزدوج *
أو التي معدنية والألمنيوم مقاومة للحرارة		لا نعم نعم لا
رقائق من الألمنيوم وأوعية مصنوعة من الرقائق المعدنية	شبكة الشواء لا نعم نعم لا**	لا نعم نعم لا

(* الوضع المزدوج المايكروويف + الشواية أو الوضع المزدوج المايكروويف + الحمل الحراري
(** باستثناء الوظيفتين "1" و "10"

ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز واستخدامه

ما يجب أن تعرفه عن تشغيل الميكروويف

- يعمل جهازك بإشعاع الميكروويف، الذي يقوم بتسخين جسيمات الماء في الطعام في وقت قصير جدًا. لا يوجد إشعاع تسخين ومن ثم لا يوجد أي تحمير.
- يجب استخدام هذا الجهاز في تسخين الطعام فقط.
- الجهاز غير مناسب للخبز في الدهون العائنة.
- يجب تسخين من قطعة إلى قطعتين فقط في نفس الوقت. وإلا سيصبح الميكروويف أقل كفاءة.
- توفر أجهزة الميكروويف مستويات الطاقة الكاملة الخاصة بها على الفور. لذلك يعد التسخين المسبق غير ضروري.
- لا تشغل وظيفة الميكروويف أبدًا عندما يكون الميكروويف فارغًا.
- لا يحل فرن الميكروويف محل الموقد التقليدي الخاص بك. يُستخدم الميكروويف أساسًا في:
- إزالة الجليد من الطعام المجمد
- التذفئة/التسخين السريع للطعام أو المشروبات
- طهي وجبات.

ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز

- تصدر نغمة إشارة صوتًا عند تدوير مقبض التدوير لأول مرة.
- يتم تأكيد اختيارك بالضغط على الأزرار من خلال صدور نغمة إشارة. إذا لم يحدث ذلك، فهذا يعني أنك لم تضغط بشكل سليم.
- إذا قمت بضبط برنامج ما ولكن دون الضغط على الزر  في غضون 5 دقائق، فسيتم إلغاء الإعداد. ستعرض الشاشة حينئذ الوقت الحالي مرة أخرى.
- عند بدء برنامج (باستثناء أثناء عملية التسخين المُبق)، سيتم عرض وقت التشغيل المتبقي. يبدأ تشغيل العد التنازلي.
- سوف يشير صدور 5 نغمات إشارة إلى انتهاء البرنامج. بعد ذلك، يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا.
- عندما يتم فتح الباب، سيبضئ المصباح الموجود داخل الفرن لمدة 10 دقائق.

التشغيل الأولي

تعليمات التركيب

- قم بتثبيت الجهاز بحيث يكون ظهره مواجهًا للجدار.
- حافظ على مساحات الخلو من التالية للسلامة:
- 10 سم من الخلف
- 20 سم من الجانبين
- 30 سم أعلى الميكروويف.
- لتجنب التداخل مع تشغيل الأجهزة الأخرى، لا تضع جهازك بالقرب من الأجهزة الإلكترونية الأخرى.

الإعداد

- استخدم المقبض لفتح الباب.
- قم بإزالة أي ملحقات من حجرة الطهي وقم بتفريغها.
- إذا لم تكن قد انتهيت من ذلك بعد: ضع عمود الإدارة في منتصف قاع الفرن من الداخل.
- ركب حلقة الدليل في المنتصف.
- ضع لوح التدوير الزجاجي بحيث تقل التجاويف السفلية في منتصف عمود الإدارة.

تحذير

- الميكروويف والجهد الكهربائي العالي بالداخل. تأكد من عدم إزالة الملحقات.
- هذا الجهاز مزود بقابس مؤرض لحمايتك من مخاطر الصدمة الكهربائية المحتملة، لذا يجب توصيله بالمخرج المؤرض بشكل صحيح.
- يجب عدم إجراء صيانة لهذا الجهاز سوى من قبل عامل صيانة مؤهل فقط.
- افصل قابس الطاقة قبل إجراء الصيانة. إن إزالة الملحقات أثناء تشغيل المنتج قد يعرض فني التصليح إلى جهد كهربائي عالي خطر.



مقبض التدوير
لإعداد وقت الساعة ووزن الطهي ودرجة الحرارة
والتوليفات وبرامج القائمة التلقائية أو إعدادات الوزن

نظرة عامة على المكونات

الصورة أ

- 1 لوحة التحكم
 - 2 الشواية
 - 3 عمود الإدارة
 - 4 حلقة الدليل
 - 5 لوحة التدوير الزجاجية
 - 6 سقاطة الباب
 - 7 نافذة الرؤية
- غير موضح: طبق بيتزا

الصورة ب: الرموز الموجودة على لوحة التحكم

- 1 الميكروويف
- 2 الحمل الحراري
- 3 الشواية
- 4 مزيل التجمد
- 5 تنشيط القفل ضد عبث الأطفال
- 6 الوظيفة التلقائية
- 7 مؤشر درجة الحرارة

معلومات عن الشوي والعمليات المدمجة

- لا تستخدم إلا الأواني المقاومة للحرارة فقط، حيث إن حرارة الإشعاع تزيد أثناء الشوي وفي عملية التوليف. تعد الأواني البلاستيكية غير مناسبة.
- عند التشغيل في وضع الشوي فقط، يمكنك أيضًا استخدام الأواني المعدنية أو الألومنيوم، ولكن ليس أثناء التشغيل العادي أو المدمج للميكروويف (انظر جدول "أواني الميكروويف المناسبة").
- لا تضع أي شيء أعلى الملحقات، حيث إنه سيصبح ساخنًا. حافظ دائمًا على أن تكون فتحات التهوية مفتوحة.
- استخدم الشواية لوضع الطعام بالقرب من عنصر التسخين.

أدوات المائدة المناسبة للميكروويف

- المواد المثالية للاستخدام في الميكروويف هي المواد الشفافة والتي تتيح للميكروويف الإشعاع لتسخين الطعام على نحو متساوٍ.
- مع قلاطيق المستديرة أو البيضاوية مناسبة أكثر من الأطباق مستطيلة الشكل لأن قد يتعرض الطعام الموجود في الجوانب إلى الحرق.

⚠ تنبيه:

- مخاطر الانفجار بسبب الأواني محكمة الإغلاق.
- افتح الأواني المغلقة قبل الطهي أو التسخين.
- اقلب الرقاقة البلاستيكية الزرقاء عدة مرات باستخدام شوكة.
- لا يمكن للميكروويف أن يخترق المعادن، لذلك يجب عدم استخدام أي أوعية أو أطباق معدنية.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم أي أطباق ورقية مصنوعة من مواد مُعاد تدويرها لأنها قد تحتوي على كميات صغيرة من المعادن، مما قد يؤدي إلى حدوث شرارات أو حرائق.

القائمة التالية مخصصة لمساعدتك في اختيار أدوات المائدة المناسبة:

المادة	الميكروويف	الشواء	الحمل الحراري	مناسبة من أجل	
				الوضع	المزدوج *
وعاء زجاجي مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
وعاء زجاجي غير مقاوم للحرارة	لا	لا	لا	لا	لا
وعاء/طبق خزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
أوعية بلاستيكية مناسبة لاستخدام الميكروويف	نعم	لا	لا	لا	لا
سداديل المطبخ	نعم	لا	لا	لا	لا
طبق البيتزا المُجهز	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم

الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم

- الميكروويف: حدد إعداد طاقة الميكروويف للشوي والاسفلوب
- الشواية: الشواية والميكروويف والحمل الكهربائي يعملون بالتناوب
- الحمل الكهربائي: وضع الحمل الحراري دون الميكروويف



إذابة التجمد حسب الوزن أو الوقت

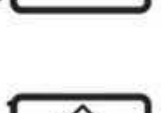
- الساعة: ترتبط بمقبض التدوير لضبط الساعة
- الموقت: يمكن أن يستخدم كموقت مع مقبض التدوير



- الإيقاف: اضغط مرة واحدة لإيقاف عملية الطهي.



- حذف: اضغط مرتين لحذف البرنامج.
- قفل: اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ لقفل لوحة التحكم (قفل ضد عبث الأطفال) أو فتحها مرة ثانية.



- بدء تشغيل البرنامج: بدء التشغيل السريع للميكروويف (دائمة + 30 ثانية عندما تصل الطاقة إلى 100%)
- إطالة وقت الطهي لمدة 30 ثانية أثناء التشغيل (بإستثناء إذابة التجمد وبرامج القائمة التلقائية)
- تأكيد الاختيار



⚠ تحذير:

- في حالة التسخين أو الطهي في مواد قابلة للاشتعال، مثل البلاستيك، أو الأوعية الورقية يجب فحص الميكروويف على نحو متكرر نظراً لخطر الحريق.
- في حالة ظهور دخان، عليك إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس. احتفظ بالباب مغلقاً لإخماد أي لهب.
- يجب خفق محتويات زجاجات الأطفال ومرطبات طعام الأطفال أو رجها والتحقق من درجة حرارتها قبل الاستخدام. ثمة خطر التعرض لحروق.
- استخدم قطع القماش الخاصة بالفرن أو قفازات المطبخ عند إخراج الأواني. **خطر الإصابة بحروق!**
- يجب عدم تسخين الأطعمة ذات القشر أو الغطاء مثل، البيض، والنقائق، والمرطبات محكمة الغلق وغيرها في فرن ميكروويف حيث إنها قد تنفجر حتى عند انتهاء التسخين بواسطة الميكروويف.

⚠ تأخر الغليان:

أثناء الغليان، وخاصة عند إعادة تسخين السوائل (الماء)، قد تصل درجة الحرارة إلى درجة الغليان غير أن الفقاعات المعتادة لا تبدأ في الظهور. لا يغلي السائل على نحو متساوٍ. عند إخراج الوعاء، وهو ما يُسمى بالتأخر في الغليان، قد يؤدي إلى تكون مفاجئ للفقاعات عند حدوث صوت قرقرة بالإناء مما ينتج عنه غليان الماء لأعلى. هناك خطر الإصابة بحروق جسيمة! وللحصول على غليان متساوٍ، يُرجى وضع قضيب زجاجي أو شيء مشابه، غير معدني، في الإناء.

- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب تنظيف أي قانونرات على إطار الباب/ سداية الباب والأجزاء المحيطة بعناية باستخدام قطعة قماش مبللة.
- نظف فرن الميكروويف بانتظام وأزل أي بقايا طعام من داخله.
- إذا لم يكن الجهاز مثقلاً يتلف السطح مما يؤثر على عمر الاستخدام وقد يتسبب في حدوث ٦ مواقف خطيرة.
- لا تستخدم أي منظفات مذيبة قوية أو مكاشط معدنية حادة في تنظيف الباب الزجاجي. يمكنك حث السطح. إلا أنه قد يتسبب في تلف الزجاج.
- يجب عدم استخدام منظف البخار.
- يجب عليك أيضاً اتباع التعليمات المذكورة في فصل "التنظيف".
- لا تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- يستخدم هذا الجهاز فيما يلي:
- تسخين وطهي الأطعمة الصلبة أو السائلة،
- تحمير وشواء الأطعمة الصلبة.
- هذا الجهاز مُعد خصيصاً للاستخدام المنزلي وغيره من الاستخدامات المماثلة كما يلي:
- داخل مطابخ العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من المناطق الصناعية؛
- من قبل النزل داخل الفنادق والتسوينات وغيرها من منشآت الإسكان؛
- داخل الأراضي الزراعية؛
- وقت النوم والإفطار.

البطاقات اللاصقة التحذيرية الموجودة على الجهاز

يوجد رمز تحذيري ملصق أعلى سطح فرن الميكروويف:

تحذير: سطح ساخن!

خطر الاحتراق!



يمكن أن ترتفع درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها جداً أثناء وبعد التشغيل.

لاحظ الملصق الموجود على جانب فرن الميكروويف:

3

111	حمل حراري
110	توليفات الميكروويف والشواية والحمل الحراري
110	الوظائف التلقائية
110	إزالة الجليد
109	طهي متعدد المراحل
109	وظائف خاصة
109	التنظيف
108	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
108	البيانات الفنية

ملاحظات عامة

- اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللفرض المقصود منه فقط لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز وينيك مبللة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرفاق المعدنية خشية خطر الاختناق!

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

جدول المحتويات

116	ملاحظات عامة
116	معلومات السلامة الهامة!
115	البطاقات اللاصقة التحذيرية الموجودة على الجهاز
114	نظرة عامة على المكونات
114	الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم
114	معلومات عن الشوي والعمليّة المُدمجة
114	أدوات المائدة المناسبة للميكروويف
113	ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز واستخدامه
113	التشغيل الأولي
113	تشغيل الميكروويف
112	بدء التشغيل السريع
112	التسخين
112	الطهي
111	الشوي

معلومات السلامة الهامة!

يرجى القراءة بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

⚠ تحذير:

- الغرض من فرن الميكروويف هو تسخين الأطعمة والمشروبات تجفيف الأطعمة أو الملابس أو تسخين لينة كهربائية أو النعال أو الإسفنج أو خرق التنظيف الرطبة أو ما شابهها مما قد يسبب الإصابة بالحروق أو حدوث احتراق أو حريق.
- فرن الميكروويف غير مناسب لتدفئة/تسخين الحيوانات الحية.
- في حالة تلف الباب أو سداداته، يجب عدم استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إصلاحه بواسطة متخصص مؤهل.
- يرجى عدم تصليح الجهاز بنفسك، ولكن عليك إصلاحه بواسطة متخصص مخول لذلك. يعتبر تنفيذ أعمال -الصيانة أو التصليح التي تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي المناطق المحيطة من إشعاع الميكروويف عملية خطيرة إذا لم تنفذ من قبل خبير.
- في حال تلف كابل مُزود الطاقة، يجب استبداله عن طريق المُصنّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو الأشخاص المؤهلين - على حد سواء - لتجنب حدوث أي خطر.
- لا تُسخن السوائل في أوعية مغلقة. خطر الانفجار!
- لا تضع فرن الميكروويف الخاص بك في خزانة.
- يحتاج الجهاز إلى مساحة كافية لتدوير الهواء بغرض التشغيل على نحو صحيح. اترك مسافة قدرها 30 سم أعلى الجهاز و 10 سم خلفه و 20 سم على جانبيه. لا تقم بتغطية الجهاز. لا تقم بسد الفتحات الموجودة في الجهاز لا تنزع القوائم.
- ثبت الجهاز بحيث تكون مؤخرته مواجهة للحائط.
- يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة. يجب إبعاد الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يجب استخدام أدوات مائدة مناسبة فقط مثل: الزجاج، أو البورسلين أو السيراميك أو البلاستيك المقاوم للحرارة أو أدوات مائدة خاصة بالميكروويف.



GARANTIEKARTE

warranty card • garantiëkaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

MWG 789 H

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelserne • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • zůruka 24 měsíců podle prohlášení o zůruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná zůruka podľa vyhlásenia o zůruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko ugovor • 24 hónap garancia a garanciafeltételnek megfelelően • гарантія на 24 місяці згідно з умови про гарантію • Гарантія 24 місяця згідно з встановленим гарантійним правилами • ضمان لمدة 24 شهرا وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data nákupu, razpisť obchodníka, podpis • datum nákupu, razpisť predajcu, podpis • datum kupovine, pečat trgovca, potpis • data de achiziție, stampilă distribuitor, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавателя, Подпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, pečat - vkladu obchoda, pečatniké listy/podpis, potpis • data خریداری، مهرنگاه توزیع کننده، امضا • Дата придбання, штамп продавця, Підпис • تاريخ الشراء، مهر الموزع، امضاء

CTC **CLATRONIC**[®]
INTERNATIONAL GMBH
www.clatronic.com

CTC **CLATRONIC**[®]
INTERNATIONAL GMBH
Internet: <http://www.clatronic.de>