

Bedienungsanleitung/Garantie

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



CE

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT

Magnetron met grill en hete lucht • Four à micro-ondes et grill et chaleur traditionnelle
Microondas con parrilla y aire caliente • Aparelho de microondas com grelhador e ar quente
Microonde con forno a griglia e aria calda • Microwave Oven with Grill and Hot Air Function
Kuchenka mikrofalowa z opiekaczem i termoobiegiem
Grillező és hőlégkeveréses mikrohullámú készülék • Мікрохвильова піч із функцією гриля

MWG 775 H

DEUTSCH

Inhalt

| | | |
|------------------------------------|-------|----|
| Übersicht der Bedienelemente | Seite | 3 |
| Inhaltsverzeichnis | Seite | 4 |
| Allgemeine Hinweise | Seite | 5 |
| Technische Daten | Seite | 13 |
| Garantie | Seite | 13 |

NEDERLANDS

Inhoud

| | | |
|---------------------------------------|-----|----|
| Locatie van bedieningselementen | blz | 3 |
| Inhoudsopgave | blz | 15 |
| Algemene veiligheidsrichtlijnen | blz | 16 |
| Technische specificaties | blz | 23 |

FRANÇAIS

Table des matières

| | | |
|---|------|----|
| Situation des commandes | page | 3 |
| Table des matières | page | 24 |
| Indications générales de sécurité | page | 25 |
| Caractéristiques techniques | page | 33 |

ESPAÑOL

Contenidos

| | | |
|-------------------------------------|--------|----|
| Ubicación de los controles | página | 3 |
| Índice | página | 34 |
| Normas generales de seguridad | página | 35 |
| Especificaciones técnicas | página | 42 |

PORTUGUÊS

Índice

| | | |
|---------------------------------------|--------|----|
| Localização dos controlos | página | 3 |
| Índice | página | 43 |
| Directrizes gerais de segurança | página | 44 |
| Especificações técnicas | página | 51 |

ITALIANO

Contenuto

| | | |
|--|--------|----|
| Posizione dei comandi | pagina | 3 |
| Indice | pagina | 53 |
| Linee guida generali sulla sicurezza | pagina | 54 |
| Specifiche tecniche | pagina | 61 |

ENGLISH

Contents

| | | |
|--------------------------------|------|----|
| Location of Controls | Page | 3 |
| Table of contents | Page | 63 |
| General Notes | Page | 64 |
| Technical specifications | Page | 72 |

JĘZYKPOLSKI

Spis treści

| | | |
|--|--------|----|
| Lokalizacja kontrolek | strona | 3 |
| Spis treści | strona | 73 |
| Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | strona | 74 |
| Techniczne specyfikacje | strona | 81 |
| Warunki gwarancji | strona | 81 |

MAGYARUL

Tartalom

| | | |
|--|-------|----|
| A kezelőszervek elhelyezkedése | oldal | 3 |
| Tartalomjegyzék | oldal | 83 |
| Általános Biztonsági Rendszabályok | oldal | 84 |
| Műszaki adatok | oldal | 91 |

УКРАЇНСЬКА

Зміст

| | | |
|--|-------|-----|
| Розташування органів керування | стор. | 3 |
| Зміст | стор. | 92 |
| Загальні вказівки щодо техніки безпеки | стор. | 93 |
| Технічні характеристики | стор. | 101 |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

ENGLISH

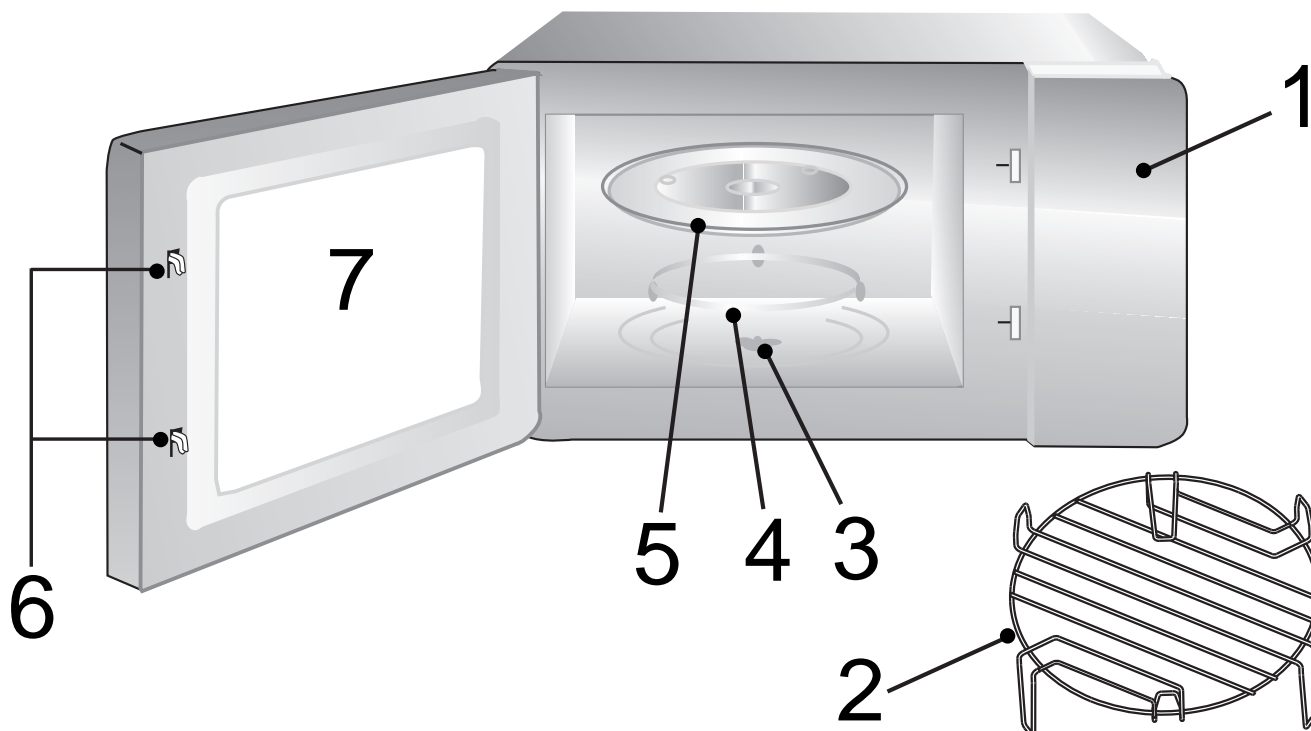
JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes • Ubicación de los controles
Localização dos controlos • Posizione dei comandi • Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
A kezelőszervek elhelyezkedése • Розташування органів керування



⚠ 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!

⚠ OPGELET

- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
- Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

⚠ ATTENTION:

- Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

⚠ ATENÇÃO:

- Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
- Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

⚠ ATTENZIONE:

- Non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
- The foils on the inside of the door must not be removed!

⚠ UWAGA:

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
- W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwicze!

⚠ VIGYÁZAT:

- Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
- Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

⚠ УВАГА:

- Не виймайте будь-які встановлені частини зі середини печі або будь-що зі середини дверцят!
- Не знімайте фольгу, встановлену з внутрішньої сторони дверцят!

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Wichtige Sicherheitsanweisungen! | 5 |
| Hinweisschilder und Symbole auf dem Produkt | 7 |
| Beschreibung der Bedienelemente | 7 |
| Schalter am Bedienfeld | 7 |
| Symbole im Bedienfeld | 7 |
| Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb | 7 |
| Geeignetes Mikrowellengeschirr | 7 |
| Hinweise zur Funktion dieses Gerätes | 8 |
| Inbetriebnahme | 8 |
| Benutzung des Gerätes | 8 |
| Bedienung Mikrowelle | 8 |
| Erwärmen | 9 |
| Garen | 9 |
| Grillen | 10 |
| Heißluftbetrieb (CONVECTION temperaturgesteuert) | 11 |
| Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (GRILL zeitgesteuert) | 11 |
| Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (COMBI. temperaturgesteuert) | 11 |
| Automatikprogramme | 11 |
| Auftauen (DEFROST) | 12 |
| Sonderfunktionen | 12 |
| Reinigung | 12 |
| Störungsbehebung | 13 |
| Technische Daten | 13 |
| Hinweis zur Richtlinienkonformität | 13 |
| Garantie | 13 |
| Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ | 14 |

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 **Erst-
stichungsgefahr!**

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG!

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

WARNUNG:

- 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.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten. Die Mindesthöhe des benötigten freien Raumes über der Oberseite des Gerätes beträgt 30 cm.
- 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.

⚠️ WARNUNG:

- 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, nicht Metallisches 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 Fernwirksystem.
- 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 und Symbole auf dem Produkt

Auf der Oberseite der Mikrowelle ist ein Gefahrensymbol angebracht:



Warnung: Heiße Oberfläche

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. **Verbrennungsgefahr!**

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

WARNUNG:

- In diesem Gerät befinden sich 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 sollte.
- 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.

Beschreibung der Bedienelemente

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

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit, Garzeit, von Automatikprogrammen oder von Gewichtswerten

Symbole im Bedienfeld

| Symbol | Bedeutung/Funktion | Symbol | Bedeutung/Funktion |
|--------|--------------------|--------|-----------------------|
| | Mikrowelle | | Heißluft |
| | Auftauen | | Automatik Programm |
| | Grill | | Leistung groß/klein |
| | Mikrowelle+Grill | | Kindersicherung aktiv |

Schalter am Bedienfeld

MICROWAVE

Mikrowelle: Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

GRILL

Grill: Zum Grillen und Überbacken

Grill/Combi: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

CONVECTION

Heißluft: Heißluftbetrieb ohne Mikrowelle, wählen Sie eine Temperatur.

COMBI.

(temperaturgesteuert)

Grill/Combi: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

DEFROST

Auftauen nach Gewicht oder Zeit

STOP/CLEAR/CLOCK

Stopp: Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs

Löschen: Zweimal drücken zum Löschen des Programms

Uhr: In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit oder einer Garzeit

START/+30Sec./CONFIRM

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

Sperrern

Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30Sec./CONFIRM-Taste gleichzeitig, um das Bedienfeld zu sperren (Kindersicherung)

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsart COMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- 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.
- 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 |
| Metall-Tablett | nein | ja | ja | nein |
| Grillrost | nein | ja | ja | ja |
| Aluminiumfolie und Folienbehälter | nein | ja | ja | nein |

*) Kombination von Grill mit Mikrowelle

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 oder unterbrochen und nicht innerhalb von 5 Minuten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste gedrückt, wird die Einstellung aufgehoben. Es erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display.
- Wenn die Tür geöffnet wurde, brennt die Beleuchtung im Ofen. Wird sie nicht innerhalb von 10 Minuten geschlossen, erlischt die Beleuchtung.
- Nach Starten eines Programms (außer beim Vorheizen) wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Es ertönen 5 Signale, um das Ende eines Programms mitzuteilen.

Inbetriebnahme

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

⚠ ACHTUNG:

Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

ⓘ 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:

ⓘ HINWEIS:

Beim ersten Einschalten ertönt ein Signal und im Display erscheint „0:00“.

- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK -Taste. Die Anzeige wechselt auf „00:00“. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM -Taste. Die zweiten Ziffern blinken.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
- Drücken Sie erneut die START/+30SEC./CONFIRM -Taste, die neue Uhrzeit wird aktiviert.

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

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 Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICROWAVE-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

| Leistung im Display wie gewählt in % | Beschriftung | Wert |
|--------------------------------------|--------------|--------------------------|
| P100 | 800 | Schnelles Erhitzen |
| P 80 | 640 | Garen |
| P 50 | 400 | Fortkochen |
| P 30 | 240 | Auftauen von Gefrorenem. |
| P 10 | 80 | Schmelzen von Käse usw. |
| Schnellstart | 800 | Schnelles Erhitzen |

4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-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 START/+30SEC./CONFIRM-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.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie einmal die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschränkkalte 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 | Leistungs- stufe | Zeit ca. Min. | Abdecken |
|---|-------|---------------------|------------------|----------|
| Flüssigkeiten | | | | |
| Wasser, 1 Tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | nein |
| Wasser, 0,5 l | 500 g | P100 | 3,5 - 5 | nein |
| Wasser, 0,75 l | 750 g | P100 | 5 - 7 | nein |
| Kaffee, 1 Tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | nein |
| Milch, 1 Tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | nein |
| Tipp: Einen 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. | | | | |

| Lebensmittel/ Speise | Menge | Leistungs- stufe | Zeit ca. Min. | Abdecken |
|---|--------|---------------------|------------------|----------|
| 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 |
| Babykost | | | | |
| Milch | 100 ml | P50 | 0,5 - 1 | nein |
| Brei | 200 g | P50 | 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 START/+30SEC./CONFIRM-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 geschnetztes 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 | P80 | 7 - 10 | ja |
| Blumenkohl | 500 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Brokkoli | 500 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Chicoree | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Erbsen | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Fenchel | 500 g | P80 | 8 - 11 | ja |
| Grüne Bohnen | 300 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Kartoffeln | 500 g | P80 | 9 - 12 | ja |
| Kohlrabi | 500 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Lauch | 500 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Maiskolben | 250 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Möhren | 500 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Paprika | 500 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Rosenkohl | 300 g | P80 | 7 - 10 | ja |
| Spargel | 300 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Tomaten | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Zucchini | 500 g | P80 | 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 | P80 | 5 - 8 | ja |
| Pflaumenmus | 250 g | P80 | 4 - 6 | nein |
| Rhabarberkompott | 250 g | P80 | 5 - 8 | ja |
| Bratäpfel, 4 Stück | 500 g | P80 | 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 | P80 | 10 - 12 | ja |
| Gulasch, Geschnetzeltes | 500 g | P80 | 10 - 15 | ja |
| Rindsrouladen | 250 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen. | | | | |
| Geflügel *) | | | | |
| Hühnerfrikassee | 250 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Geflügelsuppe | 200 g | P80 | 5 - 6 | ja |
| Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen. | | | | |
| Fisch | | | | |
| Fischfilet | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| | 400 g | P80 | 8 - 9 | ja |
| Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen. | | | | |
| Gemüse auftauen und garen | | | | |
| Apfelrotkohl | 450 g | P80 | 14 - 16 | ja |
| Blattspinat | 300 g | P80 | 11 - 13 | ja |
| Blumenkohl | 200 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Brechbohnen | 200 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Brokkoli | 300 g | P80 | 8 - 9 | ja |
| Erbsen | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Kohlrabi | 300 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Lauch | 200 g | P80 | 10 - 11 | ja |
| Mais | 200 g | P80 | 4 - 6 | ja |
| Möhren | 200 g | P80 | 5 - 6 | ja |
| Rosenkohl | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |

| Lebensmittel / Speise | Menge | Leistungsstufe | Zeit ca. Min. | Abdecken |
|--|-------|----------------|---------------|----------|
| Gemüse auftauen und garen | | | | |
| Spinat | 450 g | P80 | 12 - 13 | ja |
| | 600 g | P80 | 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 | P80 | 13 - 15 | ja |
| Suppe mit Einlage | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Cremesuppe | 500 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen. | | | | |

*) Bereits vorgefertigte Speisen

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 START/+30SEC./CONFIRM-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 START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Grillen

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die GRILL-Taste, bis „G-1“ im Display erscheint.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilledauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

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

4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

HINWEIS:

Nach der Hälfte der Zeit werden Sie durch Signaltöne aufgefordert, die Ware umzudrehen.

⚠️ WARNUNG!

Öffnen und Schließen Sie die Tür nur am Griff. Verbrennungsgefahr!

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Heißluftbetrieb (CONVECTION temperaturgesteuert)

Beim Heißluftbetrieb haben Sie die Möglichkeit eine Gartemperatur zu bestimmen.

1. Drücken Sie die CONVECTION-Taste bis gewünschte Temperatur erscheint.

i HINWEIS Vorheizen:

Zu diesem Zeitpunkt haben Sie die Möglichkeit, die START/+30SEC./CONFIRM-Taste zu drücken, um den Herd vorzuheizen.

- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönen zwei Signale. Die vorgeheizte Temperatur blinkt.
- Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

i 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.

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (GRILL zeitgesteuert)

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

| Display | Mikrowellen-Leistung | Grill-Leistung |
|---------|----------------------|----------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Drücken Sie die GRILL-Taste, bis die gewünschte Funktion erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (COMBI. temperaturgesteuert)

Auch in diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd. Sie haben aber die Möglichkeit eine Gartemperatur zu bestimmen.

1. Drücken Sie die COMBI.-Taste, bis gewünschte Temperatur erscheint (100°C, 110°C, . . . 180°C, 190°C).

i HINWEIS Vorheizen:

Zu diesem Zeitpunkt haben Sie die Möglichkeit die START/+30SEC./CONFIRM-Taste zu drücken, um den Herd vorzuheizen.

- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönen zwei Signale.
- Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

i HINWEIS:

Sie können die Garzeit nicht eingeben, wenn Sie die Tür nicht geöffnet haben!

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

Für das Grillen benutzen Sie den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Für große, dicke Lebensmittel stellen Sie den Grillrost auf die kurzen Beine.

Tabelle Kombibetrieb

| Lebensmittel / Speise | Menge | Leistungsstufe | Zeit ca. Min. | Abdecken |
|---|-------|----------------|---------------|----------|
| Fleisch, Wurstwaren | | | | |
| Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück | 500 g | 10 - 12 | nein | ja |
| | 750 g | 12 - 15 | nein | ja |
| Kasseler | 500 g | 12 - 14 | nein | ja |
| Hackbraten | 500 g | 13 - 15 | nein | ja |
| Wiener Würstchen | 200 g | 1 - 2 | nein | ja |
| Bockwurst | 200 g | 1 - 2 | nein | ja |
| Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen. | | | | |
| Geflügel | | | | |
| Hähnchenteile | 250 g | 4 - 5 | nein | ja |
| Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen. | | | | |
| Fisch | | | | |
| Fischfilet | 300 g | 3 - 4 | nein | ja |
| Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen. | | | | |

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.

| Code | Programm | Anzeige/Gewicht in Gramm | Leistung |
|------|------------|--------------------------|--------------------|
| A1 | Erwärmen | 200 | Mikrowelle 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Kartoffeln | 230 | Mikrowelle 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Gemüse | 200 | Mikrowelle 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |

| Code | Programm | Anzeige/Gewicht in Gramm | Leistung |
|------|------------------------|--------------------------|--|
| A4 | Nudeln/Pasta | 50 (mit 450g Wasser) | Mikrowelle 80% |
| | | 100 (mit 800g Wasser) | |
| | | 150 (mit 1200g Wasser) | |
| A5 | Fleisch | 200 | Mikrowelle 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Fisch | 200 | Mikrowelle 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Mikrowelle/ Grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Brot | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Geflügel (gegrillt) | 750 | Mikrowelle/Grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Kuchen | 475 | Heißluft mit Vorheizen auf 160°C |

- Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
- Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

HINWEIS:

Beim Menü A10 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 START/+30SEC./CONFIRM-Taste. Die Backzeit von 55 Min. beginnt.

Auftauen (DEFROST)

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

- Durch wiederholtes Drücken der DEFROST-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:
dEF 1 Auftauen nach Gewicht von 0,1 – 2,0 Kg
dEF 2 Auftauen nach Zeit von 5 Sekunden – 95 Minuten
- Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht/die Zeit ein.
- Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

HINWEIS:

- Die Leistung der Mikrowelle beträgt beim Auftauen 30% (240 W).
- Beim Programm „dEF 1“ werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch zwei Signaltöne aufgefordert, die Ware umzudrehen.
- Während des Programmes „dEF 2“ wird durch Drücken der START/+30SEC./CONFIRM-Taste die Betriebszeit um je 30 Sekunden verlängert.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Sonderfunktionen

Sperren

- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste gleichzeitig, um das Gerät zu sperren.

HINWEIS:

- Die Sperrung wird im Display angezeigt.
- Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert.
- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste erneut gleichzeitig, um die Sperrung aufzuheben.

Abfrage-Funktion

- Während des Betriebs wird durch Drücken der jeweiligen Taste MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. oder DEFROST für 2 - 3 Sekunden die aktuelle Leistung oder die Temperatur oder das Programm angezeigt.

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 keine scharfen oder scheuernden Reiniger, 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.
- Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör

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

Geruch

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

Ofenbeleuchtung

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

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. - Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
| Im Display steht „0:00“ | Sie hatten Stromausfall. | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. |
| 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 START/+30SEC./CONFIRM-Taste nicht gedrückt. | Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste oder brechen Sie den Vorgang mit der STOP/CLEAR-CLOCK-Taste ab. |
| Alle Bedienelemente sind blockiert. | Die Kindersicherung ist aktiviert. | Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste gleichzeitig, 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 775 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: 14,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät MWG 775 H in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

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 Garantiefalls 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 an dem 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.

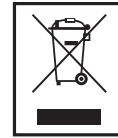
Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- 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



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.

Inhoudsopgave

| | |
|---|----|
| Algemene veiligheidsrichtlijnen..... | 16 |
| Belangrijke veiligheidsinformatie! | 16 |
| Locatie van bedieningselementen..... | 17 |
| Schakelaars op het bedieningspaneel | 17 |
| Symbolen op het bedieningspaneel | 17 |
| Voorgenomen gebruik..... | 17 |
| Informatie over grill en combi-stand | 18 |
| Geschikt magnetronservies en -bestek..... | 18 |
| Bediening van het apparaat..... | 18 |
| Eerste gebruik | 18 |
| Gebruik van het apparaat | 18 |
| Gebruiksaanwijzing | 19 |
| Verwarmen | 19 |
| Koken..... | 19 |
| Roosteren | 20 |
| Convectie (CONNECTION met temperatuurregeling) | 21 |
| Combinatie van grill en magnetron (GRILL met tijdregeling) | 21 |
| Combinatie van grill en magnetron (COMBI. met temperatuur regeling)..... | 21 |
| Automatische functies | 22 |
| Ontdooien (DEFROST)..... | 22 |
| Speciale functies | 22 |
| Reinigen..... | 22 |
| Probleemoplossen | 23 |
| Technische specificaties | 23 |
| Betekenis van het vuilnisbak-symbool | 23 |

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigd, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen "Speciale veiligheidsaanwijzingen".

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen.

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

LET OP:

Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

OPMERKING:

Duidt op tips en informatie voor u.

Belangrijke veiligheidsinformatie!

Lees dit aandachtig door en bewaar dit om het in de toekomst te kunnen raadplegen.

- Verwarm geen kussens die gevuld zijn met granen, kersenpitten of gel in de magnetron. **BRANDGEVAAR!!!**
- **Waarschuwing:** Als de deur of het deurrubber zijn beschadigd, gebruik het apparaat dan niet voordat het is gerepareerd door een bevoegde instantie.
- **Waarschuwing:** Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde expert. Het is gevaarlijk als niet bevoegde personen onderhoud of reparaties uitvoeren waarbij het is vereist om de afdekking te verwijderen, die ervoor is bestemd om bescherming te bieden tegen de blootstelling aan magnetronstraling.
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in gesloten verpakkingen. **Explosiegevaar!**
- **Waarschuwing:** Plaats de magnetron niet in een kast. Zorg ervoor dat er aan alle zijden ten minste 20 cm ruimte is tussen het apparaat en kasten, muren enz.
- **Waarschuwing:** Kinderen en zwakke personen dienen het apparaat niet te gebruiken zonder toezicht, tenzij zij van tevoren goed zijn geïnstrueerd, waardoor zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zij de risico's begrijpen die voortvloeien uit ongepast gebruik.
- **Waarschuwing:** Bij het gebruik van de combi-stand, mogen kinderen het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege de voorkomende hoge temperaturen.
- **Opmerking:** De magnetron is niet bestemd voor het verwarmen van levende dieren.
- Gebruik uitsluitend geschikt servies en bestek zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig plastic of speciaal magnetronservies en -bestek.
- Bij het verwarmen of koken van levensmiddelen in brandbare materialen, zoals plastic of papieren verpakkingen, is het noodzakelijk om toezicht uit te oefenen op het apparaat vanwege brandgevaar.
- Als er rook uit het apparaat komt, schakel het dan uit en haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

- **Waarschuwing voor superverhitting:** Tijdens koken, in het bijzonder bij het verwarmen van vloeistoffen (water), kan het voorkomen dat de het kookpunt is bereikt, maar de de typerende stoombellen nog niet opkomen. Vloeistoffen koken niet gelijkmatig. Als de kom uit de oven wordt gehaald, kan dit effect van superverhitting leiden tot het plotseling vormen van stoombellen, dat zelfs door de geringste schokken kan worden veroorzaakt, wat kan leiden tot overkoken. Risico op brandwonden! Zet een niet metalen voorwerp, zoals een glazen staaf, in de kom om de vloeistof gelijkmatig te laten koken.
- Roer of schud de inhoud van babyflessen en potjes met kindervoeding en controleer de temperatuur voor het gebruik. Risico op brandwonden.
- Levensmiddelen met schelpen of schalen, zoals eieren, worstjes, gesloten glazen potten enz. mogen niet verwarmd worden in magnetrons, omdat deze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen is beëindigd.
- Reinig in het geval van vervuiling het frame van de deur / het deurrubber en aangrenzende delen met een vochtige doek.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder voedselresten uit de oven.
- Bij slecht onderhoud van het apparaat kan het oppervlak beschadigd raken, waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en zich gevaarlijke situaties voor kunnen doen.

Symbolen op het apparaat

Op het apparaat zijn waarschuwings- en informatiesymbolen aangebracht:



WAARSCHUWING: gevaar voor brandwonden!

De temperatuur van aanraakbare oppervlakken kan tijdens het bedrijf zeer hoog worden.

Locatie van bedieningselementen

- | | | | |
|---|------------------|---|--------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 5 | Draaiplateau |
| 2 | Grill | 6 | Deurklink |
| 3 | Aandrijfas | 7 | Kijkvenster |
| 4 | Geleiding | | |

Vergrendelen

Druk gelijktijdig de STOP/CLEAR/CLOCK toets en START/+30Sec./CONFIRM toets om het bedieningspaneel te vergrendelen (kindersluiting)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Draaiknop voor het instellen van de klok, bereidingstijd, automatische functies of gewicht.

Schakelaars op het bedieningspaneel

MICROWAVE

Magnetron: Selecteren vermogensinstelling van de magnetron

GRILL

(met tijdregeling)

Grill: Voor grillen en gratineren

Grill/Combi: Grill en magnetron werken afwisselend

CONVECTION

Convectie: Convectiestand zonder werking van de magnetron; kies een temperatuur.

COMBI.

(met temperatuurregeling)

Grill/Combi: Grill en magnetron werken afwisselend

DEFROST

Ontdooien per gewicht of tijd

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Druk éénmaal om het bereiden te stoppen

Annuleren: Druk tweemaal om de functie te annuleren

Klok: In combinatie met de draaiknop voor het instellen van de klok of de bereidingstijd

START/+30Sec./CONFIRM

- Starten van de functie
- Snelstart van de magnetron (altijd +30 seconden bij 100% vermogen)
- Verlengen van de bereidingstijd met 30 seconden tijdens het bereiden (behalve bij ontdooien per gewicht of het gebruik van automatische functies)
- Bevestigen van een instelling

Symbolen op het bedieningspaneel

| Symbol | Betekenis/functie | Symbol | Betekenis/functie |
|--------|-------------------|--------|----------------------------|
| | Magnetron | | Convectie |
| | Ontdooien | | Automatische functie |
| | Grill | | Vermogen hoog/laag |
| | Magnetron + grill | | Kindersluiting geactiveerd |

Voorgenomen gebruik

Dit apparaat is bestemd voor

- verwarmen en koken van vast of vloeibare levensmiddelen
- gratineren en roosteren van vaste levensmiddelen

Het is uitsluitend bestemd voor dit doel, en mag uitsluitend hiervoor worden gebruikt.

Het mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Het apparaat mag niet gebruikt worden voor commerciële doeleinden.

Ander gebruik is niet toegestaan en kan leiden tot schade of zelfs tot letsel.

Clatronic International GmbH is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit ander dan het voorgenomen gebruik.

Informatie over grill en combi-stand

- Gebruik uitsluitend hittebestendig servies en bestek, omdat tijdens het gebruik van de grill en combi-stand stralingshitte ontstaat.
- Wanneer alleen de grillstand wordt gebruikt, kunt u ook metalen of aluminium servies en bestek gebruiken, maar niet bij het gebruik van de combi- of magnetronstand.
- Alleen de grill is geschikt voor de COMBI-stand.
- Zet niets bovenop het apparaat. Het wordt heet. Houd altijd de ventilatieopeningen vrij.
- Gebruik de grill om de gerechten dichter bij het verwarmingselement te zetten.

Geschikt magnetronservies en -bestek

- Het meest geschikte materiaal voor gebruik in een magnetron is transparant en laat de magnetronstraling de gerechten gelijkmatig verwarmen.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn geschiktere dan vierkante, omdat het gerecht bij 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.
- Magnetronstraling kan niet door metaal dringen; gebruik daarom geen metalen schalen of borden.

⚠ LET OP:

Gebruik geen kartonnen kommen die gemaakt zijn van gerecyceld materiaal, omdat deze kleine hoeveelheden metalen kunnen bevatten die vonken kunnen veroorzaken.

Onderstaande tabel dient ervoor om u te helpen geschikt servies en bestek te kiezen:

| Materiaal | Geschikt voor | | | |
|--|----------------|-------|---------------------|-------------|
| | Magne- tron | Grill | Con- vec- tie | Combinatie* |
| Hittebestendige glazen kom of schaal | ja | ja | ja | ja |
| Niet hittebestendige glazen kom of schaal | nee | nee | nee | nee |
| Hittebestendige keramische schaal/bord | ja | ja | ja | ja |
| Plastic schalen geschikt voor magnetrons | ja | nee | nee | nee |
| Keukenrol | ja | nee | nee | nee |
| Metalen blad | nee | ja | ja | nee |
| Rooster | nee | ja | ja | ja |
| Aluminium folie of schalen van aluminium folie | nee | ja | ja | nee |

*) Combinatie van grill en magnetron

Bediening 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 functie instelt of pauzeert en u drukt niet binnen 5 minuten de START/+30SEC./CONFIRM toets, dan wordt de instelling geannuleerd. De huidige tijd wordt weer weergegeven.
- Wanneer de deur open is, is de verlichting in de oven aan. Als de deur niet binnen 10 minuten wordt gesloten, gaan de lichten uit.

- 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.

Eerste gebruik

- Verwijder alle accessoires uit de oven, pak ze uit en plaats de geleidering in het midden.
- Zet het glazen plateau zodanig op de aandrijfas dat het vergrendelt in de uitsparingen van de aandrijf as en vlak ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare beschadigingen, vooral het deel rondom de deur. Het apparaat mag absoluut niet gebruikt worden in het geval van enige beschadiging.
- Zet het apparaat niet in de buurt van andere elektronische apparaten, ter voorkoming van interferentie.
- Verwijder beschermfolie die zich op de behuizing kunnen bevinden.
- Steek de stekker in een goed geïnstalleerd, geïsoleerd stopcontact 230 V, 50 Hz.

⚠ LET OP:

Verwijder geen gemonteerde delen uit de binnenzijde van de oven of de deur!

ⓘ 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 de klok voor de eerste keer wordt ingesteld klinkt er een pieptoon en geeft het scherm "0:00" aan.

- Druk de STOP/CLEAR/CLOCK toets. De aanduiding op het scherm wijzigt in "00:00", waarbij het eerste cijfer knippert.
- Gebruik de draaiknop om het gewenste uur in te stellen.
- Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets. Het volgende twee cijfers knipperen.
- Gebruik de draaiknop om de gewenste minuten in te stellen.
- Druk nogmaals de START/+30SEC./CONFIRM toets om de nieuwe tijd op te slaan.

Gebruik van het apparaat

Belangrijke informatie over het gebruik van magnetrons

- Uw apparaat maakt gebruik van magnetronstraling die zeer snel waterdeeltjes in levensmiddelen opwarmt. Er is geen hittestraling en daardoor treedt er nauwelijks bruine verkleuring op.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend om levensmiddelen op te warmen.
- Het apparaat is niet geschikt voor frituren.
- Verwarm 1-2 porties tegelijk, omdat het apparaat anders niet efficiënt zal werken.
- Magnetrons leveren direct het volle vermogen. Voorverwarmen is daarom niet noodzakelijk.
- Gebruik de magnetron stand nooit wanneer het apparaat leeg is.
- De magnetron is geen vervanging voor uw gewone fornuis. Hij is voornamelijk bestemd voor:

- ontdooien diepgevroren/bevroren levensmiddelen
- snel verwarmen van levensmiddelen of dranken
- koken van gerechten

Gebruiksaanwijzing

1. Doe de op te warmen levensmiddelen in een geschikte kom of schaal.
2. Open de deur en zet de kom op het glazen plateau. Sluit de deur. (Om veiligheidsredenen kan het apparaat uitsluitend ingeschakeld worden wanneer de deur goed is gesloten.)
3. Druk de MICROWAVE toets eenmaal/herhaaldelijk om de gewenste vermogensinstelling in te stellen.

| Geselecteerde vermogensinstelling op het scherm in % | Vermogen in Watt (ongeveer) | Toepassing |
|--|-----------------------------|-----------------------------------|
| P100 | 800 | Snel verwarmen |
| P 80 | 640 | Koken |
| P 50 | 400 | Suddereren |
| P 30 | 240 | Ontdooien bevroren levensmiddelen |
| P 10 | 80 | Smelten van kaas enz. |
| Snelstart | 800 | Snel verwarmen |

4. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
5. Druk de START/+30SEC./CONFIRM 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:

- Ledere keer dat de START/+30SEC./CONFIRM 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.

Wanneer de bereidingstijd is verstreken, zal het apparaat uitgeschakeld worden en er klinken 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

Bereiden stoppen of pauzeren

- Druk als u het bereiden wilt pauzeren de STOP/CLEAR/CLOCK toets, of open gewoon de deur.
- Als u het bereiden wilt voortzetten, sluit dan de deur en druk de START/+30SEC./CONFIRM toets.
- Als u het bereiden volledig wilt beëindigen, druk dan tweemaal de STOP/CLEAR toets.

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 det 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 | Hoeveelheid | Vermogensinstelling | Geschatte tijd min. | Afdekking |
|---|-------------|---------------------|---------------------|-----------|
| Vloeistoffen | | | | |
| Water, 1 kop | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | nee |
| Water, 0,5 l | 500 g | P100 | 3,5 - 5 | nee |
| Water, 0,75 l | 750 g | P100 | 5 - 7 | nee |
| Koffie, 1 kop | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | nee |
| Melk, 1 kop | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | 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 | P50 | 0,5 - 1 | nee |
| Pap | 200 g | P50 | 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 START/+30SEC./CONFIRM 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 | Hoeveelheid | Vermogensinstelling | Time ongeveer min | Afdekking |
|---|-------------|---------------------|-------------------|-----------|
| Groenten | | | | |
| Aubergine | 500 g | P80 | 7 - 10 | ja |
| Bloemkool | 500 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Broccoli | 500 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Chicorei | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Erweten | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Venkel | 500 g | P80 | 8 - 11 | ja |
| Groene bonen | 300 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Aardappelen | 500 g | P80 | 9 - 12 | ja |
| Knolraap | 500 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Prei | 500 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Maiskolven | 250 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Wortelen | 500 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Peper | 500 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Spruiten | 300 g | P80 | 7 - 10 | ja |
| Asperges | 300 g | P80 | 6 - 9 | ja |
| Tomaten | 500 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Courgettes | 500 g | P80 | 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 5 minuten sudderen en breng ze op smaak voordat u ze serveert. | | | | |
| Fruit | | | | |
| Appel of perencompote | 500 g | P80 | 5 - 8 | ja |
| Pruimenboter | 250 g | P80 | 4 - 6 | nee |
| Rabarbermoes | 250 g | P80 | 5 - 8 | ja |
| Gepofte appel, 4 stuks | 500 g | P80 | 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 | P80 | 10 - 12 | ja |
| Goulash, kalfsstrips | 500 g | P80 | 10 - 15 | ja |

| Eetwaren/levensmiddelen | Hoeveelheid | Vermogensinstelling | Time ongeveer min | Afdekking |
|--|-------------|---------------------|-------------------|-----------|
| Runderrollade | 250 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten. | | | | |
| Gevogelte *) | | | | |
| Kipfricassee | 250 g | P80 | 6 - 7 | ja |
| Kippensoep | 200 g | P80 | 5 - 6 | ja |
| Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten. | | | | |
| Vis | | | | |
| Visfilet | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| | 400 g | P80 | 8 - 9 | ja |
| Tip: Keer de vis halverwege de bereidingstijd om. Laat hem 3-5 minuten sudderen. | | | | |
| Ontdooien en koken van groenten | | | | |
| Rode kool met appel | 450 g | P80 | 14 - 16 | ja |
| Spinaziebladeren | 300 g | P80 | 11 - 13 | ja |
| Bloemkool | 200 g | P80 | 7 - 9 | ja |
| Snijbonen | 200 g | P80 | 8 - 10 | ja |
| Broccoli | 300 g | P80 | 8 - 9 | ja |
| Erwten | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Knolraap | 300 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Prei | 200 g | P80 | 10 - 11 | ja |
| Mais | 200 g | P80 | 4 - 6 | ja |
| Wortelen | 200 g | P80 | 5 - 6 | ja |
| Spruiten | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Spinazie | 450 g | P80 | 12 - 13 | ja |
| | 600 g | P80 | 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 | P80 | 13 - 15 | ja |
| Gevulde soep | 300 g | P80 | 7 - 8 | ja |
| Crèmesoep | 500 g | P80 | 13 - 15 | ja |
| Tip: Af en toe doorroeren. 3-5 minuten laten doorkoken. | | | | |

*) Kant-en-klare levensmiddelen

Snelstart

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

- U kunt de magnetron snelstarten door direct de START/+30SEC./CONFIRM toets te drukken. Het opwarmen start onmiddellijk, waarbij de bereidingstijd bij iedere keer drukken met 30 seconden wordt verlengd.

Of:

- 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 START/+30SEC./CONFIRM toets om het opwarmen te starten.

De vermogensinstelling van de magnetron is hierbij 100%.

Roosteren

Bij roosteren dient het rooster gebruikt te worden. Gebruik geschikt hittebestendig servies of leg de levensmiddelen direct op het rooster.

"Voorverwarmen" van de grill is niet vereist, omdat de grill onmiddellijk stralingswarmte genereert.

Ga bij roosteren en gratineren als volgt te werk:

1. Druk de GRILL toets totdat "G-1" op het scherm verschijnt.
2. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om de gewenste grilltijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.

| Eetwaren/levensmiddelen | Hoeveelheid | Geschatte tijd min. | Afdekking |
|---------------------------|-------------|---------------------|-----------|
| Gratineren toast met kaas | 2-3 | 3-4 | nee |

4. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

Na het verstrijken van de helft van de tijd zullen pieptonen u erop attent maken om de levensmiddelen om te keren.

WAARSCHUWING!

Open en sluit de deur uitsluitend met de handgreep. Risico op brandwonden!

Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat uitgeschakeld worden en klinken er 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

Convectie (CONNECTION met temperatuurregeling)

In de convectiestand hebt u de mogelijkheid om een bereidingstemperatuur in te stellen.

1. Druk de CONVECTION toets totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

OPMERKING over voorverwarmen:

Druk op dit moment de START/+30SEC./CONFIRM toets om de oven voor te verwarmen.

- Er klinken twee pieptonen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. De temperatuurindicator voor het voorverwarmen knippert.
- Open de deur en zet de levensmiddelen in het apparaat.
- 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 u de bereidingstijd niet binnen 5 minuten instelt, zal de convectiestand worden geannuleerd. Er klinken 5 pieptonen en het apparaat zal terugkeren naar de standaard stand. Het scherm will show de huidige tijd.

2. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat uitgeschakeld worden en klinken er 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

Combinatie van grill en magnetron (GRILL met tijdregeling)

Bij het gebruik van deze instelling werken gedurende de ingestelde tijdsduur de magnetron en de grill afwisselend volgens de volgende verhouding:

| Display | Vermogensinstelling magnetron | Vermogensinstelling grill |
|---------|-------------------------------|---------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Druk de GRILL toets totdat de gewenste functie wordt weergegeven.
2. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat uitgeschakeld worden en klinken er 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

Combinatie van grill en magnetron (COMBI. met temperatuur regeling)

Bij het gebruik van deze instelling werken de magnetron en de grill afwisselend. U heeft hierbij echter de mogelijkheid om de bereidings-temperatuur in te stellen.

1. Druk de COMBI. toets totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven (100°C, 110°C, . . . 180°C, 190°C).

OPMERKING over voorverwarmen:

Druk op dit moment de START/+30SEC./CONFIRM toets om de oven voor te verwarmen.

- Er klinken twee signalen als de gewenste temperatuur is bereikt.
- Open de deur en plaats het gerecht in de oven.
- Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.

OPMERKING:

U kunt de bereidingstijd niet instellen wanneer de deur is gesloten!

2. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM 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 grilltijd korter kan zijn dan voor kleinere braadstukken.

Gebruik het rooster voor het roosteren om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken. Zet het rooster op de korte pootjes bij het roosteren van grote, dikke stukken vlees.

Tabel voor combi-stand

| Eetwaren/levensmiddelen | Hoeveelheid | Geschatte tijd, min. | Deksel |
|--|-------------|----------------------|--------|
| Vlees, worst | | | |
| Rund-, varkens- of kalfsvlees, groot vlees | 500 g | 10 - 12 | nee |
| | 750 g | 12 - 15 | nee |
| Gerookte varkenskarbonade | 500 g | 12 - 14 | nee |
| Gehaktbrood | 500 g | 13 - 15 | nee |
| Weense worstjes | 200 g | 1 - 2 | nee |
| Kookworst | 200 g | 1 - 2 | nee |

Tip: Keer het vlees om na het verstrijken van de helft van de bereidingstijd. Laat het 3-5 minuten sudderen. Srijk het gehaktbrood af met eiwit; prik worstjes met een vork.

| Eetwaren/levensmiddelen | Hoeveelheid | Geschatte tijd, min. | Deksel |
|---|-------------|----------------------|--------|
| Gevogelte | | | |
| Kipdelen | 250 g | 4 - 5 | nee |
| Tip: Laat het vlees in zijn eigen vocht sudderen, zonder vloeistof toe te voegen. Keer het één keer om, laat het 4-5 minuten sudderen. | | | |
| Vis | | | |
| Visfilet | 300 g | 3 - 4 | nee |
| Tip: Keer de vis om na het verstrijken van de helft van de bereidingstijd. Laat hem 3-5 minuten sudderen. | | | |

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.

| Code | Functie | Scherm/gewicht in gram | Vermogensinstelling |
|------|------------------------|------------------------|--|
| A1 | Verwarmen | 200 | Magnetron 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Aardappelen | 230 | Magnetron 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Groenten | 200 | Magnetron 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Noedels/pasta | 50 (met 450g water) | Magnetron 80% |
| | | 100 (met 800g water) | |
| | | 150 (met 1200g water) | |
| A5 | Vlees | 200 | Magnetron 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Vis | 200 | Magnetron 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Magnetron/ grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Brood | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Gevogelte (geroosterd) | 750 | Magnetron/ grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Cake | 475 | Convectie met voorverwarming tot 160°C |

2. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instellingen te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om het gewenste gewicht in te stellen.
4. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat uitgeschakeld worden en klinken er 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

OPMERKING:

Bij de A10 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 START/+30SEC./CONFIRM toets. De baktijd van 55 minuten wordt gestart.

Ontdooien (DEFROST)

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

1. Druk herhaaldelijk de DEFROST toets om één van de ontdooifuncties te kiezen:
 - dEF 1 Ontdooien per gewicht tussen 0,1 en 2,0 kg
 - dEF 2 Ontdooien per tijd tussen 5 seconden en 95 minuten
2. Gebruik de draaiknop om het gewenste gewicht/ de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:

- De vermogensinstelling van de magnetron is tijdens het ontdooien 30% (240 W).
- Bij het gebruik van de "dEF 1" functie zullen twee signaaltönen u erop wijzen dat de levensmiddelen omgekeert dienen te worden na het verstrijken van de helft van de ontdooitijd.
- Druk bij het gebruik van "dEF 2" de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereidingstijd iedere keer met 30 seconden te verlengen.

Nadat de bereidingstijd is verstreken zal het apparaat uitgeschakeld worden en klinken er 5 pieptonen. Haal de levensmiddelen uit het apparaat.

Speciale functies

Vergrendelen

- Druk gelijktijdig de STOP/CLEAR/CLOCK toets en START/+30SEC./CONFIRM toets om het apparaat te vergrendelen.

OPMERKING:

- Het scherm geeft aan dat het apparaat is vergrendeld.
- Het functioneren van de bedieningsorganen is geblokkeerd.
- Druk nogmaals gelijktijdig de STOP/CLEAR/CLOCK toets en START/+30SEC./CONFIRM toets om het apparaat te ontgrendelen.

Schermfunctie

- Wanneer tijdens het bereiden MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. of DEFROST toets gedurende 2-3 seconden wordt ingedrukt, zal het scherm de huidige temperatuur of ingestelde functie weergeven.

Reinigen

Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Binnenkant

- Houd de binnenkant van de magnetron schoon. Gebruik een vochtige doek om spetters en restanten van de wanden van de magnetron te verwijderen. Als het apparaat erg vies is, kunt u ook een zacht schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

- Gebruik een vochtige doek om het kijkvenster aan binnen- en buitenkant af te nemen, en verwijder regelmatig spetters en vlekken die door gemorste vloeistoffen zijn ontstaan.

Buitenkant

- Reinig de buitenwanden van de behuizing uitsluitend met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water binnendringt in de openingen van de behuizing en hierdoor in het apparaat zelf.
- Gebruik een vochtige doek om de schakelaars te reinigen. Open bij het reinigen van de functieschakelaars eerst de deur, om het per ongeluk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Accessoires

- Reinig het glazen plateau af en toe met afwasmiddel of in de vaatwasser.
- 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.

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 START/+30SEC./CONFIRM toets is niet ingedrukt na het selecteren van de functie. | Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets, of druk de STOP/CLEAR-CLOCK toets om het proces te annuleren. |

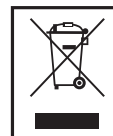
| Probleem | Mogelijke oorzaak | Opmerkingen/oplossing |
|---|---|---|
| Alle bedieningsorganen zijn geblokkeerd. | De kindersluiting is geactiveerd. | Druk gelijktijdig de STOP/CLEAR/CLOCK toets en de START/+30SEC./CONFIRM toets om de kindersluiting te ontgrendelen. |
| Het draaiplateau geeft een krassend of schurend geluid. | Er bevinden zich vuil of vreemde voorwerpen in de omgeving van de aandrijfjas van het draaiplateau. | Verwijder eventuele voorwerpen en restanten van levensmiddelen zoals beschreven onder "Reinigen". |
| Het apparaat wordt ogenschijnlijk zonder reden uitgeschakeld. | Het apparaat is defect. | Neem contact op met onze klantenservice. |

Technische specificaties

Model: MWG 775 H
 Stroomvoorziening: 230 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:
 Magnetron: 1300 W
 Grill: 1200 W
 Convector: 1200 W
 Opgegeven vermogensafgifte magnetron: 800 W / 2450 MHz
 Capaciteit oven: 23 liter
 Beschermingsklasse: I
 Netto gewicht: 14,0 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen 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.



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 gezondheidsgevaaren 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.

Table des matières

| | |
|--|----|
| Indications générales de sécurité | 25 |
| Consignes de sécurité importantes | 25 |
| Emplacement des commandes | 26 |
| Boutons sur le panneau de commandes | 26 |
| Symboles indiqués sur le panneau de commandes | 26 |
| Utilisations conseillées | 27 |
| Informations sur le fonctionnement grill et combi | 27 |
| Vaisselle adaptée au micro-ondes | 27 |
| Fonctionnement de l'appareil | 27 |
| Première utilisation | 27 |
| Utilisation de l'appareil | 28 |
| Consignes de fonctionnement | 28 |
| Chauffage | 28 |
| Cuisson | 29 |
| Cuisson au grill | 30 |
| Convection (CONVECTION contrôlée par la température) | 30 |
| Combinaison des fonctions grill/micro-ondes (GRILL est contrôlé par le temps) | 30 |
| Combinaison des fonctions grill/micro-ondes (COMBI. est contrôlée par la température) | 30 |
| Fonctions automatiques | 31 |
| Décongélation (DEFROST) | 31 |
| Fonctions particulières | 32 |
| Entretien | 32 |
| Dépannage | 32 |
| Caractéristiques techniques | 33 |
| Signification du symbole de "Poubelle à roulettes" | 33 |

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composantes originales.

- Veuillez respecter les «Instructions spéciales de sécurité» présentées ci-après.

Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

AVERTISSEMENT :

Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

ATTENTION :

Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Consignes de sécurité importantes !

Veillez lire attentivement et conserver ces consignes pour de futures consultations.

- Ne réchauffez pas des oreillers remplis de grains, de noyaux de cerise ou de gel dans le micro-ondes. **RISQUE D'INCENDIE !!!**
- **Avertissement:** Si la porte ou la fermeture de la porte sont endommagées, ne fonctionnez plus l'appareil jusqu'à ce qu'il soit réparé par un personnel qualifié.
- **Avertissement:** Ne réparez pas vous-même ; contactez un expert compétent. Il est dangereux pour quiconque à l'exception des experts d'effectuer un travail d'entretien ou de réparation qui demande de retirer le couvercle, utilisé pour protéger contre les radiations du micro-ondes.
- **Avertissement:** Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés. Risque d'explosion !
- **Avertissement:** N'installez pas votre micro-ondes dans un meuble. N'oubliez pas de laisser un espace pour la ventilation d'au moins 20 cm entre les côtés de l'appareil et les meubles, murs etc.
- **Avertissement:** Les enfants et les personnes handicapées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance sauf s'ils ont reçu de bonnes consignes leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de connaître les risques qui émanent d'un mauvais fonctionnement.
- **Avertissement:** En mode combi, l'appareil ne peut être utilisé que par les enfants sous la surveillance d'un adulte en raison de la présence de températures élevées.
- **Note:** Le micro-ondes n'est pas destiné à chauffer des animaux vivants.
- Utilisez uniquement de la vaisselle appropriée comme : le verre, la porcelaine, la poterie, le plastique résistant à la chaleur ou une vaisselle conçue pour passer au micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments dans du matériel inflammable comme des récipients en papier ou en plastique, vous devez surveiller l'appareil en raison de risque d'incendie.

- Eteignez et débranchez l'appareil en cas de dégagement de fumée. Maintenez la porte fermée pour noyer d'éventuelles flammes.
- **Avertissement de surchauffe:** Pendant la cuisson, particulièrement lorsque vous réchauffez du liquide (eau), vous pouvez atteindre la température d'ébullition mais les bulles caractéristiques de la vapeur n'apparaissent pas encore. Le liquide ne bout pas régulièrement. Au moment d'enlever le récipient, l'effet de surchauffe peut causer la formation subite de bulles de vapeur en raison du moindre choc et peut ainsi provoquer un débordement. Risque de brûlures ! Pour un bouillonnement régulier, placez un bâton de verre ou un objet similaire, non-métallique, dans le récipient.
- Avant utilisation, remuez ou secouez le contenu des biberons et des verres remplis d'aliments pour bébés et vérifiez la température. Risque de brûlures.
- Vous ne devez pas chauffer des aliments contenant des coquilles ou de la peau comme des oeufs, des saucisses, des boîtes en verre fermées etc. dans le micro-ondes car ils pourraient exploser même après le processus de chauffage.
- Nettoyez parfaitement le cadre de la porte/ le joint d'étanchéité et les parties adjacentes à l'aide d'un tissu humide pour éviter toute contamination.
- Nettoyez le micro-ondes régulièrement pour en retirer tout reste d'aliments.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut l'endommager, ce qui affectera sa durée de vie et causera probablement des situations dangereuses.

Symboles sur le produit

Op het apparaat zijn waarschuwings- en informatiesymbolen aangebracht:

AVERTISSEMENT: risque de brûlures !

La température des surfaces tangibles peut considérablement s'élever pendant le fonctionnement.

Emplacement des commandes

- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------|
| 1 | Panneau de commandes | 5 | Plateau tournant |
| 2 | Grill | 6 | Verrouillage de la porte |
| 3 | Axe d'entraînement | 7 | Porte panoramique |
| 4 | Anneau de guidage | | |

Boutons sur le panneau de commandes

MICROWAVE

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

GRILL

(contrôlé par le temps)

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

Grill/Combi: Le grill et le micro-ondes fonctionnent alternativement

CONVECTION

Convection: Convection sans la fonction micro-ondes; sélectionnez une température.

COMBI.

(contrôlée par la température)

Grill/Combi: Le grill et le micro-ondes fonctionnent alternativement

DEFROST

Décongélation en fonction du poids et du temps

STOP/CLEAR/CLOCK

Arrêter: Appuyez une fois pour arrêter la cuisson

Annuler: Appuyez deux fois pour annuler une fonction

Heure: Combiné avec le bouton tournant permet de régler l'heure ou la durée de cuisson

START/+30Sec./CONFIRM

- Démarrer la fonction
- 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 décongélation en fonction du poids ou en cas d'utilisation des fonctions automatiques)
- Confirmer un réglage









Verrouillage

Appuyez sur les boutons STOP/CLEAR/CLOCK et START/+30Sec./CONFIRM simultanément pour verrouiller le panneau de commandes (verrouillage de sécurité enfant)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Bouton tournant pour régler l'heure, la durée de cuisson, les fonctions automatiques ou les paramètres du poids

Symboles indiqués sur le panneau de commandes

| Symbole | Sens/fonction | Symbole | Sens/fonction |
|---|---------------------|---|--|
|  | Micro-ondes |  | Convection |
|  | Décongélation |  | Fonction automatique |
|  | Grill |  | Puissance élevée/basse |
|  | Micro-ondes + grill |  | Verrouillage de sécurité enfant activé |

Utilisations conseillées

Cet appareil est conçu pour

- chauffer et cuire des aliments liquides et solides
- cuire et rôtir des aliments solides

Il est uniquement prévu à cet effet et n'est utilisé que pour cette raison.

Il n'est conçu que pour l'utilisation décrite dans ce manuel d'utilisation.

Vous ne devez pas utiliser cet appareil pour des raisons commerciales.

Toute autre utilisation est interdite et peut engendrer des dégâts ou même des dommages.

Clatronic International GmbH n'est pas responsable des dégâts qui résultent d'une utilisation non voulue.

Informations sur le fonctionnement grill et combi

- Utilisez uniquement une vaisselle résistante à la chaleur car la chaleur par radiation se développe pendant la fonction grill et combi.
- En mode de fonctionnement grill uniquement, vous pouvez également utiliser une vaisselle avec finition métallique ou aluminium, mais pas en mode de fonctionnement combi ou micro-ondes.
- Le grill ne convient qu'au fonctionnement COMBI.
- 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 adaptée au micro-ondes

- Les matériaux les plus adaptés au micro-ondes sont transparents et permettent à la radiation du four à micro-ondes de chauffer les aliments régulièrement.
- Les assiettes et les bols ronds/ovales conviennent plus que les modèles carrés car les aliments peuvent déborder dans les coins.

⚠ 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.
- La radiation du four à micro-ondes ne peut pas pénétrer le métal ; cependant, n'utilisez pas de récipients ou d'assiettes métalliques.

⚠ ATTENTION :

N'utilisez pas de bols en papier faits à partir de matière recyclée, car ils peuvent contenir des petites quantités de métal qui pourraient causer des étincelles ou du feu.

Le tableau suivant vous aidera à choisir la vaisselle appropriée :

| Matériau | Approprié au/à la | | | |
|--|-------------------|-------|------------|----------------|
| | Micro-ondes | Grill | Convection | Combi-nai-son* |
| Récipient en verre résistant à la chaleur | oui | oui | oui | oui |
| Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur | non | non | non | non |
| Assiette/récipient en céramique résistant à la chaleur | oui | oui | oui | oui |
| Récipients en plastique pouvant passer au micro-ondes | oui | non | non | non |
| Essuie-tout | oui | non | non | non |
| Plateau métallique | non | oui | oui | non |

| Matériau | Approprié au/à la | | | |
|---|-------------------|-------|------------|----------------|
| | Micro-ondes | Grill | Convection | Combi-nai-son* |
| Grill | non | oui | oui | oui |
| Récipients couverts de papier d'aluminium | non | oui | oui | non |

*) Combinaison grill/micro-ondes

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 ou mettez une fonction en pause en oubliant d'appuyer sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM au bout de 5 minutes, le réglage sera annulé. L'heure en cours s'affichera encore.
- Les lumières à l'intérieur du four s'allument lorsque la porte s'ouvre. Si la porte n'est pas fermée au bout de 10 minutes, les lumières s'éteignent.
- 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.

Première utilisation

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson, déballez-les et placez l'anneau de guidage au centre du four.
- Placez la plaque de verre sur l'axe d'entraînement afin de débloquent les dents de l'arbre d'entraînement et reposez régulièrement.
- Vérifiez si l'appareil ne présente pas de dégâts visibles, particulièrement vers et autour de la porte. Il est urgent de ne pas utiliser l'appareil en cas de dégâts.
- Afin d'éviter les interférences avec le fonctionnement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil près d'autres dispositifs électroniques.
- Retirez les feuilles de protection qui pourraient être attachés à l'enceinte.
- Branchez la fiche à une prise 230 V, 50 Hz avec la mise à la terre isolée et correctement installée.

⚠ ATTENTION :

Ne retirez pas les pièces installées dans l'enceinte de cuisson ou à l'intérieur de la porte !

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 :

Au premier réglage, un signal sonore retentira et l'écran indiquera "0:00".

- Appuyez sur le bouton STOP/CLEAR/CLOCK. L'écran affichera "00:00", et les premiers chiffres clignoteront.
- Utilisez le bouton tournant pour régler l'heure souhaitée.

- Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM. Les chiffres correspondant aux secondes clignoteront.
- Utilisez le bouton tournant pour régler les minutes souhaitées.
- Appuyez à nouveau sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour activer la nouvelle heure.

Utilisation de l'appareil

Informations importantes sur le fonctionnement du micro-ondes

- Votre appareil utilise la radiation du four à micro-ondes qui chauffe les particules d'eau des aliments très rapidement. Il n'y a pas de radiation de chaleur et l'effet de brunissage est, donc, peu probable.
- Utilisez uniquement cet appareil pour chauffer des aliments.
- Cet appareil ne convient pas à la grande friture.
- Chauffez 1-2 portion(s) à la fois. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas avec efficacité.
- Les micro-ondes proposent immédiatement une pleine puissance. Le préchauffage n'est donc pas nécessaire.
- En mode micro-ondes, ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Le micro-ondes ne remplace pas votre cuisinière habituelle. Il est particulièrement conçu pour:
 - décongeler des aliments congelés/surgelés
 - chauffer rapidement des aliments ou de la boisson
 - cuire des plats

Consignes de fonctionnement

1. Disposez les aliments à chauffer dans un récipient adapté.
2. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la plaque de verre. Fermez la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil fonctionne uniquement lorsque la porte est correctement fermée.)
3. Appuyez une/plusieurs fois sur le bouton MICROWAVE pour sélectionner le réglage de la puissance souhaitée.

| 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 congelés |
| P 10 | 80 | Fromage fondu etc. |
| Démarrage rapide | 800 | Chauffage rapide |

4. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM 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.

NOTE :

- A chaque fois que vous appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM, 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.

Après que la durée de cuisson se soit écoulée, l'appareil s'éteindra et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

Arrêter ou mettre la cuisson en pause

- Si vous souhaitez mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton STOP/CLEAR/CLOCK ou ouvrez simplement la porte.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM.
- Si vous souhaitez arrêter complètement le fonctionnement de l'appareil, appuyez deux fois sur le bouton STOP/CLEAR.

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 | | | | |
| Eau, 1 tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | non |
| Eau, 0,5 l | 500 g | P100 | 3,5 - 5 | non |
| Eau, 0,75 l | 750 g | P100 | 5 - 7 | non |
| Café, 1 tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | non |
| Lait, 1 tasse | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | 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 |
| 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 |

| Comestibles/Aliments | Quantité | Réglage de la puissance | Durée approx. min. | Couvercle |
|---|----------|-------------------------|--------------------|-----------|
| Sauce | 250 g | P100 | 1 - 2 | oui |
| Aliments pour bébés | | | | |
| Lait | 100 ml | P50 | 0,5 - 1 | non |
| Purée | 200 g | P50 | 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 START/+30SEC./CONFIRM.

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 | P80 | 7 - 10 | oui |
| Chou-fleur | 500 g | P80 | 13 - 15 | oui |
| Brocoli | 500 g | P80 | 6 - 9 | oui |
| Endive | 500 g | P80 | 6 - 7 | oui |
| Pois | 500 g | P80 | 6 - 7 | oui |
| Fenouil | 500 g | P80 | 8 - 11 | oui |
| Haricots verts | 300 g | P80 | 13 - 15 | oui |

| Comestibles/Aliments | Quantité | Réglage de la puissance | Durée approx. min | Couvercle |
|----------------------|----------|-------------------------|-------------------|-----------|
| Pommes de terre | 500 g | P80 | 9 - 12 | oui |
| Navet | 500 g | P80 | 8 - 10 | oui |
| Poireau | 500 g | P80 | 7 - 9 | oui |
| Mais en épi | 250 g | P80 | 7 - 9 | oui |
| Carotte | 500 g | P80 | 8 - 10 | oui |
| Poivron | 500 g | P80 | 6 - 9 | oui |
| Choux de Bruxelles | 300 g | P80 | 7 - 10 | oui |
| Asperge | 300 g | P80 | 6 - 9 | oui |
| Tomates | 500 g | P80 | 6 - 7 | oui |
| Courgette | 500 g | P80 | 9 - 10 | oui |

Astuce : Coupez les légumes en petits morceaux et faites cuire 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 | P80 | 5 - 8 | oui |
| Beurre de prunes | 250 g | P80 | 4 - 6 | non |
| Compote de rhubarbe | 250 g | P80 | 5 - 8 | oui |
| Pomme rôtie, 4 morceaux | 500 g | P80 | 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 | P80 | 10 - 12 | oui |
| Goulasch, émincé de veau | 500 g | P80 | 10 - 15 | oui |
| Roulades de boeuf | 250 g | P80 | 7 - 8 | oui |

Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.

Volaille *)

| | | | | |
|---------------------|-------|-----|-------|-----|
| Fricassée de poulet | 250 g | P80 | 6 - 7 | oui |
| Consommé de poulet | 200 g | P80 | 5 - 6 | oui |

Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.

Poisson

| | | | | |
|------------------|-------|-----|-------|-----|
| Filet de poisson | 300 g | P80 | 7 - 8 | oui |
| | 400 g | P80 | 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 | P80 | 14 - 16 | oui |
| Feuilles d'épinard | 300 g | P80 | 11 - 13 | oui |
| Chou-fleur | 200 g | P80 | 7 - 9 | oui |
| Haricots à écosser | 200 g | P80 | 8 - 10 | oui |
| Brocoli | 300 g | P80 | 8 - 9 | oui |
| Pois | 300 g | P80 | 7 - 8 | oui |
| Navet | 300 g | P80 | 13 - 15 | oui |
| Poireau | 200 g | P80 | 10 - 11 | oui |
| Maïs | 200 g | P80 | 4 - 6 | oui |
| Carottes | 200 g | P80 | 5 - 6 | oui |
| Choux de Bruxelles | 300 g | P80 | 7 - 8 | oui |
| Epinards | 450 g | P80 | 12 - 13 | oui |
| | 600 g | P80 | 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.

| Comestibles/Aliments | Quantité | Réglage de la puissance | Durée approx. min | Couvercle |
|---|----------|-------------------------|-------------------|-----------|
| Potages / ragoût* | | | | |
| Ragoût | 500 g | P80 | 13 - 15 | oui |
| Potages consistants | 300 g | P80 | 7 - 8 | oui |
| Potage fonçant | 500 g | P80 | 13 - 15 | oui |
| Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez mijoter pendant 3-5 minutes. | | | | |

*) Aliments prêts à l'emploi

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 START/+30SEC./CONFIRM. 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 START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

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

Cuisson au grill

Veuillez utiliser le grill pour la cuisson au grill et une vaisselle appropriée qui résiste à la chaleur ou placez directement les aliments sur le grill.

Il n'est pas conseillé de "Préchauffer" le grill car le grill provoque immédiatement de la radiation par la chaleur.

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

1. Appuyez sur le bouton GRILL afin que l'écran affiche "G-1".
2. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson au grill souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.

| Comestibles/aliments | Quantité | Durée approx. min. | Couvercle |
|------------------------------|----------|--------------------|-----------|
| Toast grillé avec du fromage | 2-3 | 3-4 | non |

4. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

NOTE :

Après que la moitié du temps se soit écoulé, des signaux sonores vous avertiront pour retourner les aliments.

AVERTISSEMENT :

Pour ouvrir ou fermer la porte, servez-vous uniquement de la poignée. Risque de brûlures !

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteindra et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

Convection (CONVECTION contrôlée par la température)

En mode convection, vous pourrez régler une température de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton CONVECTION afin que l'écran affiche la température souhaitée.

NOTE sur le préchauffage :

Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM à ce moment-là pour préchauffer le four.

- Deux signaux sonores retentiront une fois la température souhaitée atteinte. La température de préchauffage clignotera.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans l'appareil.
- 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 réglez pas la durée de cuisson au bout de 5 minutes, le mode convection sera annulé. 5 signaux sonores retentiront et l'appareil reviendra au mode de fonctionnement initial. L'écran indiquera l'heure en cours.

2. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteindra et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

Combinaison des fonctions grill/micro-ondes (GRILL est contrôlé par le temps)

Lorsque vous utilisez ces fonctions, le micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement pendant le temps préréglé en respectant le rapport suivant :

| Ecran | Réglage de la puissance du micro-ondes | Réglage de la puissance du grill |
|-------|--|----------------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Appuyez sur le bouton GRILL afin que l'écran affiche la fonction souhaitée.
2. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

Une fois le temps écoulé, l'appareil et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

Combinaison des fonctions grill/micro-ondes (COMBI. est contrôlée par la température)

Lorsque vous utilisez ces fonctions, le micro-ondes et le grill fonctionnent aussi alternativement. Vous pourrez cependant régler une température de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton COMBI. afin que la température souhaitée s'affiche (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

NOTE sur le préchauffage

Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM à ce moment-là pour préchauffer le four.

- Vous entendrez deux signaux lorsque la température souhaitée sera atteinte.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four.
- Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson entre 5 secondes et 95 minutes.

NOTE :

Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson lorsque la porte est fermée !

2. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer la cuisson.

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 grande 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. Utilisez le grill pour cuire afin d'effectuer un brunissage rapide et régulier. Servez-vous des petits pieds du grill pour griller des aliments épais et en grande quantité.

Tableau de la fonction combi

| Aliments comestibles | Quantité | Temps, min. approx. | Couvercle |
|---|----------|---------------------|-----------|
| Viande, saucisse | | | |
| Bœuf, porc ou veau, entier | 500 g | 10 - 12 | non |
| | 750 g | 12 - 15 | non |
| Côtelette de porc fumé | 500 g | 12 - 14 | non |
| Viande hachée | 500 g | 13 - 15 | non |
| Saucisses de Vienne | 200 g | 1 - 2 | non |
| Grosse saucisse de Francfort | 200 g | 1 - 2 | non |
| Astuce : Retournez la viande après que la moitié du temps se soit écoulé ; faites mijoter pendant 3-5 minutes. Nappez la pièce de viande d'un blanc d'œuf ; et percez les saucisses avec une fourchette. | | | |
| Volaille | | | |
| Morceaux de poulet | 250 g | 4 - 5 | non |
| Astuce : Faites-les mijoter dans leur propre jus, sans ajouter de liquide ; retournez une fois ; faites mijoter pendant 4-5 minutes. | | | |
| Poisson | | | |
| Filet de poisson | 300 g | 3 - 4 | non |
| Astuce : Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; faites mijoter pendant 3-5 minutes. | | | |

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.

| Code | Fonction | Affichage/poids en grammes | Réglage de puissance |
|------|------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| A1 | Chauffage | 200 | 100% micro-ondes |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Pommes de terre | 230 | 100% micro-ondes |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Légumes | 200 | 100% micro-ondes |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| A4 | Nouilles/pâtes | 50 (avec 450g d'eau) | 80% micro-ondes |
| | | 100 (avec 800g d'eau) | |
| | | 150 (avec 1200g d'eau) | |
| A5 | Viande | 200 | 100% micro-ondes |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Poisson | 200 | 80% micro-ondes |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | 100% micro-ondes/ grill |
| | | 400 | |
| A8 | Pin | 50 | 100% grill (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Volaille (rôtie) | 750 | Micro-ondes/ grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Gâteau | 475 | Convection avec préchauffage à 160°C |

2. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler le poids souhaité.
4. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteindra et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

NOTE:

Lorsque vous réglez l'appareil sur A10 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 START/+30SEC./CONFIRM. Le temps de cuisson de 55 minutes démarrera.

Décongélation (DEFROST)

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.

1. Appuyez sur le bouton DEFROST à plusieurs reprises pour sélectionner une des fonctions de décongélation suivantes :

| | | |
|-------|------------------------------|-------------------------------|
| DEF 1 | Décongélation selon le poids | entre 0,1 – 2,0 kg |
| DEF 2 | Décongélation selon le temps | entre 5 secondes - 95 minutes |

- Utilisez le bouton tournant pour régler les poids/temps souhaités.
- Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

i NOTE:

- Pendant la décongélation, le réglage de la puissance du micro-ondes est de 30% (240 W).
- Lorsque vous utilisez la fonction "dEF 1", deux signaux sonores vous alerteront à la moitié de la durée de cuisson pour retourner les aliments.
- Lorsque vous utilisez "dEF 2", appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour prolonger la durée de cuisson de 30 secondes respectivement.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteindra et 5 signaux sonores retentiront. Retirez les aliments de l'appareil.

Fonctions particulières**Verrouillage**

- Appuyez sur les boutons STOP/CLEAR/CLOCK et START/+30SEC./CONFIRM simultanément pour verrouiller l'appareil.

i NOTE :

- L'écran indiquera le réglage verrouillé.
- La fonction des commandes sera bloquée.
- Appuyez à nouveau sur les boutons STOP/CLEAR/CLOCK et START/+30SEC./CONFIRM simultanément pour déverrouiller.

Fonction d'affichage

- Lorsque vous appuyez sur les boutons MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. ou DEFROST pendant 2-3 secondes pendant le fonctionnement, l'écran indiquera la température ou la fonction en cours.

Entretien

Eteignez le micro-ondes et débranchez la fiche.

Intérieur

- Gardez l'intérieur de l'appareil propre. Utilisez un tissu humide pour retirer toute éclaboussure et projection sur les parois du micro-ondes. Si l'appareil est très sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Utilisez un tissu humide pour essuyer la vitre d'observation (intérieur et extérieur), et retirez régulièrement toute éclaboussure et tache causée par des liquides projetés.

Extérieur

- Nettoyez l'extérieur des parois de l'enceinte avec un tissu humide uniquement. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de l'enceinte et, par conséquent à l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez un tissu humide pour nettoyer les boutons. Lorsque vous nettoyez les boutons de commande, ouvrez tout d'abord la porte pour éviter d'allumer accidentellement l'appareil.

Accessoires

- Nettoyez la plaque de verre de temps en temps avec un liquide vaisselle ou à l'aide du lave-vaisselle.

- 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.

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

- Veillez 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. Eloignez 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. Après avoir sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM. | Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte. Appuyez sur les boutons START/+30SEC./CONFIRM, ou STOP/CLEAR-CLOCK pour mettre fin au processus. |
| Toutes les commandes sont verrouillées. | Le verrouillage de sécurité enfant est activé. | Appuyez sur les boutons STOP/CLEAR-CLOCK ou START/+30SEC./CONFIRM simultanément pour déverrouiller. |
| Le plateau tournant provoque un bruit abradant 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 "Entretien". |
| L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente. | L'appareil est défectueux. | Veillez contacter notre service à la clientèle. |

Caractéristiques techniques

| | |
|---|------------------|
| Modèle: | MWG 775 H |
| Alimentation: | 230 V~, 50 Hz |
| Consommation | |
| Micro-ondes: | 1300 W |
| Grill: | 1200 W |
| Convection: | 1200 W |
| Puissance nominale de sortie micro-ondes: | 800 W / 2450 MHz |
| Capacité de l'enceinte de cuisson: | 23 litres |
| Classe de protection: | I |
| Poids net: | 14,0 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 est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Signification du symbole de “Poubelle à roulettes”

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.

Índice

| | |
|---|----|
| Normas generales de seguridad | 35 |
| Información importante de seguridad..... | 35 |
| Ubicación de los controles | 36 |
| Interruptores de la unidad de control..... | 36 |
| Símbolos de la unidad de control | 36 |
| Finalidad de uso | 36 |
| Información sobre el funcionamiento del gratinado y el combi | 36 |
| Utensilios para microondas..... | 37 |
| Funcionamiento del dispositivo..... | 37 |
| Primer uso | 37 |
| Uso del dispositivo..... | 37 |
| Instrucciones de uso | 38 |
| Calentar | 38 |
| Cocinar..... | 38 |
| Asar | 39 |
| Convección (CONVECTION control por temperatura) | 40 |
| Combinación de funcionamiento microondas y gratinado (GRILL controlado por tiempo) | 40 |
| Combinación de gratinado y microondas (COMBI. controlado por temperatura)..... | 40 |
| Funciones automáticas | 41 |
| Descongelar (DEFROST)..... | 41 |
| Funciones especiales..... | 41 |
| Limpieza..... | 41 |
| Solución de problemas | 42 |
| Especificaciones técnicas..... | 42 |
| Significado del símbolo "cubo de basura" | 42 |

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo sin vigilar durante el funcionamiento. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) Fuera de su alcance.

⚠ ¡AVISO!

No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indican claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

⚠ AVISO:

Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ ATENCIÓN:

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

ℹ NOTA:

Indica recomendaciones e información para usted.

Información importante de seguridad

Leer atentamente y conservar como referencia en el futuro.

- No caliente cojines rellenos de grano, pepitas de cereza ni gel en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **Advertencia:** Si la puerta o el cierre hermético de la puerta están dañados, no prosiga con el uso hasta que hayan sido reparados por una persona cualificada.
- **Advertencia:** No repare el dispositivo usted mismo, contacte con un experto autorizado. Es peligroso para cualquier persona que no sea experta realizar trabajos de mantenimiento o reparación que precisen de la retirada de la tapa, pensada para proteger contra la exposición a la energía de microondas.
- **Advertencia:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados. ¡Riesgo de explosión!
- **Advertencia:** No ponga el microondas en un armario. Asegúrese de dejar un espacio de ventilación de al menos 20 cm entre los laterales del dispositivo y armarios, paredes, etc.
- **Advertencia:** Los niños y personas con discapacidad no deben usar el dispositivo sin supervisión a menos que obtenga instrucciones adecuadas para usar con seguridad el dispositivo y comprendan los riesgos representados por un uso inadecuado.
- **Advertencia:** Cuando lo use en modo combi, los niños solamente pueden usar el dispositivo con la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.
- **Nota:** El microondas no está pensado para calentar animales vivos.
- Use exclusivamente utensilios adecuados, como: cristal, porcelana, barro, plástico resistente al calor o utensilios especiales para microondas.
- Cuando caliente o cocine alimentos en materiales inflamables como recipientes de plástico o papel, es necesario supervisar el dispositivo debido a la posibilidad de incendios.
- Apague y desenchufe el dispositivo si emite humo. Mantenga la puerta cerrada para extinguir posibles llamas.
- **Advertencia de sobrecalentamiento:** Durante la cocción, especialmente al recalentar líquidos (agua), puede que se alcance la temperatura de hervor, pero las burbujas habituales aún no se produzcan. Los líquidos no hierven de manera homogénea. Cuando retire el recipiente, el efecto de sobrecalentamiento puede provocar una formación súbita de burbujas de vapor, provocadas incluso por impactos leves, que provoquen que se derrame.

¡Riesgo de quemaduras! Para hervir de forma homogénea, ponga una varilla de cristal o algo parecido, no metálico, en el recipiente.

- Remueva o agite el contenido de los biberones y los tarros de alimentos infantiles, y compruebe la temperatura antes de usarlos. ¡Riesgo de quemaduras!
- Los alimentos con concha o piel, como los huevos, las salchichas, los tarros de cristal cerrados, etc. no deben calentarse en el microondas, ya que podrían explotar, incluso cuando el calentamiento se complete.
- Limpie por completo el marco/cierre hermético de la puerta y las piezas adyacentes con un trapo húmedo en caso de contaminación.
- Limpie con regularidad el microondas y saque los restos de alimentos del interior.
- En caso de mal mantenimiento del dispositivo la superficie puede dañarse, lo que empeorará la vida útil del dispositivo y puede provocar situaciones peligrosas.

Símbolos del producto

Puede encontrar símbolos de advertencia e información en el producto:

¡Advertencia de riesgo de quemaduras!

La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada durante el funcionamiento.

Ubicación de los controles

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 Panel de control | 5 Plato giratorio |
| 2 Gratinado | 6 Cierres de puerta |
| 3 Eje motor | 7 Ventana de visión |
| 4 Anilla de guía | do |

Interruptores de la unidad de control

MICROWAVE

Microondas: Selecciona la potencia del microondas (control por tiempo)

GRILL

Gratinado: Para asar y cocinar cortes delgados
Gratinado/Combi: El gratinado y el microondas funcionan alternamente

CONVECTION

Convección: Modo de convección sin funcionamiento de microondas; seleccione una temperatura.

COMBI.

(control por temperatura)

Gratinado/Combi: El gratinado y el microondas funcionan alternamente

DEFROST

Descongelación por peso o tiempo

STOP/CLEAR/CLOCK

Detener: Pulse una vez para detener la cocción
Borrar: Pulse dos veces para borrar la función
Reloj: Se combina con el mando giratorio para configurar la hora o el tiempo de cocción

START/+30Sec./CONFIRM

- Inicia la función
- Arranque rápido del microondas (siempre +30 segundos a 100% de potencia)
- Aumenta el tiempo de cocción en 30 segundos durante el funcionamiento (salvo con descongelación por peso o usando funciones automáticas)
- Confirma una configuración

Bloqueo

Pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK y START/+30Sec./CONFIRM simultáneamente para bloquear el panel de control (bloqueo infantil).

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Gire el mando para configurar la hora, el tiempo de cocción, funciones automáticas o configuración de peso

Símbolos de la unidad de control

| Símbolo | Significado/función | Símbolo | Significado/función |
|---|------------------------|---|---------------------------|
|  | Microondas |  | Convección |
|  | Descongelado |  | Función automática |
|  | Gratinado |  | Potencia alta/baja |
|  | Microondas + gratinado |  | Bloqueo infantil activado |

Finalidad de uso

Este dispositivo está diseñado para

- Calentar y cocinar alimentos sólidos o líquidos
- Gratinar y asar alimentos sólidos

Está pensado solamente para esta finalidad, y sólo puede usarse para ella.

Sólo puede usarse como se describe en este manual del usuario.

No debe usar este dispositivo con fines comerciales.

Cualquier otro uso no está pretendido, y puede provocar daños o incluso heridas.

Clatronic International GmbH no acepta ninguna responsabilidad por daños resultantes de un uso no pretendido.

Información sobre el funcionamiento del gratinado y el combi

- Use exclusivamente utensilios resistentes al calor, ya que se produce irradiación de calor durante el funcionamiento de gratinado y combi.
- Cuando lo use solamente en modo gratinado, también puede usar utensilios de metal o aluminio, pero no durante el funcionamiento combi o microondas.

- La rejilla solamente es adecuada para funcionamiento COMBI.
- No ponga nada encima del chasis. Se calentará. Mantenga siempre los agujeros de ventilación sin obturar.
- Use la rejilla para poner los alimentos más cerca del elemento calentador.

Utensilios para microondas

- El material más adecuado para usar con microondas es transparente y permite que la radiación de microondas caliente homogéneamente los alimentos.
- Los recipientes redondos/ovalados y los platos son más adecuados que los recipientes rectangulares, ya que los alimentos pueden hervir en las esquinas.

⚠ 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 en el metal; no use recipientes ni platos metálicos.

⚠ Atención:

No use recipientes de papel hechos con material reciclado; pueden contener pequeñas cantidades de metal, que pueden provocar chispas o incendio.

La tabla siguiente está pensada para ayudarle a elegir utensilios adecuados:

| Material | Adecuado para | | | |
|---|---------------|-----------|------------|---------------|
| | Microondas | Gratinado | Convección | Combinación * |
| Recipiente de cristal resistente al calor | sí | sí | sí | sí |
| Recipiente de cristal no resistente al calor | no | no | no | no |
| Recipiente/plato de cerámica resistente al calor | sí | sí | sí | sí |
| Recipientes de plástico adecuados para microondas | sí | no | no | no |
| Papel de cocina | sí | no | no | no |
| Bandeja metálica | no | sí | sí | no |
| Gratinado | no | sí | sí | sí |
| Papel de aluminio o recipientes de aluminio | no | sí | sí | no |

*) Combinación de gratinado y microondas

Funcionamiento del dispositivo

- 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 o pausa una función y no pulsa el botón START/+30SEC./CONFIRM en los 5 minutos siguientes, la configuración se cancelará. Se mostrará de nuevo la hora actual.
- Cuando la puerta está abierta, las luces del horno se encienden. Si no se cierra la puerta en 10 minutos, las luces se apagarán.
- 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.

Primer uso

- Retire todos los accesorios de la cámara de cocción, desembálelos y ponga la anilla de guía en el centro.
- Ponga el plato de cristal sobre el eje motor de modo que encaje en las hendiduras del eje motor y quede bien apoyado.
- Compruebe si hay daños en el dispositivo, especialmente en la zona sobre y alrededor de la base. Es imprescindible no usar el dispositivo si hay daños.
- Para evitar interferencias con el funcionamiento de otros dispositivos, no ponga el dispositivo cerca de otros dispositivos electrónicos.
- Quite las películas protectoras que puedan estar adheridas al chasis.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada de 230 V, 50Hz.

⚠ Precaución:

No retire las piezas montadas de la cámara de cocción ni el interior de la puerta.

¡ 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:

¡ NOTA:

Durante la primera configuración se emitirá un tono y la pantalla mostrará "0:00".

- Pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK. La pantalla cambiará a "00:00", con el primer dígito parpadeando.
- Use el mando para establecer la hora deseada.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM. Los segundos dígitos comenzarán a parpadear.
- Use el mando para establecer la hora deseada.
- Pulse de nuevo el botón START/+30SEC./CONFIRM para activar la nueva hora.

Uso del dispositivo

Información importante para usar microondas

- Su dispositivo funciona con radiación de microondas, que calienta las partículas de agua de los alimentos con mucha rapidez. No existe radiación de calor, y por lo tanto apenas se tuestan los alimentos.
- Use este dispositivo solamente para calentar alimentos.
- El dispositivo no es adecuado para freír.
- Caliente 1-2 raciones simultáneamente. En caso contrario, el dispositivo no funcionará de forma tan eficiente.
- Los microondas ofrecen toda la potencia inmediatamente. Por lo tanto, no es necesario precalentar.
- No use nunca el dispositivo vacío durante el funcionamiento de microondas.
- El microondas no es un sustituto de los fogones. Está principalmente pensado para:
 - descongelar alimentos congelados/ultracongelados
 - calentar rápidamente alimentos o bebidas
 - cocinar platos

Instrucciones de uso

1. Ponga los alimentos que quiera calentar en un utensilio adecuado.
2. Abra la puerta y ponga el recipiente sobre la bandeja de cristal. Cierre la puerta. (Por motivos de seguridad, el dispositivo solamente puede funcionar con la puerta cerrada).
3. Pulse una vez/repetidamente el botón MICROWAVE para seleccionar la posición de potencia deseada.

| 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 |
| P 10 | 80 | Fundir queso, etc. |
| Inicio rápido | 800 | Calentamiento rápido |

4. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
5. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM 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.

NOTA:

- Cada vez que pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM 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.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

Pausar o parar la cocción

- Si quiere pausar la cocción, pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK o abra la puerta.
- Si quiere continuar con la cocción, cierre la puerta y pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM.
- Si quiere detener por completo el funcionamiento, pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK dos veces.

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 | | | | |
| Agua, 1 taza | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | no |
| Agua, 0,5 l | 500 g | P100 | 3,5 - 5 | no |
| Agua, 0,75 l | 750 g | P100 | 5 - 7 | no |

| Comestibles/alimento | Cantidad | Posición de potencia | Tiempo aprox. en min. | Tapa |
|---|----------|----------------------|-----------------------|------|
| Café, 1 taza | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | no |
| Leche, 1 taza | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | 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 | sí |
| Goulash con fideos | 450 g | P100 | 2 - 2,5 | sí |
| Carne + puré + salsa | 450 g | P100 | 2,5 - 3,5 | sí |
| Recomendación: Humedecer levemente antes de cocinar; remover de vez en cuando. | | | | |
| Carne | | | | |
| 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 | | | | |
| ½ pollo | 450 g | P100 | 3,5 - 5 | no |
| Fricandó de pollo | 400 g | P100 | 3 - 4,5 | sí |
| Recomendación: Untar con aceite; remover ocasionalmente. | | | | |
| Guarniciones | | | | |
| Fideos, arroz, 1 ración | 150 g | P100 | 1 - 2 | sí |
| 2 raciones | 300 g | P100 | 2,5 - 3,5 | sí |
| Patatas | 500 g | P100 | 3 - 4 | sí |
| Recomendación: Humedecer ligeramente antes de cocinar. | | | | |
| Sopas / salsas | | | | |
| Caldo, 1 plato | 250 g | P100 | 1 - 1,5 | sí |
| Sopa con sólidos | 250 g | P100 | 1,5 - 2 | sí |
| Salsas | 250 g | P100 | 1 - 2 | sí |
| Alimentos infantiles | | | | |
| Leche | 100 ml | P50 | 0,5 - 1 | no |
| Puré | 200 g | P50 | 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 START/+30SEC./CONFIRM.

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 | P80 | 7 - 10 | sí |
| Coliflor | 500 g | P80 | 13 - 15 | sí |
| Brécol | 500 g | P80 | 6 - 9 | sí |
| Achicoria | 500 g | P80 | 6 - 7 | sí |
| Guisantes | 500 g | P80 | 6 - 7 | sí |
| Hinojo | 500 g | P80 | 8 - 11 | sí |
| Judías verdes | 300 g | P80 | 13 - 15 | sí |
| Patatas | 500 g | P80 | 9 - 12 | sí |
| Nabos | 500 g | P80 | 8 - 10 | sí |
| Puerros | 500 g | P80 | 7 - 9 | sí |
| Maíz en mazorca | 250 g | P80 | 7 - 9 | sí |
| Zanahorias | 500 g | P80 | 8 - 10 | sí |
| Pimientos | 500 g | P80 | 6 - 9 | sí |
| Coles de bruselas | 300 g | P80 | 7 - 10 | sí |
| Espárragos | 300 g | P80 | 6 - 9 | sí |
| Tomates | 500 g | P80 | 6 - 7 | sí |
| Calabacín | 500 g | P80 | 9 - 10 | sí |
| 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 sazone inmediatamente antes de servir. | | | | |
| Frutas | | | | |
| Manzana o pera al horno | 500 g | P80 | 5 - 8 | sí |
| Mantequilla de ciruela | 250 g | P80 | 4 - 6 | no |
| Ruibarbo asado | 250 g | P80 | 5 - 8 | sí |
| Manzana al horno, 4 | 500 g | P80 | 7 - 9 | sí |
| Recomendación: Añadir 125 ml de agua; el zumo de limón evita que la fruta pierda color; cocinar a fuego lento 3-5 minutos. | | | | |
| Carne *) | | | | |
| Carne en salsa | 400 g | P80 | 10 - 12 | sí |
| Goulash, tiras de venado | 500 g | P80 | 10 - 15 | sí |
| Redondo de ternera | 250 g | P80 | 7 - 8 | sí |
| Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos. | | | | |
| Aves *) | | | | |
| Fricandó de pollo | 250 g | P80 | 6 - 7 | sí |
| Sopa de pollo | 200 g | P80 | 5 - 6 | sí |
| Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos. | | | | |

| Comestibles/alimento | Cantidad | Posición de potencia | Tiempo aprox. en min. | Tapa |
|--|----------|----------------------|-----------------------|------|
| Pescado | | | | |
| Filete de pescado | 300 g | P80 | 7 - 8 | sí |
| | 400 g | P80 | 8 - 9 | sí |
| Recomendación: Gírelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos. | | | | |
| Descongelar y cocinar verdura | | | | |
| Repollo rojo con manzana | 450 g | P80 | 14 - 16 | sí |
| Hojas de espinacas | 300 g | P80 | 11 - 13 | sí |
| Coliflor | 200 g | P80 | 7 - 9 | sí |
| Judías | 200 g | P80 | 8 - 10 | sí |
| Brécol | 300 g | P80 | 8 - 9 | sí |
| Guisantes | 300 g | P80 | 7 - 8 | sí |
| Nabos | 300 g | P80 | 13 - 15 | sí |
| Puerros | 200 g | P80 | 10 - 11 | sí |
| Maíz | 200 g | P80 | 4 - 6 | sí |
| Zanahorias | 200 g | P80 | 5 - 6 | sí |
| Coles de Bruselas | 300 g | P80 | 7 - 8 | sí |
| Espinacas | 450 g | P80 | 12 - 13 | sí |
| | 600 g | P80 | 15 - 17 | sí |
| Recomendación: Cocinar con 1-2 cucharadas de líquido; remover ocasionalmente o cortar cuidadosamente. Cocine a fuego lento 2-3 minutos y sazone inmediatamente antes de servir. | | | | |
| Sopas / cocido *) | | | | |
| Cocido | 500 g | P80 | 13 - 15 | sí |
| Sopa con sólidos | 300 g | P80 | 7 - 8 | sí |
| Crema | 500 g | P80 | 13 - 15 | sí |
| Recomendación: Remover ocasionalmente, cocinar a fuego lento 3-5 minutos. | | | | |

*) Alimentos precocinados

Inicio rápido

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

1. Arranque rápidamente el microondas pulsando directamente el botón START/+30SEC./CONFIRM. El proceso de cocción comenzará inmediatamente, mientras que cada pulsación del botón aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.

O:

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 START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

La posición de potencia de microondas será el 100%.

Asar

Use el gratinado para asar. Use utensilios resistentes al calor adecuados, o ponga los alimentos directamente sobre la rejilla.

No es necesario precalentar el gratén, ya que genera inmediatamente radiación térmica.

Proceda del modo siguiente para asar y gratinar:

1. Pulse el botón GRILL hasta que aparezca "G-1" en pantalla.
2. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para confirmar la configuración.

- Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.

| Comestibles/alimento | Cantidad | Tiempo aprox. en min. | Tapa |
|----------------------------|----------|-----------------------|------|
| Gratinar tostada con queso | 2-3 | 3-4 | no |

- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

NOTA:

Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, unos tonos de avisarán para que gire la comida.

AVISO:

Abra y cierre la puerta exclusivamente por el asa. ¡Riesgo de quemaduras!

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

Convección (CONVECTION control por temperatura)

En modo convección puede establecer una temperatura de cocción.

- Pulse el botón CONVECTION hasta que se muestre la temperatura deseada.

NOTAS de precalentamiento:

Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM en este momento para precalentar el horno.

- Se emitirán dos tonos cuando se llegue a la temperatura deseada. Parpadeará la temperatura de precalentamiento.
- Abra la puerta y ponga los alimentos en el dispositivo.
- 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 pone el tiempo de cocción en 5 minutos, el modo de convección se cancelará. Se emitirán 5 tonos y el dispositivo volverá a su modo original de funcionamiento. La pantalla mostrará la hora actual.

- Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

Combinación de funcionamiento microondas y gratinado (GRILL controlado por tiempo)

Cuando use esta configuración, las microondas y el gratinado funcionan alternados durante el tiempo preestablecido con la relación siguiente:

| Pantalla | Potencia microondas | Potencia gratinado |
|----------|---------------------|--------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

- Pulse el botón GRILL hasta que se muestre la función deseada.
- Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

Combinación de gratinado y microondas (COMBI controlado por temperatura)

Cuando use estas configuraciones, las microondas y el gratinado también funcionan alternadamente. Tiene la posibilidad, sin embargo, de establecer una temperatura de cocción.

- Pulse el botón COMBI hasta que se muestre la temperatura deseada (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

NOTAS de precalentamiento

Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM en este momento para precalentar el horno.

- Se emitirán dos tonos cuando se llegue a la temperatura deseada.
- Abra la puerta y ponga los alimentos en el horno.
- Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción entre 5 segundos y 95 minutos.

NOTA:

No puede establecer el tiempo de cocción con la puerta cerrada.

- Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM 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.

Use el gratinado para asar y obtener un dorado rápido y uniforme. Ponga la rejilla sobre las patas cortas cuando ase alimentos grandes y gruesos.

Tabla de funcionamiento combi

| Comestibles/alimento | Cantidad | Tiempo aprox. en min. | Tapa |
|--|----------|-----------------------|------|
| Carne, salchichas | | | |
| Ternera, cerdo o venado, entero | 500 g | 10 - 12 | no |
| | 750 g | 12 - 15 | no |
| Costillas de cerdo ahumadas | 500 g | 12 - 14 | no |
| Trozo de carne | 500 g | 13 - 15 | no |
| Salchichas de Viena | 200 g | 1 - 2 | no |
| Salchichas de frankfurt | 200 g | 1 - 2 | no |
| Recomendación: Gire la carne pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos. Cubra el trozo de carne con clara de huevo; perfore las salchichas con un tenedor. | | | |
| Aves | | | |
| Trozos de pollo | 250 g | 4 - 5 | no |
| Recomendación: Cocinar a fuego lento en su jugo, sin añadir líquido, girar una vez; dejar cocinar a fuego lento 4-5 minutos. | | | |
| Pescado | | | |
| Filete de pescado | 300 g | 3 - 4 | no |
| Recomendación: Gírelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos. | | | |

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.

| Código | Función | Indicación/peso en gramos | Posición de potencia |
|--------|--------------|---------------------------|--|
| A1 | Calentar | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Patatas | 230 | Microondas 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Verduras | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Fideos/pasta | 50 (avec 450g d'eau) | Microondas 80% |
| | | 100 (avec 800g d'eau) | |
| | | 150 (avec 1200g d'eau) | |
| A5 | Came | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Pescado | 200 | Microondas 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Microondas/ gratinado 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Pan | 50 | Gratinado 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Aves (asada) | 750 | Microondas/ gratinado (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Pastel | 475 | Convección con precalentamiento a 160°C |

2. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para confirmar la configuración.
3. Use el mando para establecer el peso deseado.
4. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

NOTA:

Durante la posición A10 para pasteles, el dispositivo se precalentará a 160°C. Se emitirán dos tonos cuando se llegue a la temperatura deseada. Abra la puerta y ponga el pastel en el interior. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM. El tiempo de cocción de 55 minutos comenzará a correr.

Descongelar (DEFROST)

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

1. Pulse el botón DEFROST repetidamente para seleccionar una de las dos funciones de descongelación:
 - dEF 1 Descongelar por peso entre 0,1 – 2,0 kg
 - dEF 2 Descongelar por tiempo entre 5 segundos – 95 minutos
2. Use el mando para establecer el peso/tiempo deseado.
3. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

NOTA:

- La posición de potencia de microondas será el 30% (240W).
- Cuando use la función "dEF 1", dos tonos le avisarán pasada la mitad del tiempo para que gire los alimentos.
- Cuando use la función "dEF 2", pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para aumentar el tiempo de cocción el 30 segundos cada vez.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el dispositivo se apagará y se emitirán 5 tonos. Saque los alimentos del dispositivo.

Funciones especiales

Bloqueo

- Pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK y el botón START/+30SEC./CONFIRM simultáneamente para bloquear el dispositivo.

NOTA:

- La pantalla mostrará la configuración de bloqueo.
- Las funciones de los controles estarán bloqueadas.
- Pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK y el botón START/+30SEC./CONFIRM simultáneamente de nuevo para desbloquear.

Función de pantalla

- Cuando pulse el botón MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI o DEFROST durante 2-3 segundos cuando el horno esté funcionando, la pantalla mostrará la configuración de temperatura o función actual.

Limpieza

Apague el microondas y desconecte el enchufe.

Interior

- Mantenga limpio el interior del microondas. Use un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y manchas de las paredes del microondas. Si el dispositivo está muy sucio, también puede usar un detergente suave. No use detergentes agresivos.
- Use un trapo húmedo para limpiar la ventana por dentro y fuera, y elimine con regularidad las salpicaduras y manchas provocadas por líquidos derramados.

Exterior

- Limpie las paredes externas del chasis con un trapo húmedo exclusivamente. Asegúrese de que no entre agua en las aperturas ni el chasis, y por lo tanto dentro del dispositivo.
- Use un trapo húmedo para limpiar los interruptores. Cuando limpie los interruptores de función, abra primero la puerta para evitar encender accidentalmente el dispositivo.

Accesorios

- Limpie ocasionalmente la bandeja de cristal con detergente lavavajillas o póngala en el lavavajillas.
- 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.

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 | Posible 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 START/+30SEC./CONFIRM no se ha pulsado después de seleccionar la función. | Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM, o pulse el botón STOP/CLEAR-CLOCK para finalizar el proceso. |
| Los mandos están bloqueados. | Bloqueo infantil activado. | Pulse el botón STOP/CLEAR/CLOCK y el botón START/+30SEC./CONFIRM simultáneamente 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. | Contacte con nuestro servicio al cliente. |

Especificaciones técnicas

| | |
|--|------------------|
| Modelo: | MWG 775 H |
| Alimentación: | 230 V~, 50 Hz |
| Consumo | |
| Microondas: | 1300 W |
| Gratinado: | 1200 W |
| Convección: | 1200 W |
| Potencia de salida nominal del microondas: | 800 W / 2450 MHz |
| Capacidad de la cámara de cocción: | 23 liters |
| Clase de protección: | I |
| Peso neto: | 14,0 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.



Significado del símbolo "cubo de basura"

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

Deseche 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.

Índice

| | |
|--|----|
| Directrizes gerais de segurança | 44 |
| Precauções de segurança importantes | 44 |
| Localização dos controlos..... | 45 |
| Interruptores no painel de controlo..... | 45 |
| Símbolos no painel de controlo | 45 |
| Utilização prevista | 45 |
| Informação sobre o funcionamento do grelhador e combinado | 46 |
| Utensílios utilizados com o microondas adequados | 46 |
| Funcionamento do aparelho..... | 46 |
| Utilização pela primeira vez | 46 |
| Utilização do aparelho..... | 47 |
| Instruções de funcionamento..... | 47 |
| Aquecimento..... | 47 |
| Cozedura | 48 |
| Grelhador | 49 |
| Convecção (CONVECTION temperatura controlada) | 49 |
| Funcionamento do microondas e do grelhador no modo combinado (GRILL funciona com hora controlada) | 49 |
| Funcionamento do microondas e do grelhador no modo combinado (COMBI com a temperatura controlada)..... | 49 |
| Funções automáticas..... | 50 |
| Descongelamento (DEFROST)..... | 50 |
| Funções especiais..... | 51 |
| Limpeza | 51 |
| Resolução de problemas | 51 |
| Especificações técnicas..... | 51 |
| Significado do símbolo “contentor do lixo” | 52 |

Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- Utilize o dispositivo para uso privado e apenas para os fins a que se destina. O dispositivo não se destina a uso comercial.
- Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, da luz solar directa, da humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da corrente (puxe pela ficha, não pelo cabo) quando não o utilizar ou quando estiver a fixar acessórios, durante a limpeza ou em caso de avaria.
- Não deixe o dispositivo **desacompanhado** enquanto estiver em operação. Desligue sempre o dispositivo quando sair do quarto. Desligue o dispositivo.
- Verifique regularmente o dispositivo e o cabo em busca de quaisquer sinais de dano. Não continue a operar o dispositivo em caso de dano.
- Não realize reparações no dispositivo por si próprio. Por favor, contacte o pessoal autorizado. A fim de evitar riscos, um cabo danificado deve ser substituído por um cabo equivalente produzido pelo fabricante, o nosso serviço de apoio a clientes ou qualquer outro especialista qualificado.
- Utilize apenas peças originais.
- Por favor observe o que se encontra determinado em "Instruções especiais de segurança".

Crianças e pessoas débeis

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

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico.

Perigo de asfixia!

- Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com redução capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e/ou conhecimentos a menos que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não tocam o aparelho.

Símbolos neste manual do utilizador

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

AVISO:

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

ATENÇÃO:

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

NOTA:

Realça sugestões e informações para si.

Precauções de segurança importantes!

Leia-as cuidadosamente e guarde-as para futura referência.

- Não aqueça artigos como almofadas para pescoço, produtos de consistência pastosa ou caroços de cereja.
RISCO DE INCÊNDIO!!!
- **Aviso:** Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, não continue com o funcionamento do aparelho até este ser reparado por uma pessoa qualificada.
- **Aviso:** Não repare o aparelho por si próprio. Contacte um técnico autorizado. É perigoso para qualquer pessoa excepto para os técnicos que executam o trabalho de manutenção ou reparação, exigindo a remoção da cobertura, cuja função é proteger contra a exposição a radiação da potência do microondas.
- **Aviso:** Não aqueça líquidos ou sólidos quentes com os recipientes fechados. Risco de incêndio!
- **Aviso:** Não coloque o microondas dentro de um armário. Certifique-se de que deixa uma abertura para ventilação de pelo menos 20 cm entre cada lado do aparelho, armários, paredes, etc.
- **Aviso:** As crianças e as pessoas doentes não devem utilizar o aparelho sem supervisão, a não ser que lhes tenham sido dadas instruções apropriadas que lhes permitam a utilização segura do aparelho e que tenham conhecimento dos riscos que possam advir por utilização inapropriada.
- **Aviso:** Em funcionamento no modo combinado, as crianças só podem utilizar o aparelho com supervisão de um adulto dada a ocorrência de temperaturas altas.
- **Nota:** O microondas não se destina a aquecer animais vivos.
- Utilize só utensílios utilizados com o microondas como: utensílios em vidro, porcelana chinesa, cerâmica, plástico resistente ao calor ou especiais para microondas.
- Quando aquecer ou cozinhar alimentos em recipientes de material inflamável como plástico ou papel, é necessário supervisionar o aparelho dada a possibilidade de incêndio.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada no caso de emissão de fumo. Mantenha a porta fechada de modo a extinguir possíveis chamas.

- **Aviso acerca do sobreaquecimento:** Enquanto cozinha, especialmente quando aquece líquidos (água), é possível que a temperatura no ponto de fervura seja atingida e as bolhas normais ainda não se formem. Os líquidos não fervem de maneira uniforme. Quando retira o recipiente, este efeito de sobreaquecimento pode levar a uma formação súbita de bolhas por vapor causada por choques menores e, por isso, resultar em fervura. Risco de queimaduras! Para uma fervura uniforme, coloque um copo ou outro recipiente semelhante, não metálico, dentro do microondas.
- Mexa ou agite os alimentos dos biberões e a papa para bebé em frascos e verifique a temperatura antes de os utilizar. Risco de queimaduras!
- Os alimentos com pele ou casca como ovos, salsichas, em frascos de vidro herméticos e outros, não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir mesmo antes do aquecimento completo.
- Limpe completamente o caixilho ou a vedação da porta e as peças adjacentes com um pano húmido no caso de sujidade.
- Limpe o microondas regularmente e remova os restos de comida do seu interior.
- No caso de manutenção insuficiente do aparelho, a superfície pode ficar danificada, o que prejudica a duração de vida do aparelho e pode causar situações perigosas.

Símbolos indicados no produto

Irá encontrar símbolos com avisos e informações no produto:



Risco de queimaduras!

A temperatura de superfícies tangíveis pode tornar-se muito alta durante o funcionamento.

Localização dos controlos

- | | |
|----------------------|--|
| 1 Painel de controlo | 5 Utensílios utilizados com o microondas |
| 2 Grelhador | 6 Dobradiças da porta |
| 3 Eixo motor | 7 Janela de visualização |
| 4 Anel guia | |

Interruptores no painel de controlo

MICROWAVE

Microondas: Seleccionar a configuração de potência do microondas

GRILL

(hora controlada)

Grelhador: Para grelhados e cozidos

Grelhador/ O grelhador, o microondas e a convecção

Combinado: funcionam por ciclos

CONVECTION

Convecção: A convecção funciona sem o microondas. Seleccionar uma temperatura.

COMBI.

(temperatura controlada)

Grelhador/ O grelhador e microondas funcionam por ciclos

Combinado:

DEFROST

Descongelamento por peso ou tempo

STOP/CLEAR/CLOCK

Parar: Pressione uma vez para parar a cozedura

Apagar: Pressione duas vezes para apagar a função

Relógio: Em combinação com o interruptor para configurar o relógio ou o tempo de cozedura

START/+30Sec./CONFIRM

- Iniciar função
- Inicia rapidamente o microondas (sempre + de 30 segundos com potência a 100%)

- Prolonga o tempo de cozedura para 30 segundos durante o funcionamento (excepto quando descongelar ou utilizar a função automática)
- Confirma uma configuração

Bloquear

Pressione e mantenha o botão STOP/CLEAR/CLOCK e START/+30Sec./CONFIRM em simultâneo de modo a bloquear o painel de controlo (bloqueio para crianças).

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

O interruptor serve para configurar o relógio, o tempo de cozedura, a função automática ou o peso

Símbolos no painel de controlo

| Símbolo | Significado/função | Símbolo | Significado/função |
|---------|------------------------|---------|---------------------------------|
| | Microondas | | Convecção |
| | Descongelamento | | Função automática |
| | Grelhador | | Potência alta/baixa |
| | Microondas + grelhador | | Bloqueio para crianças activado |

Utilização prevista

Este aparelho destina-se a:

- aquecer e a cozinhar alimentos líquidos ou sólidos
- assar ou cozer alimentos sólidos

Destina-se só para estes fins e só pode ser utilizado como tal.

Só pode ser utilizado conforme descrito neste manual do utilizador.

Não deve utilizar este aparelho para fins comerciais.

Qualquer outra utilização é incorrecta e pode causar danos ou mesmo ferimentos.

A Clatronic International GmbH não é responsável por danos resultantes de uma utilização incorrecta.

Informação sobre o funcionamento do grelhador e combinado

- Utilize só utensílios utilizados com o microondas resistentes ao aquecimento, pois o aquecimento por radiação forma-se durante o funcionamento com grelhador e combinado.
- Quando o microondas está só a funcionar no modo grelhador, também pode utilizar utensílios utilizados com o microondas metálicos ou de alumínio, mas não durante o funcionamento combinado ou microondas.
- A grelha só é adequada para o funcionamento COMBI.
- Não coloque nenhum objecto sobre o microondas. Ficará quente. Mantenha sempre as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Utilize o grelhador para colocar os alimentos mais perto do elemento de aquecimento.

Utensílios utilizados com o microondas adequados

- O material mais adequado a ser utilizado num microondas deve ser transparente e permitir a radiação para aquecer os alimentos de maneira uniforme.
- Os pratos e as taças ovais ou redondos são mais adequados que os quadrangulares, pois os alimentos podem ferver nas margens.

⚠ ATENÇÃO: Risco de explosão por utensílios utilizados com o microondas revestidos.

- Abrir recipientes fechados antes de cozer ou aquecer.
- Tentar retirar a folha plastificada de protecção várias vezes com um garfo.
- A radiação do microondas não é capaz de penetrar em metal, por isso, não utilize recipientes ou pratos metálicos.

⚠ ATENÇÃO:

Não utilize tigelas de papel feito de material reciclável, pois podem conter pequenas partículas de metal que podem causar faíscas ou incêndio.

A tabela abaixo destina-se a ajudar a escolher utensílios utilizados com o microondas adequados:

| Material | Adequado para | | | |
|--|---------------|-----------|-----------|-----------|
| | Microondas | Grelhador | Convecção | Combinado |
| Recipiente de vidro resistente ao calor | sim | sim | sim | sim |
| Recipiente de vidro não resistente ao calor | não | não | não | não |
| Recipiente/placa de cerâmica resistente ao calor | sim | sim | sim | sim |
| Recipiente de plástico adequado para microondas | sim | não | não | não |
| Papel de cozinha | sim | não | não | não |
| Bandeja de metal | não | sim | sim | não |
| Grelhador | não | sim | sim | sim |
| Folha de alumínio ou recipiente de alumínio | não | sim | sim | não |

*) Combinação do microondas e grelhador

Funcionamento do aparelho

- Um sinal sonoro é emitido quando roda pela primeira vez o interruptor.
- A selecção pressionando os botões é confirmada por um sinal sonoro. Se isso não acontecer, então não o pressionou correctamente.
- Se configurou ou pausou uma função mas não pressionou o botão START/+30SEC./CONFIRM em 5 minutos, a configuração será cancelada. A hora actual será apresentada de novo.
- Quando a porta é aberta, os indicadores luminosos do microondas acendem. Se a porta não for fechada após 10 minutos, os indicadores luminosos apagam.
- Quando iniciar um programa (excepto durante o pré-aquecimento), o tempo de funcionamento restante será apresentado no visor. A contagem decrescente é efectuada.
- Cinco sinais sonoros indicarão o fim do programa.

Utilização pela primeira vez

- Retire todos os acessórios da câmara de cozedura, desembale-os e coloque-os no anel guia no centro.
- Coloque a placa de vidro no eixo motor de modo a que fique fixa nos dentes do eixo motor e permaneça uniforme.
- Verifique se o aparelho tem danos visíveis, especialmente na área da porta e à volta desta. É fundamental não utilizar o aparelho no caso de qualquer dano.
- Para evitar interferências com o funcionamento de outros aparelhos, não coloque o microondas perto de outros electrodomésticos.
- Retire as folhas de protecção que possam estar agarradas à caixa.
- Ligue a ficha a uma tomada terra de 230 V e 50 Hz. isolada instalada correctamente.

⚠ ATENÇÃO:

Não retire peças montadas da câmara de cozedura ou de dentro da porta!

ℹ NOTA:

As peças de fabrico ou o óleo dentro do microondas ou no elemento de aquecimento, podem causar fumo ou algum cheiro no início do funcionamento.

Isto é normal e deixará de ocorrer após a utilização prolongada do aparelho.

Recomendamos vivamente a que siga os procedimentos seguintes:

- Ligue o microondas no modo grelhador e deixe o aparelho em funcionamento sem cozinhar alimentos.
- Assegure-se de que há uma ventilação suficiente.

Configurar o relógio:

ℹ NOTA:

Durante a primeira configuração será emitido um sinal sonoro e o visor mostrará "0:00"

- Pressione o botão STOP/CLEAR/CLOCK. O visor mudará para "00:00", com o primeiro dígito a piscar.
- Utilize o interruptor para configurar as horas que deseja.
- Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM. Os segundos dígitos estarão a piscar.
- Utilize o interruptor para configurar os minutos que deseja.
- Pressione de novo o botão START/+30SEC./CONFIRM para activar a nova hora.

Utilização do aparelho

Informações importantes sobre o funcionamento do aparelho

- O aparelho funciona com radiação de microondas aquecendo partículas de água existentes nos alimentos muito rapidamente. Não há radiação de calor e, por isso, raramente ocorre alguma tostagem.
- Utilize este aparelho só para aquecer alimentos.
- O microondas não se destina a fritar alimentos.
- Aqueça entre 1 a 2 pratos de cada vez. Caso contrário, o aparelho não funcionará de maneira eficiente.
- O microondas fornece potência total e instantaneamente. Por isso, o pré-aquecimento não é necessário.
- Nunca coloque o microondas a funcionar sem alimentos.
- O microondas não substitui um forno normal. Utilização prevista:
 - Descongelamento total de alimentos congelados
 - Aquecimento rápido de alimentos ou de bebidas
 - Cozedura de pratos

Instruções de funcionamento

1. Coloque os alimentos a serem aquecidos sobre os utensílios utilizados do microondas.
2. Abra a porta e coloque o recipiente sobre a bandeja de vidro. Feche a porta. (Por razões de segurança, o aparelho só pode funcionar quando a porta estiver correctamente fechada.)
3. Pressione uma vez ou repetidamente o botão MICROWAVE para seleccionar a configuração da potência que deseja.

| Configuração da potência no visor conforme seleccionada em % | Potência em Watts (aproximadamente) | Aplicação |
|--|-------------------------------------|---|
| P100 | 800 | Aquecimento rápido |
| P 80 | 640 | Cozedura |
| P 50 | 400 | Fervura |
| P 30 | 240 | Descongelamento de alimentos congelados |
| P 10 | 80 | Derreter queijo, etc. |
| Início rápido | 800 | Aquecimento rápido |

4. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
5. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento. O tempo de cozedura depende da quantidade e da textura dos alimentos. Após utilizar algumas vezes o microondas rapidamente será capaz de calcular o tempo de cozedura.

NOTA:

- De cada vez que pressiona o botão START/+30SEC./CONFIRM prolongará o tempo de funcionamento para 30 segundos.
- A cozedura no microondas é muito mais rápida que a de um forno. Se não tem a certeza, configure um tempo de cozedura mais curto e continue com o funcionamento do microondas, se necessário.

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

Pausar ou parar a cozedura

- Se desejar pausar a cozedura, pressione o botão STOP/CLEAR/CLOCK ou abra simplesmente a porta.
- Se desejar continuar a cozedura, feche a porta e pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM.
- Se desejar parar completamente a cozedura, pressione duas vezes o botão STOP/CLEAR/CLOCK.

Aquecimento

Os microondas têm características especiais, como amornar ou aquecer os alimentos. Os líquidos refrigerantes e os alimentos podem ser facilmente amornados à temperatura ambiente sem ter de utilizar muitos recipientes.

Os tempos de aquecimento na seguinte tabela são só uma referência, pois dependem muito mais da temperatura original e da textura dos alimentos. Por isso, recomendamos a que verifique de vez em quando se os alimentos estão quentes o suficiente.

Tabela do tempo de aquecimento

| Produtos comestíveis/alimentos | Quantidade | Configuração da potência | Tempo aproximadamente em min. | Cobertura |
|--|------------|--------------------------|-------------------------------|-----------|
| Líquidos | | | | |
| Água, 1 copo | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | não |
| Água, 0,5 l | 500 g | P100 | 3,5 - 5 | não |
| Água, 0,75 l | 750 g | P100 | 5 - 7 | não |
| Café, 1 chávena | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | não |
| Leite, 1 copo | 150 g | P100 | 0,5 - 1 | não |
| Sugestão: Coloque um copo de água dentro do microondas para evitar o sobreaquecimento. Mexa bem antes de beber. | | | | |
| Refeições embaladas | | | | |
| Costeletas + batatas e legumes | 450 g | P100 | 2,5 - 3,5 | sim |
| Goulash com macarrão | 450 g | P100 | 2 - 2,5 | sim |
| Carne + pedaços + molho | 450 g | P100 | 2,5 - 3,5 | sim |
| Sugestão: Humedeça ligeiramente antes de cozer e mexa de vez em quando. | | | | |
| Carne | | | | |
| Costeletas panadas | 200 g | P100 | 1 - 2 | não |
| Almôndegas, 4 pedaços | 500 g | P100 | 3 - 4 | não |
| Pedaços de carne assada | 250 g | P100 | 2 - 3 | não |
| Sugestão: Regue com óleo para panar ou tostar ligeiramente. | | | | |
| Aves | | | | |
| 1/2 de frango | 450 g | P100 | 3,5 - 5 | não |
| Fricassé de frango | 400 g | P100 | 3 - 4,5 | sim |
| Sugestão: Regue com óleo e mexa de vez em quando. | | | | |
| Prato de acompanhamento | | | | |
| Macarrão, arroz, 1 prato | 150 g | P100 | 1 - 2 | sim |
| | 300 g | P100 | 2,5 - 3,5 | sim |
| Batatas | 500 g | P100 | 3 - 4 | sim |
| Sugestão: Humedeça ligeiramente antes de cozer. | | | | |
| Sopas / molhos | | | | |
| Sopa de carne, 1 prato | 250 g | P100 | 1 - 1,5 | sim |
| Sopa com alimentos sólidos | 250 g | P100 | 1,5 - 2 | sim |
| Molho | 250 g | P100 | 1 - 2 | sim |
| Papa de bebé | | | | |
| Leite | 100 ml | P50 | 0,5 - 1 | não |
| Puré | 200 g | P50 | 1 - 1,5 | não |
| Sugestão: Mexa ou agite completamente. Verifique a temperatura! | | | | |

Cozedura

Sugestões práticas de cozedura

Siga as instruções indicadas na tabela de cozedura e receitas. Supervisione o processo de cozedura se ainda não tem experiência suficiente.

Pode abrir a porta do aparelho a qualquer momento. O aparelho desligará automaticamente.

Só continuará a funcionar quando a porta for fechada e se for pressionado de novo o botão START/+30SEC./CONFIRM.

Os alimentos congelados precisam de um tempo de cozedura mais longo do que aquele à temperatura ambiente.

Quanto mais espessos os alimentos, mais longo o tempo de cozedura. Os pedaços de carne maiores, por exemplo, exigem uma cozedura mais longa idêntica à dos pedaços cortados às fatias com a mesma quantidade. Recomendamos a que coza grandes quantidades de alimentos com potência máxima e com uma fervura com potência média para que a sua cozedura seja mais uniforme.

Os alimentos mais pequenos cozem mais rápido que os maiores, por isso, distribua-os em pequenas quantidades se possível. Coloque pedaços mais espessos como pernas de frango ou filetes de peixe no centro ou sobreponha-os.

As quantidades de alimentos mais pequenas cozem mais rápido que as maiores. São aplicadas as seguintes regras práticas:

Duas quantidades = quase o dobro do tempo

Meias quantidades = metade do tempo

Se não for capaz de calcular o tempo de cozedura exacto de um prato, pode aplicar a seguinte regra:

Para aproximadamente 100 g, 1 minuto de cozedura

Todos os alimentos que cubra num forno, também devem ser cobertos num microondas.

Uma cobertura evitará que os alimentos fiquem secos. Um prato virado ao contrário, papel vegetal ou papel de alumínio para microondas são tipos de cobertura adequados. Coza os alimentos que devem ficar tostados sem uma cobertura.

Tabela de cozedura

| Produtos comestíveis/alimentos | Quantidade | Configuração da potência | Tempo aproximadamente em min. | Cobertura |
|--------------------------------|------------|--------------------------|-------------------------------|-----------|
| Legumes | | | | |
| Beringela | 500 g | P80 | 7 - 10 | sim |
| Couve-flor | 500 g | P80 | 13 - 15 | sim |
| Brócolo | 500 g | P80 | 6 - 9 | sim |
| Chicória | 500 g | P80 | 6 - 7 | sim |
| Ervilha | 500 g | P80 | 6 - 7 | sim |
| Funcho | 500 g | P80 | 8 - 11 | sim |
| Feijão verde | 300 g | P80 | 13 - 15 | sim |
| Batata | 500 g | P80 | 9 - 12 | sim |
| Rebentos de nabo | 500 g | P80 | 8 - 10 | sim |
| Legumes | | | | |
| Alho francês | 500 g | P80 | 7 - 9 | sim |
| Milho | 250 g | P80 | 7 - 9 | sim |
| Cenoura | 500 g | P80 | 8 - 10 | sim |
| Pimento | 500 g | P80 | 6 - 9 | sim |
| Couve de Bruxelas | 300 g | P80 | 7 - 10 | sim |
| Espargo | 300 g | P80 | 6 - 9 | sim |
| Tomate | 500 g | P80 | 6 - 7 | sim |

| Produtos comestíveis/alimentos | Quantidade | Configuração da potência | Tempo aproximadamente em min. | Cobertura |
|---|------------|--------------------------|-------------------------------|-----------|
| Abóbora pequena | 500 g | P80 | 9 - 10 | sim |
| Sugestão: Corte os legumes em pedaços pequenos juntando-lhes entre 2 a 3 colheres de água e mexa de vez em quando. Ferva entre 3 a 5 minutos e adicione condimentos antes de servir. | | | | |
| Fruta | | | | |
| Pêra ou maçã assada | 500 g | P80 | 5 - 8 | sim |
| Compota de ameixa | 250 g | P80 | 4 - 6 | não |
| Ruibarbo assado | 250 g | P80 | 5 - 8 | sim |
| Maçã assada, 4 maçãs | 500 g | P80 | 7 - 9 | sim |
| Sugestão: Adicione 125 ml de água. O sumo de limão evitará que a fruta perca a sua cor. Ferva entre 3 a 5 minutos. | | | | |
| Carne *) | | | | |
| Carne com molho | 400 g | P80 | 10 - 12 | sim |
| Goulash, pedaços de vitela | 500 g | P80 | 10 - 15 | sim |
| Rolinhos de carne | 250 g | P80 | 7 - 8 | sim |
| Sugestão: Mexa de vez em quando e pare entre 3 a 5 minutos. | | | | |
| Aves *) | | | | |
| Fricassé de frango | 250 g | P80 | 6 - 7 | sim |
| Canja | 200 g | P80 | 5 - 6 | sim |
| Sugestão: Mexa de vez em quando e pare entre 3 a 5 minutos. | | | | |
| Peixe | | | | |
| Filetes de peixe | 300 g | P80 | 7 - 8 | sim |
| | 400 g | P80 | 8 - 9 | sim |
| Sugestão: Vire ao contrário após ter decorrido metade do tempo de cozedura e ferva entre 3 a 5 minutos. | | | | |
| Descongelar e cozer legumes | | | | |
| Couve roxa e maçã | 450 g | P80 | 14 - 16 | sim |
| Folhas de espinafre | 300 g | P80 | 11 - 13 | sim |
| Couve-flor | 200 g | P80 | 7 - 9 | sim |
| Fava | 200 g | P80 | 8 - 10 | sim |
| Brócolo | 300 g | P80 | 8 - 9 | sim |
| Ervilha | 300 g | P80 | 7 - 8 | sim |
| Rebentos de nabo | 300 g | P80 | 13 - 15 | sim |
| Alho francês | 200 g | P80 | 10 - 11 | sim |
| Milho | 200 g | P80 | 4 - 6 | sim |
| Cenoura | 200 g | P80 | 5 - 6 | sim |
| Couve de Bruxelas | 300 g | P80 | 7 - 8 | sim |
| Descongelar e cozer legumes | | | | |
| Espinafre | 450 g | P80 | 12 - 13 | sim |
| | 600 g | P80 | 15 - 17 | sim |
| Sugestão: Coza adicionando entre 1 a 2 colheres de água, mexa de vez em quando e pare cuidadosamente. Ferva entre 3 a 5 minutos e adicione condimentos antes de servir. | | | | |
| Sopas / assados *) | | | | |
| Assados | 500 g | P80 | 13 - 15 | sim |
| Sopa com alimentos sólidos | 300 g | P80 | 7 - 8 | sim |
| Canja | 500 g | P80 | 13 - 15 | sim |
| Sugestão: Mexa de vez em quando e ferva entre 3 a 5 minutos. | | | | |

*) Alimentos pré-confeccionados

Início rápido

Deseja aquecer alimentos ou bebidas em pouco tempo com a configuração de potência no máximo? Tem duas possibilidades:

1. Coloque o microondas no modo de início rápido pressionando de imediato o botão START/+30SEC./CONFIRM. O processo de cozedura começará imediatamente. De cada vez que pressionar o botão, prolongará o tempo de cozedura para 30 segundos.

Ou:

2. Rode o interruptor para o lado esquerdo. É emitido um sinal sonoro e o visor mostrará "95:00". Configure o tempo rodando o interruptor para o lado direito ou esquerdo. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

A configuração da potência do microondas é de 100%.

Grelhador

Utilize o grelhador para fazer assados. Utilize utensílios utilizados com o microondas resistentes ao calor ou coloque directamente os alimentos sobre a grelha.

Não é necessário "pré-aquecer" a grelha pois esta já produz calor de imediato.

Siga os procedimentos seguintes para grelhar ou cozer:

1. Pressione o botão GRILL até "G-1" aparecer no visor.
2. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
3. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.

| Produtos comestíveis/alimentos | Quantidade | Tempo aproximadamente em min. | Cobertura |
|--------------------------------|------------|-------------------------------|-----------|
| Aquecer pão com queijo | 2-3 | 3-4 | não |

4. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

! NOTA:

Após ter decorrido metade do tempo, um sinal sonoro avisa-o para virar os alimentos.

! AVISO:

Abra e feche a porta só com a pega. Risco de queimaduras!

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

Convecção (CONVECTION temperatura controlada)

No modo convecção, terá a oportunidade de configurar uma temperatura de cozedura.

1. Pressione o botão CONVECTION até ser apresentada a temperatura que deseja.

! NOTA sobre o pré-aquecimento:

Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM neste momento para pré-aquecer o microondas.

- Serão emitidos dois sinais sonoros quando a temperatura desejada for atingida. A temperatura de pré-aquecimento estará a piscar.
- Abra a porta e coloque os alimentos dentro do microondas.
- Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.

! NOTA:

- Não pode configurar o tempo de cozedura enquanto a temperatura não tiver sido atingida ou quando a porta estiver fechada.
- Se não configurar o tempo de cozedura dentro de 5 minutos, o modo convecção será cancelado. Serão emitidos cinco sinais sonoros e o aparelho voltará para o modo normal de funcionamento. O visor mostrará depois a hora actual de novo.

2. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

Funcionamento do microondas e do grelhador no modo combinado (GRILL funciona com hora controlada)

Ao utilizar estas configurações, o microondas e o grelhador funcionam por ciclos durante a hora pré-configurada com a seguinte relação:

| Visor | Configuração da potência do microondas | Configuração da potência do grelhador |
|-------|--|---------------------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Pressione o botão GRILL até ser apresentada a função que deseja.
2. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

Funcionamento do microondas e do grelhador no modo combinado (COMBI com a temperatura controlada)

Quando utiliza estas configurações, o grelhador e o microondas funcionam por ciclos. Terá a oportunidade de configurar uma temperatura de cozedura.

1. Pressione o botão COMBI. até ser apresentada a temperatura que deseja (100°C, 110°C, . . .180°C, 190°C).

! NOTA sobre o pré-aquecimento

Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM neste momento para pré-aquecer o microondas.

- Serão emitidos dois sinais sonoros quando a temperatura desejada for atingida.
- Abra a porta e coloque os alimentos dentro do microondas.
- Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.

! NOTA:

Não pode configurar o tempo de cozedura quando a porta estiver fechada!

2. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

Sugestões para o funcionamento combinado

Quando cozinhar alimentos com a configuração combinada de microondas/grelhador, deve proceder da seguinte maneira:

O tempo de cozedura para alimentos espessos e de grande tamanho, como carne de porco assada, é respectivamente mais longo do que o tempo de cozedura para alimentos finos e de pequeno tamanho. **No entanto, para os assados, aplicam-se as regras inversas. Quanto mais junto da grelha os alimentos estiverem, mais rápido ficarão tostados.** Por ex., quando preparar grandes pedaços de carne durante o funcionamento combinado, o tempo para assar é possivelmente mais curto do que o tempo para pequenos pedaços de carne.

Utilize a grelha para assar para que obtenha uma tostagem rápida e uniforme. Coloque a grelha sobre as pernas pequenas quando assar alimentos espessos e de grande tamanho.

Tabela sobre o funcionamento no modo combinado

| Produtos comestíveis/ alimentos | Quantidade | Tempo aproximadamente em min. | Cobertura |
|--|------------|-------------------------------|-----------|
| Carne, salsichas | | | |
| Bife, porco ou vitela, pedaços inteiros | 500 g | 10 - 12 | não |
| | 750 g | 12 - 15 | não |
| Pedaços de carne fumada | 500 g | 12 - 14 | não |
| Carne picada | 500 g | 13 - 15 | não |
| Salsichas de Viena | 200 g | 1 - 2 | não |
| Salsichas Bockwurst | 200 g | 1 - 2 | não |
| Sugestão: Vire a carne ao contrário após ter decorrido metade do tempo e ferva entre 3 a 5 minutos. Envolve a carne picada em clara de ovo e espete um garfo nas salsichas. | | | |
| Aves | | | |
| Pedaços de frango | 250 g | 4 - 5 | não |
| Sugestão: Ferva com o próprio molho, sem adicionar água. Vire uma vez e ferva entre 4 a 5 minutos. | | | |
| Peixe | | | |
| Filetes de peixe | 300 g | 3 - 4 | não |
| Sugestão: Vire ao contrário após ter decorrido metade do tempo e ferva entre 3 a 5 minutos. | | | |

Funções automáticas

Utilize as funções automáticas para cozer certas quantidades de alimentos automaticamente. Proceda da seguinte maneira:

1. Rode o interruptor no sentido do ponteiros do relógio e selecione a função automática que deseja. Selecione uma das configurações indicadas na tabela abaixo.

| Código | Função | Visor/peso em gramas | Configuração da potência |
|--------|----------------|--------------------------|--------------------------|
| A1 | Aquecimento | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Batata | 230 | Microondas 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Legumes | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Macarrão/massa | 50 (com 450g de água) | Microondas 80% |
| | | 100 (com 800g de água) | |
| | | 150 (com 1,200g de água) | |
| A5 | Carne | 200 | Microondas 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |

| Código | Função | Visor/peso em gramas | Configuração da potência |
|--------|----------------|----------------------|--|
| A6 | Peixe | 200 | Microondas 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Microondas + grelhador 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Pão | 50 | Grelhador 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Aves (assados) | 750 | Microondas + grelhador (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Bolo | 475 | Convecção com pré- aquecimento de 160°C |

2. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
3. Utilize o interruptor para configurar o peso que deseja.
4. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

NOTA:

Durante a configuração A10 para bolos, o aparelho pré-aquece a 160°C. Serão emitidos dois sinais sonoros quando a temperatura for atingida. Abra a porta e coloque o bolo dentro do microondas. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM. O tempo de cozedura de 55 minutos começará a funcionar.

Descongelamento (DEFROST)

Utilize a configuração de descongelamento para que possa descongelar automaticamente os alimentos, tendo duas maneiras diferentes. Selecione a função de descongelamento pelo peso e o tempo.

1. Pressione repetidamente o botão DEFROST para seleccionar uma das funções de descongelamento:

| | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|
| def 1 | Descongelamento por peso | entre 0,1 a 2,0 kg |
| def 2 | Descongelamento por tempo | entre 5 segundos a 95 minutos |
2. Utilize o interruptor para configurar o peso que deseja.
3. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

NOTA:

- A configuração da potência do microondas é de 30% (240 W).
- De cada vez que utilizar "def 1", Após ter decorrido metade do tempo, um sinal sonoro avisa-o para virar os alimentos.
- De cada vez que utilizar "def 2", pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para prolongar o tempo de cozedura para 30 segundos, respectivamente.

Após o tempo de cozedura ter decorrido, o aparelho desligará e serão emitidos cinco sinais sonoros. Retire os alimentos do aparelho.

Funções especiais

Bloquear

- Pressione o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente para bloquear o aparelho.

i NOTA:

- O visor mostrará a configuração que foi bloqueada.
- As funções dos botões são bloqueadas.
- Pressione de novo o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente para desbloquear o aparelho.

Função do visor

- Quando pressionar os botões MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. ou DEFROST entre 2 a 3 segundos durante o funcionamento, o visor mostrará as configurações ou as funções da temperatura actual.

Limpeza

Desligue o microondas e desligue a ficha.

Interior

- Mantenha o interior do microondas limpo. Utilize um pano húmido para remover salpicos e pingos das paredes do microondas. Se o aparelho estiver muito sujo, também pode utilizar um detergente suave. Não utilize detergentes abrasivos.
- Utilize um pano húmido para limpar a janela de visualização por fora e por dentro e remova regularmente os salpicos e as manchas de líquidos.

Exterior

- Limpe as paredes exteriores da caixa só com um pano húmido. Certifique-se de que não entra água pelas aberturas da caixa nem no interior do aparelho.
- Utilize um pano húmido para limpar os interruptores. Quando limpar os interruptores de funções, abra em primeiro lugar a porta para evitar ligar o aparelho acidentalmente.

Acessórios

- Limpe a bandeja de vidro regularmente com detergente para loiça ou lave-a no lava-loiça.
- Limpe regularmente o anel guia e o interior da base. Pode retirar o anel guia e limpá-lo manualmente. Utilize um detergente suave ou um produto limpa-vidros. Seque completamente. Certifique-se de que depois coloca o anel na sua posição correcta.

Cheiro

- Para remover o cheiro desagradável no interior do microondas, coloque uma taça adequada para microondas cheia de água e sumo de limão no aparelho e aqueça durante aproximadamente 5 minutos. Depois seque o microondas com um pano macio.

Indicadores luminosos do microondas

- Entre em contacto com um centro de reparações para substituir os indicadores luminosos do microondas.

Resolução de problemas

O mau funcionamento deve-se muitas vezes a pequenos problemas. Antes de entrar em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, verifique a tabela abaixo:

| Problema | Causa possível | Notas/soluções |
|---|---|---|
| O rádio ou o televisor sofrem interferências quando o microondas está a funcionar. | Os campos electro-magnéticos deste aparelho podem interferir na imagem e no som de frequências específicas. | Isto é normal e não indica um mau funcionamento. Coloque os aparelhos o mais afastados possível uns dos outros. |
| O aparelho não liga e o visor está preto. | A tomada de parede pode estar avariada. | - Tente ligar o aparelho a outra tomada de parede. - Verifique o quadro eléctrico da sua casa. |
| O visor mostra "0:00". | Ocorreu um corte de energia. | Configure de novo o relógio: |
| O aparelho não funciona. O visor mostra uma leitura diferente da hora em relação à hora actual. | A porta não está correctamente fechada. O botão START/+30SEC./CONFIRM não foi pressionado após seleccionar a função. | Verifique se há objectos ou alimentos que estejam a obstruir a porta. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM, ou pressione o botão STOP/CLEAR-CLOCK para terminar o processo. |
| Todos os botões estão bloqueados. | O bloqueio para crianças foi activado. | Pressione o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente para desbloquear o aparelho. |
| Os utensílios utilizados com o microondas provocam arranhões ou ruído de fricção. | Há sujidade ou objectos estranhos na área do eixo dos utensílios utilizados com o microondas. | Retire possíveis objectos e restos de comida conforme descrito em "Limpeza". |
| O aparelho deixou de funcionar sem razão aparente. | O aparelho está avariado. | Entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. |

Especificações técnicas

Model: MWG 775 H
Potência eléctrica: 230 V~, 50 Hz
Consumo da potência
Microondas: 1300 W
Grelhador: 1200 W
Convecção: 1200 W
Saída de potência nominal do microondas: 800 W / 2450 MHz
Capacidade da câmara de cozedura: 23 litros
Classe de protecção: I
Peso líquido: 14,0 kg

Reservado o direito de efectuar modificações técnicas e de concepção no decurso do desenvolvimento contínuo do produto.

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.



Significado do símbolo “contentor do lixo”

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

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

Indice

| | |
|---|----|
| Linee guida generali sulla sicurezza..... | 54 |
| Informazioni di sicurezza importanti! | 54 |
| Posizione dei comandi | 55 |
| Attivare il pannello di controllo | 55 |
| Simboli sul pannello di controllo..... | 55 |
| Uso previsto..... | 55 |
| Informazione sul funzionamento a grill e combinato | 56 |
| Materiali che si possono usare nel microonde..... | 56 |
| Funzionamento del dispositivo | 56 |
| Primo uso..... | 56 |
| Uso del dispositivo | 57 |
| Istruzioni operative | 57 |
| Riscaldamento..... | 57 |
| Cottura | 58 |
| Arrostire..... | 59 |
| Convezione (CONVECTION temperatura controllata)..... | 59 |
| Combinazione del funzionamento a grill e microonde (il GRILL è controllato tramite la temperatura) | 59 |
| Combinazione del funzionamento a grill e microonde (il COMBINATO è controllato tramite la temperatura) | 59 |
| Funzioni automatiche..... | 60 |
| Scongelamento (DEFROST)..... | 60 |
| Funzioni speciali | 61 |
| Pulizia..... | 61 |
| Risoluzione problemi..... | 61 |
| Specifiche tecniche | 61 |
| Significato del simbolo "Cassonetto con ruote" | 62 |

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnerlo sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnerlo sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

AVVISO:

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

ATTENZIONE:

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

NOTA:

Sottolinea consigli e informazioni.

Informazioni di sicurezza importanti!

Si prega di leggere attentamente e conservare per un riferimento futuro.

- Non riscaldare nel microonde cuscini pieni di cereali, noccioli di ciliegia o gel. **RISCHIO DI INCENDIO!!!**
- **Avviso:** Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, non continuare l'uso del dispositivo finché non è stato riparato da una persona qualificata.
- **Avviso:** Non riparare il dispositivo da soli; contattare un esperto autorizzato. È pericoloso per chiunque non sia esperto effettuare lavori di manutenzione o riparazione che richiedono la rimozione del coperchio, atto a proteggere contro l'esposizione di radiazioni dall'energia delle microonde.
- **Avviso:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi. Rischio di esplosione!
- **Avviso:** Non posizionare il vostro microonde in un armadietto. Assicurarsi di lasciare uno spazio libero per la ventilazione di almeno 20 cm tra ogni lato del dispositivo e le pareti dell'armadietto, dei muri, ecc.
- **Avviso:** I bambini e le persone inferme non devono usare il dispositivo senza supervisione a meno che non abbiano ricevuto istruzioni adeguate che permettano loro un uso sicuro del dispositivo e facciano loro comprendere i rischi derivanti da un funzionamento improprio.
- **Avviso:** Quando opera in modalità combinata, i bambini possono usare il dispositivo solo con la supervisione di un adulto a causa delle elevate temperature necessarie.
- **Nota:** Il microonde non è progettato per scaldare animali vivi.
- Usare solo materiali adatti come: vetro, porcellana, terracotta, plastic resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Quando si riscalda o cuoce del cibo in materiali infiammabili come contenitori di plastica o carta, è necessario supervisionare il dispositivo a causa della possibilità di incendio.
- Spegnerlo e scollegare il dispositivo in caso di emissione di fumo. Tenere la porta chiusa al fine di soffocare possibili fiamme.

- **Avviso al sovra riscaldamento:** Durante la cottura, specialmente quando si riscaldano liquidi (acqua), può succedere che si raggiunga la temperatura di ebollizione senza che si presentino le tipiche bolle di vapore. I liquidi non bollono in modo uniforme. Quando si toglie il contenitore, questo effetto del sovra riscaldamento può portare ad una formazione improvvisa di bolle di vapore causate da scosse anche minime e pertanto traboccare. Rischio di scottature! Al fine di bollire in modo uniforme, posizionare un bastoncino di vetro o qualcosa di simile, non metallico, nel contenitore.
- Mescolare o scuotere il contenuto di biberon e contenitori in vetro di alimenti per neonati e verificare la temperatura prima dell'uso. Rischio di scottature.
- Alimenti con gusci o pelle come uova, salse, barattoli chiusi in vetro non devono essere scaldati nel microonde, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento è finito.
- In caso di condensa, pulire attentamente la struttura / la guarnizione della porta e le parti adiacenti con un panno umido.
- Pulire il microonde regolarmente e rimuovere i residui di cibo dall'interno.
- In caso di scarsa manutenzione del dispositivo la superficie potrebbe essere danneggiata, il che comprometterà la durata del dispositivo e potrà causare situazioni di pericolo.

Simboli sul prodotto

Troverete i seguenti simboli di avviso e informazione sul prodotto:

Rischio di scottature avviso!

La temperatura delle superfici tangibili può diventare davvero alta durante il funzionamento.

Posizione dei comandi

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------|
| 1 | Pannello di controllo | 5 | Piatto ruotabile |
| 2 | Grill | 6 | Chiavistelli |
| 3 | Asse di guida | 7 | Oblò di visualizzazione |
| 4 | Anello guida | | |

Attivare il pannello di controllo

MICROWAVE

Microonde: Selezionare l'impostazione di potenza del microonde

GRILL

(controllo a tempo)

Grill: Per arrostitire e gratinare

Grill/ Grill e microonde funzionano a turno

Combinato:

CONVECTION

Convezione: Convezione senza funzionamento a microonde; selezionare una temperatura.

COMBI.

(temperatura controllata)

Grill/ Grill e microonde funzionano a turno

Combinato:

DEFROST

Scongelamento per peso o tempo

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Premere una volta per arrestare la cottura

Cancella: Premere due volte per cancellare la funzione

Orologio: In combinazione con la manopola ruotabile per impostare l'ora o il tempo di cottura

START/+30Sec./CONFIRM

- Attivare la funzione
- Avvio rapido del microonde (sempre 30 secondi in più con potenza al 100%)

- Prolungare il tempo di cottura di 30 secondi durante il funzionamento (eccetto quando si scongela per peso o si usano le funzioni automatiche)
- Confermare un'impostazione









Blocco

Premere il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK e il pulsante START/+30Sec./CONFIRM contemporaneamente per bloccare il pannello di controllo (blocco di sicurezza per i bambini)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Ruotare la manopola per impostare l'ora, il tempo di cottura, le funzioni automatiche o le impostazioni di peso

Simboli sul pannello di controllo

| Simbolo | Significato/funzione | Simbolo | Significato/funzione |
|---|----------------------|---|--|
|  | Microonde |  | Convezione |
|  | Scongelamento |  | Funzione automatica |
|  | Grill |  | Potenza alta/bassa |
|  | Microonde + grill |  | Blocco di sicurezza per i bambini attivato |

Uso previsto

Questo dispositivo è progettato per

- riscaldare e cuocere cibo liquido o solido
- gratinare o arrostitire cibo solido

E' progettato solo a questo scopo e deve essere usato solo per questo. Dovrebbe essere usato solo come descritto in questo manuale utente. Non dovete usare questo dispositivo a scopi commerciali. Qualsiasi altro uso non è previsto e può causare danni o anche lesioni. Clatronic International GmbH non è responsabile per danni risultanti da un uso non previsto.

Informazione sul funzionamento a grill e combinato

- Usare solo materiali resistenti al calore, poiché il calore irradiato si sviluppa durante il funzionamento a grill e combinato.
- 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.
- Solo il grill è adatto per il funzionamento COMBINATO.
- 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.

Materiali che si possono usare nel microonde

- Il materiale più adatto da usare in un forno a microonde è trasparente e permette alla radiazione di microonde di riscaldare il cibo in modo uniforme.
- Ciotole e piatti rotondi/ovalari sono più adatti di quelli quadrati, poiché il cibo potrebbe traboccare dagli angoli.

⚠ 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.
- La radiazione di microonde non può penetrare il metallo; pertanto non usare contenitori o piatti di metallo.

⚠ ATTENZIONE:

Non usare ciotole di carta realizzate in materiale riciclato, poiché potrebbero contenere piccole quantità di metallo che potrebbe causare scintille volanti o incendio.

La tabella seguente è intesa ad aiutarvi a scegliere i materiali adatti:

| Materiale | Adatto per | | | |
|--|----------------|-------|-----------------|------------|
| | Micro- onde | Grill | Conve- zione | Combinato* |
| Contenitore in vetro resistente al calore | sì | sì | sì | sì |
| Contenitore in vetro non resistente al calore | no | no | no | no |
| Contenitore/Piatto in ceramica resistente al calore | sì | sì | sì | sì |
| Contenitori in plastica adatti al microonde | sì | no | no | no |
| Carta da cucina | sì | no | no | no |
| Vassoio in metallo | no | sì | sì | no |
| Grill | no | sì | sì | sì |
| Fogli di alluminio o contenitori in fogli di alluminio | no | sì | sì | no |

*) Combinazione di grill e microonde

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 pulsante è confermata da un segnale sonoro. Altrimenti, non avete premuto adeguatamente.
- Se impostate o mettete in pausa una funzione e non premete il pulsante START/+30SEC./CONFIRM entro 5 minuti, l'impostazione verrà cancellata. Lo schermo mostrerà quindi l'orario attuale di nuovo.
- Quando la porta è aperta, la luce nel forno è accesa. Se la porta non è chiusa, dopo 10 minuti, le luci si spengono.
- 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.

Primo uso

- Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura, toglierli dalle confezioni e posizionare l'anello guida al centro.
- Posizionare il piatto di vetro sull'asse guida in modo tale che si agganci ai denti dell'albero guida e si appoggi regolarmente.
- Verificare che il dispositivo non presenti danni visibili, specialmente nella zona della porta e intorno ad essa. È imperativo non usare il dispositivo in caso vi sia un qualsiasi danno.
- Al fine di evitare interferenze con altri dispositivi, non posizionare il vostro dispositivo vicino ad altri dispositivi elettronici.
- Rimuovere i fogli protettivi che potrebbero essere attaccati alla chiusura.
- Collegare la spina ad una presa da 230 V, 50 Hz con messa a terra adeguatamente installata e isolata.

⚠ ATTENZIONE:

Non rimuovere le parti montate dalla camera di cottura o dentro la porta!

ⓘ 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:

Durante la prima impostazione verrà emesso un segnale sonoro e lo schermo mostrerà "0:00".

- Premere il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK. Lo schermo passerà a "00:00", con la prima cifra lampeggiante.
- Usare la manopola ruotabile per impostare l'ora desiderata.
- Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM. La seconda cifra lampeggerà.
- Usare la manopola ruotabile per impostare i minuti desiderati.
- Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM di nuovo per attivare il nuovo orario.

Uso del dispositivo

Importanti informazioni sul funzionamento delle microonde

- Il vostro dispositivo funziona tramite radiazione di microonde che scaldano le particelle di acqua negli alimenti davvero rapidamente. Non c'è radiazione di calore e pertanto difficilmente capitano bruciate.
- Usare questo dispositivo solo per scaldare il cibo.
- Il dispositivo non è adatto alla frittura.
- Scaldare 1-2 porzioni alla volta. Altrimenti il dispositivo non opererà in modo efficace.
- Le microonde forniscono piena potenza istantaneamente. Il pre-riscaldamento quindi non è necessario.
- Non attivare mai il dispositivo se vuoto durante il funzionamento a microonde.
- Il microonde non è un sostituto della vostra cucina normale. È principalmente inteso per:
 - scongelare alimenti molto congelati/congelati
 - riscaldare rapidamente cibo e bevande
 - cuocere piatti

Istruzioni operative

1. Mettere il cibo da scaldare in un contenitore adatto.
2. Aprire la porta e posizionare il contenitore sul vassoio in vetro. Chiudere la porta. (Per ragioni di sicurezza, il dispositivo può funzionare solo quando la porta è chiusa adeguatamente.)
3. Premere il pulsante MICROWAVE una volta/ripetutamente per selezionare l'impostazione di potenza desiderata.

| 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 | Scongela cibo congelato |
| P 10 | 80 | Fondere formaggio ecc. |
| Avvio rapido | 800 | Riscaldamento veloce |

4. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
5. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM 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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM 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.

Dopo che il tempo di cottura è scaduto il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Estrarre il cibo dal dispositivo.

Pausa o arresto della cottura

- Se desiderate mettere in pausa l'operazione di cottura, premere una volta il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK o semplicemente aprire la porta.
- Se desiderate continuare l'operazione di cottura, chiudete la porta e premete il pulsante START/+30SEC./CONFIRM.

- Se desiderate arrestare completamente l'operazione, premere due volte il pulsante STOP/CLEAR.

Riscaldamento

Calore e riscaldamento sono caratteristiche speciali dei 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 | | | | |
| Acqua, 1 tazza | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | no |
| Acqua, 0,5 l | 500 g | P 100 | 3,5 - 5 | no |
| Acqua, 0,75 l | 750 g | P 100 | 5 - 7 | no |
| Caffè, 1 tazza | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | no |
| Latte, 1 tazza | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | 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 | P 100 | 2,5 - 3,5 | sì |
| Goulash con fettuccine | 450 g | P 100 | 2 - 2,5 | sì |
| Carne + grumo + salsa | 450 g | P 100 | 2,5 - 3,5 | sì |
| Suggerimento: Inumidire leggermente prima della cottura, mescolando di tanto in tanto. | | | | |
| Carne | | | | |
| Cotoletta, impanata | 200 g | P 100 | 1 - 2 | no |
| Polpette, 4 pezzi | 500 g | P 100 | 3 - 4 | no |
| Arrosti | 250 g | P 100 | 2 - 3 | no |
| Suggerimento: Coprire con olio per la cottura o non aspergere non ammorbidire. | | | | |
| Pollame | | | | |
| 1/2 pollo | 450 g | P 100 | 3,5 - 5 | no |
| Pollo in fricassea | 400 g | P 100 | 3 - 4,5 | sì |
| Suggerimento: Coprire con olio; mescolando di tanto in tanto. | | | | |
| Contorno | | | | |
| Fettuccine, riso, 1 porzione | 150 g | P 100 | 1 - 2 | sì |
| 2 porzioni | 300 g | P 100 | 2,5 - 3,5 | sì |
| Patate | 500 g | P 100 | 3 - 4 | sì |
| Suggerimento: Inumidire leggermente prima della cottura. | | | | |
| Zuppa / salsa | | | | |
| Brodo, 1 piatto | 250 g | P 100 | 1 - 1,5 | sì |
| Zuppa con solidi | 250 g | P 100 | 1,5 - 2 | sì |
| Salsa | 250 g | P 100 | 1 - 2 | sì |
| 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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM 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 di potenza | Tempo approssimato in min. | Coperchio |
|-----------------------|----------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| Verdura | | | | |
| Melanzana | 500 g | P 80 | 7 - 10 | sì |
| Cavolfiore | 500 g | P 80 | 8 - 11 | sì |
| Broccoli | 500 g | P 80 | 6 - 9 | sì |
| Cicoria | 500 g | P 80 | 6 - 7 | sì |
| Piselli | 500 g | P 80 | 6 - 7 | sì |
| Finocchio | 500 g | P 80 | 8 - 11 | sì |
| Pisellini verdi | 300 g | P 80 | 13 - 15 | sì |
| Patate | 500 g | P 80 | 9 - 12 | sì |
| Cime di rapa | 500 g | P 80 | 8 - 10 | sì |
| Verdura | | | | |
| Porro | 500 g | P 80 | 7 - 9 | sì |
| Pannocchia arrostita | 250 g | P 80 | 7 - 9 | sì |
| Carota | 500 g | P 80 | 8 - 10 | sì |
| Pepe | 500 g | P 80 | 6 - 9 | sì |
| Cavolini di Bruxelles | 300 g | P 80 | 7 - 10 | sì |
| Asparagi | 300 g | P 80 | 6 - 9 | sì |
| Pomodoro | 500 g | P 80 | 6 - 7 | sì |
| Zucchine | 500 g | P 80 | 9 - 10 | sì |

| Commestibili/cibo | Quantità | Impostazione di potenza | Tempo approssimato in min. | Coperchio |
|--|----------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| Suggerimento: Tagliare le verdure in piccoli pezzi e cuocere con 2-3 cucchiai 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 | sì |
| Purea di susina | 250 g | P 80 | 4 - 6 | no |
| Rabarbaro cotto | 250 g | P 80 | 5 - 8 | sì |
| Mela arrosto, 4 pezzi | 500 g | P 80 | 7 - 9 | sì |
| 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 | sì |
| Goulash, strisce bovine | 500 g | P 80 | 10 - 15 | sì |
| Involtoni di carne bovina | 250 g | P 80 | 7 - 8 | sì |
| Suggerimento: Mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti. | | | | |
| Pollame *) | | | | |
| Pollo in fricassea | 250 g | P 80 | 6 - 7 | sì |
| Zuppa di pollo | 200 g | P 80 | 5 - 6 | sì |
| Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti. | | | | |
| Pesce | | | | |
| Filetto di pesce | 300 g | P 80 | 7 - 8 | sì |
| | 400 g | P 80 | 8 - 9 | sì |
| Suggerimento: Spegnerne dopo che è passato metà del tempo; far bollire per 3-5 minuti. | | | | |
| Scongelerare 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 |
| Scongelerare e cuocere le verdure | | | | |
| 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 2-3 minuti. | | | | |

*) Cibo precotto

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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM. Il processo di cottura inizierà immediatamente, mentre ogni volta che premete il pulsante prolungherete il tempo di cottura di 30 secondi.

O:

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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM per attivare il funzionamento.

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

Arrostire

Si prega di usare il grill per arrostire. Usare un contenitore resistente al calore o mettere direttamente il cibo nel grill.

"Pre-riscaldare" il grill non è necessario poiché il grill genera immediatamente radiazione di calore.

Procedere come segue per arrostire e gratinare:

1. Premere il pulsante GRILL finché "G-1" appare sullo schermo.
2. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per confermare le impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.

| Commestibili/cibo | Quantità | Tempo approssimato in min. | Coperchio |
|-------------------------------|----------|----------------------------|-----------|
| Gratinare toast con formaggio | 2-3 | 3-4 | no |

4. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

NOTA:

Dopo che metà del tempo è trascorso, dei segnali sonori vi avvertiranno di girare il cibo nel forno.

AVVISO:

Aprire e chiudere la porta solo con la maniglia. Rischio di scottature!

Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo.

Convezione (CONVECTION temperatura controllata)

In modalità convezione, avrete l'opportunità di impostare una temperatura di cottura.

1. Premere il pulsante CONVECTION finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

NOTA sul pre-riscaldamento:

Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM a questo punto per pre-riscaldare il forno.

- Due segnali sonori suoneranno quando viene raggiunta la temperatura desiderata. La temperatura di pre-riscaldamento lampeggerà.
- Aprire la porta e posizionare il cibo nel dispositivo.
- 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 impostate il tempo di cottura entro 5 minuti, la modalità convezione verrà cancellata. Ci saranno 5 segnali sonori e il dispositivo tornerà alla sua modalità operativa originale. Lo schermo mostrerà l'orario attuale.

2. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo

Combinazione del funzionamento a grill e microonde

(il GRILL è controllato tramite la temperatura)

Quando si usano queste impostazioni, il microonde e il grill operano a turno durante l'orario preimpostato con il seguente rapporto:

| Display | Impostazione potenza microonde | Impostazione potenza Grill |
|---------|--------------------------------|----------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Premere il pulsante GRILL finché non viene visualizzata la funzione desiderata.
2. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo.

Combinazione del funzionamento a grill e microonde

(il COMBINATO è controllato tramite la temperatura)

Quando si usano queste impostazioni, anche il microonde e il grill operano a turno. Ma avete l'opportunità di impostare una temperatura di cottura.

1. Premere il pulsante COMBI. finché non viene visualizzata la temperatura desiderata (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

NOTA sul pre-riscaldamento:

Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM a questo punto per pre-riscaldare il forno.

- Due segnali sonori suoneranno quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Aprire la porta e posizionare il cibo nel forno.
- Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.

NOTA:

Non potete impostare il tempo di cottura quando la porta è chiusa!

2. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare l'operazione.

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 arrostisce, 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.

Usare il grill per arrostitire al fine di raggiungere una bronzatura rapida ed uniforme. Posizionare il grill sui supporti più corti quando si arrostiscono alimenti grandi e spessi.

Tabella sull'operazione combinata

| Comestibili/cibo | Quantità | Tempo approssimato in min. | Coperchio |
|---|----------|----------------------------|-----------|
| Carne, salse | | | |
| Manzo, maiale o vitello, pezzo intero | 500 g | 10 - 12 | no |
| | 750 g | 12 - 15 | no |
| Costata di maiale affumicata | 500 g | 12 - 14 | no |
| Polpettone | 500 g | 13 - 15 | no |
| Salsicce di Vienna | 200 g | 1 - 2 | no |
| Salsicce | 200 g | 1 - 2 | no |
| Suggerimento: Girare la carne dopo che è passato più di metà del tempo di cottura; far bollire 3-5 minuti. Coprire la fetta di carne con l'albume; bucare le salsicce con una forchetta. | | | |
| Pollame | | | |
| Pezzi di pollo | 250 g | 4 - 5 | no |
| Suggerimento: Far bollire nel suo brodo, senza aggiungere liquidi; girare una volta; far bollire 4-5 minuti. | | | |
| Pesce | | | |
| Filetto di pesce | 300 g | 3 - 4 | no |
| Suggerimento: Girare dopo che è passato più di metà del tempo di cottura; far bollire 3-5 minuti. | | | |

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.

| Codice | Funzione | Schermo/peso in grammi | Impostazione di potenza |
|--------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| A1 | Riscaldamento | 200 | Microonde 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Patate | 230 | Microonde 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Verdure | 200 | Microonde 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Tagliolini/pasta | 50 (con 450g di acqua) | Microonde 80% |
| | | 100 (con 800g di acqua) | |

| Codice | Funzione | Schermo/peso in grammi | Impostazione di potenza |
|--------|-------------------|--------------------------|---|
| A4 | Tagliolini/pasta | 150 (con 1200g di acqua) | Microonde 80% |
| A5 | Carne | 200 | Microonde 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Pesce | 200 | Microonde 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Microonde/ grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Pane | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Pollame (Arrosto) | 750 | Microonde/ grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Torta | 475 | Convezione con pre-riscaldamento fino a 160°C |

2. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso desiderato.
4. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo.

NOTA:

Durante l'impostazione A10 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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM. Il tempo di cottura di 55 minuti partirà.

Scongelo (DEFROST)

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

1. Premere ripetutamente il pulsante DEFROST per selezionare una delle funzioni di scongelamento:
dEF 1 Scongelo per peso tra 0,1 – 2,0kg
dEF 2 Scongelo per tempo tra 5 secondi - 95 minuti
2. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso/tempo desiderato.
3. Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.
4. Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo.

NOTA:

- L'impostazione di potenza del microonde durante lo scongelamento è del 30% (240W).
- Quando si usa la funzione "dEF 1", due segnali sonori vi avvertiranno quando è passato metà tempo per girare il cibo.
- Quando si usa la funzione "dEF 2", premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM per prolungare il tempo di cottura rispettivamente di 30 secondi.

Dopo che il tempo è trascorso, il dispositivo si spegnerà e si sentiranno 5 segnali sonori. Togliere il cibo dal dispositivo.

Funzioni speciali

Blocco

- Premere il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK e il pulsante START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente per bloccare il dispositivo.

NOTA:

- Lo schermo mostrerà l'impostazione di blocco.
- Le funzioni dei comandi sono bloccate.
- Premere il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK e il pulsante START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente di nuovo per sbloccare il dispositivo.

Funzione dello schermo

- Quando si premono i pulsanti MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. o DEFROST per 2-3 secondi durante il funzionamento, lo schermo mostrerà la potenza attuale o l'impostazione di temperatura.

Pulizia

Spegnere il microonde e scollegare la spina.

Interno

- Tenere l'interno del microonde pulito. Usare un panno umido per rimuovere schizzi e spruzzi sulle pareti del microonde. Se il dispositivo è davvero sporco, è possibile usare anche un detergente delicato. Non usare detersivi aggressivi.
- Usare un panno umido per strofinare l'oblò di visualizzazione dentro e fuori, e rimuovere regolarmente spruzzi e macchie causate dai liquidi versati.

Esterno

- Pulire le pareti esterne del dispositivo solo con un panno umido. Assicurarsi che non entri acqua nelle aperture del dispositivo e pertanto dentro il dispositivo.
- Usare un panno umido per pulire gli interruttori. Quando si puliscono gli interruttori di funzione, prima aprire la porta per non attivare accidentalmente il dispositivo.

Accessori

- Pulire occasionalmente il vassoio in vetro con il detersivo per i piatti o in lavastoviglie.
- 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.

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. | Presa a muro difettosa. | - Provare un'altra presa a muro. - Controllare il fusibile principale del circuito domestico. |
| Lo schermo mostra "0:00" | E' mancata 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 pulsante START/+30SEC./CONFIRM non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione. | Premere il pulsante START/+30SEC./CONFIRM o premere il pulsante STOP/CLEAR-CLOCK per terminare il processo. |
| Tutti i comandi sono bloccati. | È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini. | Premere il pulsante STOP/CLEAR/CLOCK e il pulsante START/+30SEC./CONFIRM simultaneamente 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 servizio assistenza. |

Specifiche tecniche

Modello: MWG 775 H
 Alimentazione: 230 V~, 50 Hz
 Consumo energetico:
 Microonde: 1300 W
 Grill: 1200 W
 Convezione: 1200 W
 Potenza nominale microonde: 800 W/2450 MHz
 Capacità della camera di cottura: 23 liters
 Classe di protezione: I
 Peso netto: 14,0 kg

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

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Significato del simbolo “Cassonetto con ruote”

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.

Table of contents

| | |
|---|----|
| General Notes | 64 |
| Important Safety Information! | 64 |
| Information Plates and Symbols on the Product | 65 |
| Location of controls | 66 |
| Switches on the control panel..... | 66 |
| Symbols on the control panel | 66 |
| Information on grill and combi operation | 66 |
| Suitable microwave tableware | 66 |
| Operation of the device | 66 |
| First-time use | 66 |
| Using the device | 67 |
| Operating instructions | 67 |
| Heating..... | 67 |
| Cooking..... | 68 |
| Grilling | 69 |
| Convection (temperature controlled) | 69 |
| Combination of grill and microwave operation (GRILL is time controlled) | 69 |
| Combination of grill and microwave operation (COMBI. is temperature controlled)..... | 69 |
| Auto functions | 70 |
| Defrosting (DEFROST)..... | 70 |
| Special functions | 71 |
| Cleaning..... | 71 |
| Troubleshooting..... | 71 |
| Technical specifications..... | 72 |
| Disposal | 72 |

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!

Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

WARNING:

Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

CAUTION:

Indicates potential dangers for the device or other objects.

NOTE:

Highlights tips and information for you.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

WARNING:

- The microwave oven is intended for the heating of food and beverages. Drying of food or clothing and heating of heating pads, slippers, sponges, damp cleaning cloths and similar may result in injuries, ignition 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.
- To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Do not heat liquids in closed containers. **DANGER OF EXPLOSION!**
- Do not place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 20 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine. The minimum height of the required clearance above the top of the appliance is 30 cm.
- Position the appliance with the back against 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.
- Please do not operate the device with an external timer or a 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 of hotels, motels, and other housing facilities;
- in agricultural estates;
- in bed and breakfasts.

Information Plates and Symbols on the Product

On the top of the microwave there is a hazard symbol:



CAUTION: Hot Surface

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot. **Danger of burns!**

On the back of the microwave there is an information plate with the following text:

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.

Location of controls

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1 Control panel | 5 Turntable |
| 2 Grill | 6 Door latches |
| 3 Drive axle | 7 Viewing window |
| 4 Guide ring | |

Switches on the control panel

MICROWAVE

Microwave: Select power setting of the microwave

GRILL

(time controlled)

Grill: For roasting and scalloping

Grill/Combi: Grill and microwave operate in turns

CONVECTION

Convection: Convection mode without microwave operation; select a temperature.

COMBI.

(temperature controlled)

Grill/Combi: Grill and microwave operate in turns

DEFROST

Defrost by weight or time

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Press once to stop cooking

Delete: Press twice to delete function

Clock: In combination with the turning knob for setting the clock or cooking time

START/+30Sec./CONFIRM

- Starting the function
- Quick start of the microwave (always +30 seconds at 100% power)
- Prolonging the cooking time by 30 seconds during operation (except when defrosting by weight or using auto functions)
- Confirming a setting









Locking

Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and START/+30Sec./CONFIRM button simultaneously in order to lock the control panel (child-proof lock)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Turning knob for setting the clock, cooking time, auto functions or weight settings

Symbols on the control panel

| Symbol | Meaning/function | Symbol | Meaning/function |
|---|-------------------|---|----------------------------|
|  | Microwave |  | Convection |
|  | Defrosting |  | Auto function |
|  | Grill |  | Power high/low |
|  | Microwave + grill |  | Child-proof lock activated |

Information on grill and combi operation

- Use heat-resistant tableware only, as radiation heat develops during grill and combi operation.
- When operating in grill mode only, you may also use metal or aluminum tableware, but not during combi or microwave operation.
- Only the grill is suitable for COMBI operation.

- 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 most suitable material to be used in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Round/oval bowls and plates are more suitable than square ones, as the food might boil over at the corners.
- Microwave radiation cannot penetrate metal; therefore do not use metal containers or plates.

⚠ CAUTION:

Do not use paper bowls made of recycled material, as these might contain small amounts of metal which might cause flying sparks or fire.

The table below is intended to help you choose suitable tableware:

| Material | Suitable for | | | |
|--|--------------|-------|-------------|--------------|
| | Microwave | Grill | Con-vection | Combination* |
| Heat-resistant glass container | yes | yes | yes | yes |
| Non heat-resistant glass container | no | no | no | no |
| Heat-resistant ceramic container/plate | yes | yes | yes | yes |
| Plastic containers suitable for microwaves | yes | no | no | no |
| Kitchen paper | yes | no | no | no |
| Metal tray | no | yes | yes | no |
| Grill | no | yes | yes | yes |
| Aluminum foil or aluminum foil containers | no | yes | yes | no |

*) Combination of grill and microwave

Operation of the device

- A signal tone sounds when first turning the turning knob.
- Your selection by pressing buttons is confirmed by a signal tone. If not, you did not press properly.
- If you set or pause a function and do not press the START/+30SEC./CONFIRM button within 5 minutes, the setting will be canceled. The current time will be displayed again.
- When the door is open, the lights in the oven are on. If the door is not closed after 10 minutes, the lights turn off.
- 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.

First-time use

- Remove all accessories from the cooking chamber, unpack them and place the guide ring in the center.
- Place the glass plate on the drive axle in such a way that it will lock into the dents of the drive shaft and rest evenly.
- Check the device for visible damage, especially in the area at and around the door. It is imperative not to use the device in case of any damage.
- In order to avoid interference with the operation of other devices, do not place your device near other electronic devices.
- Remove protective sheets that might be attached to the enclosure.
- Connect the plug to a properly installed isolated ground receptacle.

⚠ CAUTION:

Do not remove mounted parts from the cooking chamber or inside of the door!

i 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:**i NOTE:**

During the first setting a signal tone will sound and the display will show "0:00".

- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button. The display will change to "00:00", with the first digit flashing.
- Use the turning knob to set the desired hour.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button. The second digits will be flashing.
- Use the turning knob to set the desired minutes.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button again to activate the new time.

Using the device**Important information on the operation of microwaves**

- Your device operates with microwave radiation which heats water particles in food very quickly. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Use this device to heat food only.
- The device is not suitable for deep-frying.
- Heat 1-2 servings at a time. Otherwise the device will not work efficiently.
- Microwaves provide full power instantly. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the device empty during microwave operation.
- The microwave is not a replacement for your common stove. It is mainly intended for:
 - defrosting deep-frozen/frozen food
 - quickly heating food or drinks
 - cooking dishes

Operating instructions

1. Put the food to be heated in suitable tableware.
2. Open the door and place the container on the glass tray. Close the door. (For safety reasons, the device can only operate when the door is properly closed.)
3. Press the MICROWAVE button once/repeatedly to select the desired power setting.

| Power setting on the display as selected in % | Power in Watt (approx.) | Application |
|---|-------------------------|------------------------|
| P 100 | 800 | Quick heating |
| P 80 | 640 | Cooking |
| P 50 | 400 | Simmering |
| P 30 | 240 | Defrosting frozen food |
| P 10 | 80 | Melting cheese etc. |

| Power setting on the display as selected in % | Power in Watt (approx.) | Application |
|---|-------------------------|---------------|
| Quick start | 800 | Quick heating |

4. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
5. Press the START/+30SEC./CONFIRM 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.

i NOTE:

- Each time pressing the START/+30SEC./CONFIRM 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.

After the cooking time has elapsed the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

Pause or stop cooking

- If you wish to pause the cooking, press the STOP/CLEAR/CLOCK button or simply open the door.
- If you wish to continue the cooking operation, close the door and press the START/+30SEC./CONFIRM button.
- If you wish to completely stop operation, press the STOP/CLEAR/CLOCK button twice.

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 | | | | |
| Water, 1 cup | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | no |
| Water, 0.5 l | 500 g | P 100 | 3.5 - 5 | no |
| Water, 0.75 l | 750 g | P 100 | 5 - 7 | no |
| Coffee, 1 cup | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | no |
| Milk, 1 cup | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | no |
| Tip: Put a glass stick into the container to avoid superheating; stir well before drinking. | | | | |
| Plated meals | | | | |
| Cutlet + potatoes and vegetables | 450 g | P 100 | 2.5 - 3.5 | yes |
| Goulash with noodles | 450 g | P 100 | 2 - 2.5 | yes |
| Meat + lump + sauce | 450 g | P 100 | 2.5 - 3.5 | yes |
| Tip: Slightly moisten before cooking; stir occasionally. | | | | |
| Meat | | | | |
| Cutlet, breaded | 200 g | P 100 | 1 - 2 | no |
| Meatballs, 4 pieces | 500 g | P 100 | 3 - 4 | no |
| Joint | 250 g | P 100 | 2 - 3 | no |
| Tip: Coat with oil for the breading or crust not to soften. | | | | |

| Edibles/food | Quantity | Power setting | Time approx. min. | Cover |
|--|----------|---------------|-------------------|-------|
| Poultry | | | | |
| 1/2 chicken | 450 g | P 100 | 3.5 - 5 | no |
| Chicken fricassee | 400 g | P 100 | 3 - 4.5 | yes |
| Tip: Coat with oil; stir occasionally. | | | | |
| Side dish | | | | |
| Noodles, rice, 1 serving | 150 g | P 100 | 1 - 2 | yes |
| 2 servings. | 300 g | P 100 | 2.5 - 3.5 | yes |
| Potatoes | 500 g | P 100 | 3 - 4 | yes |
| Tip: Slightly moisten prior to cooking. | | | | |
| Soups / sauce | | | | |
| Broth, 1 plate | 250 g | P 100 | 1 - 1.5 | yes |
| Soup with solids | 250 g | P 100 | 1.5 - 2 | yes |
| Sauce | 250 g | P 100 | 1 - 2 | yes |
| 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 START/+30SEC./CONFIRM 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 |
| Corn on the cob | 250 g | P 80 | 7 - 9 | yes |
| Carrot | 500 g | P 80 | 8 - 10 | yes |
| 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 |
| Stewed rhubarb | 250 g | P 80 | 5 - 8 | yes |
| 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 |

| Edibles/food | Quantity | Power setting | Time approx. Min. | Cover |
|---|----------|---------------|-------------------|-------|
| Defrosting and cooking vegetables | | | | |
| 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

Quick start

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

- Quick-start the microwave by directly pressing the START/+30SEC./CONFIRM button. The cooking process will start immediately, whereas each time pressing the button will prolong the cooking time by 30 seconds.

Or:

- 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 START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

The power setting of the microwave is thereby 100%.

Grilling

Please use the grill for roasting. Use suitable heat-resistant tableware or directly put the food onto the grill.

"Pre-heating" the grill is not required as the grill generates radiation heat immediately.

Proceed as follows for roasting and scalloping:

- Press the GRILL button until "G-1" appears on the display.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
- Use the turning knob to set the desired roasting time between 5 seconds and 95 minutes.

| Edibles/food | Quantity | Time approx. min. | Cover |
|------------------------------|----------|-------------------|-------|
| Scalloping toast with cheese | 2-3 | 3-4 | no |

- Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

i NOTE:

After half of the time has elapsed, signal tones will alert you to turn the food over.

⚠ WARNING:

Open and close the door at its handle only. Risk of burns!

After the time has elapsed, the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

Convection (temperature controlled)

In convection mode, you will have the opportunity to set a cooking temperature.

- Press the CONVECTION button until the desired temperature is displayed.

i Note on pre-heating:

Press the START/+30SEC./CONFIRM button at this time to pre-heat the oven.

- Two signal tones will sound when the desired temperature is reached. The pre-heating temperature will be flashing.
- Open the door and place the food in the device.
- Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.

i NOTE:

- You may not set the cooking time when the temperature has not yet been reached or when the door is closed.
- If you do not set the cooking time within 5 minutes, the convection mode will be canceled. 5 signal tones will sound and the device will return to its original operation mode. The display will show the current time.

- Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

After the time has elapsed the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

Combination of grill and microwave operation (GRILL is time controlled)

When using these settings, microwave and grill operate in turns during the pre-set time with the following ratio:

| Display | Microwave power setting | Grill power setting |
|---------|-------------------------|---------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

- Press the GRILL button until the desired function is displayed.
- Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

After the time has elapsed the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

Combination of grill and microwave operation (COMBI. is temperature controlled)

When using these settings, the microwave and grill will also operate in turns. But you have the opportunity to set a cooking temperature.

- Press the COMBI. button until the desired temperature is displayed (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

i NOTE on pre-heating:

Press the START/+30SEC./CONFIRM button at this time to pre-heat the oven.

- Two signals will sound when the desired temperature is reached.
- Open the door and place the food in the oven.
- Use the turning knob to set the cooking time between 5 seconds and 95 minutes.

i NOTE:

You may not set the cooking time when the door is closed!

- Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM 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.

Use the grill for roasting in order to achieve a quick and even browning. Place the grill on the short legs when roasting big, thick foodstuffs.

Table on combi operation

| Edibles/food | Quantity | Time, approx. min. | Cover |
|---|----------|--------------------|-------|
| Meat, sausages | | | |
| Beef, pork or veal, whole piece | 500 g | 10 - 12 | no |
| | 750 g | 12 - 15 | no |
| Smoked pork chop | 500 g | 12 - 14 | no |
| Meat loaf | 500 g | 13 - 15 | no |
| Vienna sausages | 200 g | 1 - 2 | no |
| Bockwurst | 200 g | 1 - 2 | no |
| Tip: Turn the meat over after half the time has elapsed; simmer 3-5 minutes. Coat the meat loaf with egg white; pierce sausages with a fork. | | | |
| Poultry | | | |
| Chicken parts | 250 g | 4 - 5 | no |
| Tip: Simmer in own juice, without adding liquid; turn over once; simmer 4-5 minutes. | | | |
| Fish | | | |
| Fish filet | 300 g | 3 - 4 | no |
| Tip: Turn over after half the time has elapsed; simmer 3-5 minutes. | | | |

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.

| Code | Function | Display/weight in gram | Power setting |
|------|---------------|-------------------------|-------------------|
| A1 | Heating | 200 | Microwave 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Potatoes | 230 | Microwave 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Vegetables | 200 | Microwave 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Noodles/pasta | 50 (with 450 g water) | Microwave 80% |
| | | 100 (with 800 g water) | |
| | | 150 (with 1200 g water) | |

| Code | Function | Display/weight in gram | Power setting |
|------|-------------------|------------------------|--------------------------------------|
| A5 | Meat | 200 | Microwave 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Fish | 200 | Microwave 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Microwave / grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Bread | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Poultry (roasted) | 750 | Microwave / grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Cake | 475 | Convection with pre-heating to 160°C |

2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired weight.
4. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

After the time has elapsed the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

NOTE:

During the A10 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 START/+30SEC./CONFIRM button. The baking time of 55 minutes will start running.

Defrosting (DEFROST)

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

1. Press the DEFROST button repeatedly to select one of the defrost functions:
 dEF 1 Defrosting by weight btw. 0.1 – 2.0 kg
 dEF 2 Defrosting by time btw. 5 seconds - 95 minutes
2. Use the turning knob to set the desired weight/ time.
3. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

NOTE:

- The power setting of the microwave during defrosting is 30% (240 W).
- When using the “dEF 1” function, two signal tones will alert you after half the time to turn the food over.
- When using the “dEF 2”, press the START/+30SEC./CONFIRM button to prolong the cooking time by 30 seconds respectively.

After the time has elapsed the device will turn off and 5 signal tones will sound. Take the food from the device.

Special functions

Locking

- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and START/+30SEC./CONFIRM button simultaneously to lock the device.

i NOTE:

- The display will show the locked setting.
- The functions of the controls are blocked.

- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and START/+30SEC./CONFIRM button again simultaneously to unlock.

Display function

- When pressing the MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI or DEFROST button for 2-3 seconds during operation, the display will show the current temperature or function setting.

Cleaning

⚠ WARNING:

Turn the microwave off and disconnect the 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 microwave clean. Use a damp cloth to remove splashing and spilling on the walls of the microwave. If the device is very dirty, you may also use a mild detergent.
- Use a damp cloth to wipe the viewing window inside and outside, and regularly remove splashing and spots caused by spilled liquids.

Exterior

- Clean the exterior walls of the enclosure with a damp cloth only. Make sure no water enters the openings in the enclosure and therefore the inside of the device.
- Use a damp cloth to clean the switches. When cleaning the function switches, first open the door in order to avoid accidentally switching on the device.

Accessories

- Clean the glass tray occasionally with dish detergent or in the dishwasher.
- 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.

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 START/+30SEC./CONFIRM button was not pressed after selecting the function. | Press the START/+30SEC./CONFIRM button, or press the STOP/CLEAR-CLOCK button to terminate the process. |
| All controls are locked. | The child-proof lock is activated. | Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and the START/+30SEC./CONFIRM button simultaneously to unlock. |
| 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 our customer service. |

Technical specifications

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Model: | MWG 775 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 |
| Cooking chamber capacity: | 23 liters |
| Protection class: | I |
| Net weight: | 14.0 kg |

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

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Wheeled Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Spis treści

| | |
|--|----|
| Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 74 |
| Ważne informacje o bezpieczeństwie | 74 |
| Lokalizacja kontrolek | 75 |
| Włączniki na panelu kontrolnym | 75 |
| Symbole na panelu kontrolnym | 75 |
| Zastosowanie | 75 |
| Informacje na temat pracy grilla oraz kombi | 75 |
| Naczynia do mikrofalówki | 76 |
| Obsługa urządzenia | 76 |
| Pierwsze użytkowanie | 76 |
| Użycie urządzenia | 76 |
| Instrukcje obsługi | 76 |
| Nagrzewanie | 77 |
| Gotowanie | 77 |
| Pieczenie | 78 |
| Konwekcja (CONNECTION sterowany temperatura) | 79 |
| Kombinacja pracy grilla oraz mikrofalówki (GRILL jest sterowany czasem) | 79 |
| Kombinacja pracy grilla oraz mikrofalówki (COMBI. jest sterowana temperatura) | 79 |
| Funkcje auto | 79 |
| Rozmrażanie (DEFROST) | 80 |
| Specjalne funkcje | 80 |
| Czyszczenie | 80 |
| Usuwanie usterek | 81 |
| Techniczne specyfikacje | 81 |
| Warunki gwarancji | 81 |
| Znaczenie symbolu „kubła na kółkach” | 82 |

Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkownika.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
- Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru**. Wychoząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.

- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Należy przestrzegać poniższych „Specjalnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

OSTRZEŻENIE!

Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Symbole użyte w instrukcji użytkownika

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

UWAGA:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

WSKAZÓWKA:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ważne informacje o bezpieczeństwie!

Prosimy przeczytać dokładnie i zachować do wglądu w przyszłości.

- Nie podgrzewać w mikrofalówce poduszek z ziarnem, pestkami wisien czy żelem. RYZYKO POŻARU!!!
- **Ostrzeżenie:** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelki w drzwiczkach, nie wolno korzystać z urządzenia, aż będzie naprawione przez wykwalifikowanego fachowca
- **Ostrzeżenie:** Nie naprawiać kuchenki samodzielnie, skonsultować się z upoważnionym fachowcem.
- **Ostrzeżenie:** Nie podgrzewać płynów ani żywności w zamkniętych pojemnikach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** Nie umieszczać mikrofalówki w szafce. Sprawdzić, czy jest odstęp dla wentylacji co najmniej 20 cm między każdą stroną urządzenia a szafką, ściankami, itp.
- **Ostrzeżenie:** Dzieci oraz niepełnosprawne osoby nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru, chyba że uzyskały one właściwe instrukcje umożliwiające im bezpieczne korzystanie z urządzenia oraz zrozumienie ryzyka, które wynika z nieprawidłowej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Podczas pracy w trybie kombi, dzieci mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem dorosłych ze względu na pojawiające się wysokie temperatury.
- **Uwaga:** Mikrofalówka nie jest przeznaczona do ogrzewania żywych zwierząt.
- Korzystać wyłącznie z odpowiednich naczyń jak: szkło, porcelana, ceramika, tworzywo żaroodporne lub specjalne naczynia do mikrofalówki.
- Podczas podgrzewania lub gotowania żywności w materiałach łatwopalnych takich jak plastik czy papier, konieczny jest nadzór nad urządzeniem ze względu na możliwość pożaru.
- Wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda w razie emisji dymu. Pozostawić zamknięte drzwi, aby stłumić płomień.
- **Ostrzeżenie przed przegrzaniem:** Podczas gotowania, a zwłaszcza podgrzewania napojów (woda), może się przydarzyć, że osiągnięta jest temperatura gotowania, ale nie pojawiają się charakterystyczne bańki pary. Płyn nie gotują się równomiernie. Podczas zdejmowania pojemnika, efekt przegrzania może doprowadzić do nagłego utworzenia się baniek pary spowodowanego nawet niewielkimi wstrząsami i spowodować wygotowanie.

Niebezpieczeństwo poparzeń! Aby ugotować równomiernie, umieścić szklany niemetalowy patyczek lub coś podobnego w pojemniku.

- Zamieszać lub wstrząsnąć zawartość butelek dla dzieci i szklanek z jedzeniem dla dzieci oraz sprawdzić temperaturę przed użyciem. Ryzyko poparzeń.
- Żywność w skorupkach lub ze skórą, jak jajka, kielbasa, zamknięte puszki, itp. nie mogą być podgrzewane w mikrofalówce, jako że mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Dokładnie oczyścić framugę /uszczelnienie drzwi oraz przylegające części za pomocą wilgotnej szmatki w razie zanieczyszczeń.
- Regularnie czyścić mikrofalówkę i usunąć pozostałości jedzenia z wewnątrz.
- W razie niedostatecznej konserwacji urządzenia powierzchnia może ulec uszkodzeniu, co wpływa na żywotność urządzenia i może doprowadzić do ryzykownych sytuacji.

Symbole na produkcie

Na produkcie znajdują się symbole dotyczące ostrzeżeń i informacji.



Ostrzeżenie o ryzyku oparzeń!

Temperatura wszelkich powierzchni dotykowych może być bardzo wysoka podczas pracy.

Lokalizacja kontroltek

- | | | | |
|---|----------------------|---|------------------|
| 1 | Panel kontrolny | 5 | Talerz obrotowy |
| 2 | Grill | 6 | Klamki drzwi |
| 3 | Oś napędowa | 7 | Okno do podglądu |
| 4 | Pierścień prowadzący | | |

Włączniki na panelu kontrolnym

MICROWAVE

Mikrofalówka: Wybrać ustawienie mocy mikrofalówki

GRILL

(kontrola czasu)

Grill: Celem pieczenia i zapiekania

Grill/Kombi: Grill i mikrofalówka pracują po kolei

CONVECTION

Konwekcja: Tryb konwekcji bez mikrofalówki; wybrać temperaturę

COMBI.

(sterowany temperatura)

Grill/Kombi: Grill i mikrofalówka pracują po kolei

DEFROST

Rozmrażanie wg wagi lub czasu

STOP/CLEAR/CLOCK

Zatrzymuj: Nacisnąć raz, aby zatrzymać gotowanie

Kasuj: Nacisnąć dwa razy, aby usunąć funkcję

Zegar: W połączeniu z pokrętle, aby ustawić zegar lub czas gotowania

START/+30Sec./CONFIRM

- Rozpoczęcie funkcji
- Szybkie rozpoczęcie mikrofalówki (zawsze +30 sekund przy mocy 100%)
- Przedłużenie czasu gotowania o 30 sekund podczas pracy (poza odmrażaniem wg wagi lub za pomocą funkcji auto)
- Potwierdzenie ustawień

Zamykanie

Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK oraz przycisk START/+30Sec./CONFIRM jednocześnie, aby zamknąć panel sterowania (blokada zabezpieczająca dla dzieci)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Pokrętko celem ustawienia zegara, czasu gotowania, funkcji auto oraz ustawień wagi

Symbole na panelu kontrolnym

| Symbol | Znaczenie funkcja | Symbol | Znaczenie funkcja |
|--------|----------------------|--------|--|
| | Mikrofalą | | Konwekcja |
| | Odmrażanie | | Funkcja auto |
| | Grill | | Moc wysoka/niska |
| | Mikrofalówka + grill | | Aktywna blokada zabezpieczająca dla dzieci |

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone jest do

- podgrzewania i gotowania żywności stałej oraz płynnej
- pieczenia i zapiekania żywności stałej

Jest przeznaczone do tego celu i tylko zgodnie z nim może być użyte.

Może być użyte tylko zgodnie z opisem w instrukcji użytkownika.

Nie wolno używać urządzenia w celach komercyjnych.

Każdy inny rodzaj użycia nie jest zgodny z celem i może spowodować szkody oraz obrażenia ciała.

Clatronic International GmbH nie odpowiada za uszkodzenia wynikające z użycia niezgodnego z zastosowaniem.

Informacje na temat pracy grilla oraz kombi

- Korzystać wyłącznie z żaroodpornych naczyń, jako że ciepło z promieniowania gromadzi się podczas pracy w trybie grilla i kombi.
- Podczas pracy tylko w trybie grilla można używać również naczyń metalowych lub aluminiowych, ale nie podczas pracy w trybie mikrofalówki lub kombi.
- W pracy KOMBI odpowiedni jest tylko grill.
- Nie umieszczać niczego w górnej części obudowy. Stanie się gorąca. Zawsze mieć odblokowane otwory wentylacyjne.

- Użyć grilla do umieszczenia żywności bliżej elementu grzewczego.

Naczynia do mikrofalówki

- Najbardziej odpowiednim materiałem do użycia w mikrofalówce jest przezroczyste szkło umożliwiające mikrofalowemu promieniowaniu na równomierne ogrzanie żywności.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są bardziej odpowiednie niż kwadratowe, jako że na rogach jedzenie może się przypalić.

⚠ UWAGA: Ryzyko wybuchu w szczelnie zamkniętych naczyniach.

- Otworzyć zamknięte pojemniki przed gotowaniem lub podgrzaniem.
- Za pomocą widelca przekłuć kilkakrotnie plastikową folię.
- Promieniowanie mikrofalowe nie może przenikać metalu, dlatego nie korzystaj z metalowych pojemników lub talerzy.

⚠ UWAGA:

Nie korzystaj z papierowych misek z materiału przetworzonego, jako że mogą zawierać małe ilości metalu, który może spowodować drobne iskrzenie.

Poniższa tabela ma na celu pomóc w wyborze odpowiednich naczyń:

| Materiał | odpowiedni dla | | | |
|--|----------------|-------|-----------|--------------|
| | Mikrofalówki | Grill | Konwekcja | Kombi-nacji* |
| Pojemnik z żaroodpornego szkła | tak | tak | tak | tak |
| Pojemnik ze szkła nieodpornego na żar | brak | brak | brak | brak |
| Talerz/pojemnik ceramiczny, żaroodporny | tak | tak | tak | tak |
| Plastikowe pojemniki odpowiednie do mikrofalówek | tak | brak | brak | brak |
| Papier kuchenny | tak | brak | brak | brak |
| Tacka metalowa | brak | tak | tak | brak |
| Grill | brak | tak | tak | tak |
| Folia aluminiowa lub pojemniki z folii aluminiowej | brak | tak | tak | brak |

*) Kombinacja grilla i mikrofalówki

Obsługa 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 lub przerywamy funkcję i nie naciśniemy przycisku START/+30SEC./CONFIRM w przeciągu 5 minut, ustawienie zostanie anulowane. Ponownie zostanie wyświetlony bieżący czas.
- Kiedy drzwi są otwarte, włączone są światła w kuchence. Jeśli nie zamkniemy drzwi po 10 minutach, światła wyłączają się.
- Rozpoczynając program (poza wstępnym nagrzewaniem), wyświetli się pozostały czas pracy. Pojawia się odliczanie.
- 5 sygnałów wskazuje na koniec programu.

Pierwsze użytkowanie

- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory gotowania, wypakować je i w środku umieścić pierścien prowadzący.
- Umieścić talerz szklany na osi napędowej w taki sposób, że zostanie równomiernie rozłożony i zablokowany we wgłębieniach wałka napędowego.

- Sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń, zwłaszcza przy drzwiach i wokół nich. Bardzo ważne jest, aby nie korzystać z urządzenia w razie uszkodzeń.
- Aby uniknąć zakłóceń w pracy innych urządzeń, nie umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń elektronicznych.
- Zdjąć okrycia ochronne, które mogą być umocowane na obudowie.
- Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego i izolowanego uziemionego gniazda 230 V, 50 Hz.

⚠ UWAGA:

Nie usuwać zamontowanych części z komory gotowania lub wewnątrz drzwi!

ℹ WSKAZÓWKA:

Jeśli na obudowie lub elemencie grzewczym znajdują się pozostałości oleju bądź produkcyjne na początku pracy może pojawić się odór 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:

ℹ WSKAZÓWKA:

Podczas pierwszego ustawienia rozlega się sygnał, a wyświetlacz wskazuje „0:00”.

- Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK. Wyświetlacz zmienia się na „00:00”, z migającą pierwszą cyfrą.
- Za pomocą pokrętki ustawić godzinę.
- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM. Miga druga cyfra.
- Za pomocą pokrętki ustawić minuty.
- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM ponownie, aby uaktywnić nowy czas.

Użycie urządzenia

Ważna informacja na temat pracy mikrofalówek

- Urządzenie pracuje z promieniowanym mikrofalowym, które nagrzewa cząsteczki wody w żywności bardzo szybko. Nie ma promieniowania ciepła i dlatego trudno jest uzyskać efekt brązowienia.
- Użyć urządzenia wyłącznie do podgrzewania żywności.
- Urządzenie nie nadaje się do głębokiego smażenia.
- Podgrzać jednorazowo 1-2 porcji. W przeciwnym razie urządzenie nie pracuje skutecznie.
- Mikrofalówki natychmiast zapewniają pełną moc. Niepotrzebne jest wstępne nagrzewanie.
- Nigdy nie obsługiwać pustego urządzenia podczas pracy mikrofalówki.
- Mikrofalówka nie zastępuje zwykłego piekarnika. Jest głównie przeznaczona do:
 - rozmrażania mocno zmrożonej/zmrożonej żywności
 - szybkiego podgrzewania jedzenia lub picia
 - gotowania potraw

Instrukcje obsługi

1. Umieścić żywność w odpowiednich naczyniach.
2. Otworzyć drzwiczki i umieścić pojemnik na szklanej tacy. Zamknąć drzwiczki. (Z przyczyn bezpieczeństwa, urządzenie pracuje wyłączone, gdy drzwi są odpowiednio zamknięte.)
3. Nacisnąć przycisk MICROWAVE raz/ kilkakrotnie, aby wybrać ustawienie mocy.

| 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 mrożonej żywności |
| P 10 | 80 | Roztapianie sera itp. |
| Szybkie rozpoczęcie | 800 | Szybkie nagrzewanie |

- Za pomocą pokręta ustaw wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę. Czas gotowania uzależniony jest od ilości i konsystencji danej potrawy. Po kilku próbach szybko można nauczyć się oceny czasu gotowania.

WSKAZÓWKA:

- Za każdym razem po naciśnięciu START/+30SEC./CONFIRM 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.

Po zakończeniu czasu gotowania, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

Przerwać lub zatrzymać gotowanie

- Jeśli chcemy przerwać gotowanie, nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK lub po prostu otworzyć drzwi.
- Jeśli chcemy kontynuować gotowanie, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM.
- Jeśli chcemy zakończyć pracę całkowicie, nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK dwa razy.

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 | | | | |
| Woda, 1 filiżanka | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | brak |
| Woda, 0.5 l | 500 g | P 100 | 3.5 - 5 | brak |
| Woda, 0.75 l | 750 g | P 100 | 5 - 7 | brak |
| Kawa, 1 filiżanka | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | brak |
| Mleko, 1 filiżanka | 150 g | P 100 | 0.5 - 1 | brak |
| Wskazówki: Umieścić szklany patyczek w pojemniku, aby uniknąć przegrzania, dobrze zamieszać przed wypiciem. | | | | |
| Posiłki w talerzu | | | | |
| Kotlet + ziemniaki i warzywa | 450 g | P 100 | 2.5 – 3.5 | tak |

| Żywność/ potrawy | Ilość | Ustawienia zasilania | Czas ok. min. | Pokrywka |
|--|----------|----------------------|---------------|-----------|
| Gulasz z kuskami | 450 g | P 100 | 2 – 2.5 | tak |
| Mięso + kość + sos | 450 g | P 100 | 2.5 – 3.5 | tak |
| Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem; czasami zamieszać. | | | | |
| Mięso | | | | |
| Kotlet, w panierce | 200 g | P 100 | 1 - 2 | brak |
| Kulki mięsne, 4 kawałki | 500 g | P 100 | 3 - 4 | brak |
| Pieczeń | 250 g | P 100 | 2 - 3 | brak |
| Wskazówki: Naoliwić przed panierowaniem lub posypać niezbyt miętko. | | | | |
| Drób | | | | |
| 1/2 kurczaka | 450 g | P 100 | 3.5 - 5 | brak |
| Potrawka z kurczaka | 400 g | P 100 | 3 – 4.5 | tak |
| Wskazówki: Naoliwić; czasami pomieszać. | | | | |
| Przystawki | | | | |
| Kluski, ryż, 1 porcja | 150 g | P 100 | 1 - 2 | tak |
| | 2 porcje | 300 g | P 100 | 2.5 – 3.5 |
| Ziemniaki | 500 g | P 100 | 3 - 4 | tak |
| Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem. | | | | |
| Zupy / sos | | | | |
| Bulion, 1 talerz | 250 g | P 100 | 1 – 1.5 | tak |
| Zupa z dodatkami | 250 g | P 100 | 1.5 - 2 | tak |
| Sos | 250 g | P 100 | 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 START/+30SEC./CONFIRM 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 nożyki 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
Połowa 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.

Przykrywką zapobiega wysuszeniu potrawy. Talerz do góry dnem, papier pergaminowy lub folia do gotowania w mikrofalówce są równie odpowiednie jak pokrywki. Bez przykrywkę 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 | 8 - 11 | tak |
| Brokuły | 500 g | P 80 | 6 - 9 | tak |
| Cykorcia | 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 |
| Warzywa | | | | |
| 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 |
| Pieprz | 500 g | P 80 | 6 - 9 | tak |
| Brukselka | 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 plynu, 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 |
| Masło śliwkowe | 250 g | P 80 | 4 - 6 | brak |
| Duszony rabarbar | 250 g | P 80 | 5 - 8 | tak |
| 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. | | | | |
| 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 |

| Żywność/ potrawy | Ilość | Ustawienia zasilania | Czas, ok. min. | Pokrywka |
|-------------------|-------|----------------------|----------------|----------|
| 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 |
| Brukselka | 300 g | P 80 | 7 - 8 | tak |

Rozmrażanie i gotowanie warzyw

| | | | | |
|---------|-------|------|---------|-----|
| Szpinak | 450 g | P 80 | 12 - 13 | tak |
| | 600 g | P 80 | 15 - 17 | tak |

Wskazówki: Gotować z 1-2 łyżkami plynu, mieszać od czasu do czasu lub dokładnie pokroić. Dusić 2-3 minuty; dodać przyprawę 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

Szybkie rozpoczęcie

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

1. Szybko uruchomić mikrofalówkę bezpośrednio naciskając przycisk START/+30SEC./CONFIRM. Proces gotowania zaczyna się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Lub:

2. Obrócić pokrętkę w lewo. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokazuje „95:00”. Ustawić czas poprzez obroty pokrętkę w lewo lub prawo. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

Ustawienie mocy mikrofalówki jest zatem 100%.

Pieczenie

Prosimy korzystać z grilla celem pieczenia. Korzystać z odpowiednich naczyń żaroodpornych lub bezpośrednio wstawić żywność do grilla.

„Wstępne nagrzewanie” grilla nie jest wymagane, jako że grill generuje ciepło natychmiastowo.

Celem pieczenia i zapiekania należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Nacisnąć przycisk GRILL aż „G-1” pojawi się na wyświetlaczu.
2. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.

| Żywność/ potrawy | Ilość | Czas, ok. min. | Pokrywka |
|--------------------------|-------|----------------|----------|
| Zapiekanie tosta z serem | 2-3 | 3-4 | brak |

4. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKA:

Po upływie połowy czasu, sygnał dźwiękowy przypomina o obrocie jedzenia.

OSTRZEŻENIE:

Otwierać i zamykać drzwi tylko za pomocą uchwytu. Niebezpieczeństwo poparzeń!

Po upływie czasu, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

Konwekcja (CONNECTION sterowany temperatura)

W trybie konwekcji istnieje możliwość ustawienia temperatury gotowania.

1. Nacisnąć przycisk CONVECTION aż wyświetli się wymagana temperatura.

WSKAZÓWKA Wstępne nagrzewania:

Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM w tym czasie, aby wstępnie nagrzać piekarnik.

- Po osiągnięciu wybranej temperatury pojawią się dwa sygnały dźwiękowe. Miga temperatura wstępnego nagrzewania.
- Otworzyć drzwi i umieścić w urządzeniu jedzenie.
- Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas między 5 sekund a 95 minut.

WSKAZÓWKA

- Nie można ustawić czasu gotowania, kiedy nie osiągnięto temperatury lub kiedy drzwiczki są zamknięte.
 - Jeśli nie ustawimy czasu gotowania w ciągu 5 minut, tryb konwekcji zostanie anulowany. Rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych urządzenie powróci do oryginalnego trybu operacyjnego. Wyświetlacz pokazuje bieżący czas.
2. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
 3. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

Po upływie czasu, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

Kombinacja pracy grilla oraz mikrofalówki (GRILL jest sterowany czasem)

Kiedy używasz tych ustawień, mikrofalówka i grill pracują po kolei podczas wstępnie ustawionego czasu w następujących proporcjach:

| Wyświetlacz | Ustawienie mocy mikrofalówki: | Ustawienie mocy grilla |
|-------------|-------------------------------|------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Nacisnąć przycisk GRILL aż wyświetli się wymagana temperatura.
2. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
3. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

Po upływie czasu, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

Kombinacja pracy grilla oraz mikrofalówki (COMBI. jest sterowana temperatura)

Podczas używania tych ustawień mikrofalówka i grill również pracują w kolejności. Ale istnieje możliwość, aby ustawić temperaturę pieczenia.

1. Nacisnąć przycisk KOMBI., aż wyświetli się wybrana temperatura (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

WSKAZÓWKA Wstępne nagrzewanie

Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM w tym czasie, aby wstępnie nagrzać piekarnik.

- Po osiągnięciu wybranej temperatury pojawią się dwa sygnały.
- Otworzyć drzwi i umieścić w kuchence jedzenie.
- Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.

WSKAZÓWKA:

Nie można ustawić czasu gotowania, kiedy drzwi są zamknięte!

2. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
3. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, 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.

Użyć grilla celem pieczenia, aby uzyskać szybki i równomierny efekt.

Umieścić grill na krótszych nogach, kiedy pieczemy duże, grube kawałki.

Tabela dla pracy kombi

| Żywność/ potrawy | Ilość | Czas, ok. min. | Pokrywa |
|--|-------|----------------|---------|
| Mięso, kielbasa | | | |
| Wołowina, wieprzowina lub cielęcina, całość | 500 g | 10 - 12 | brak |
| | 750 g | 12 - 15 | brak |
| Wędzony kotlet wieprzowy | 500 g | 12 - 14 | brak |
| Klops | 500 g | 13 - 15 | brak |
| Kielbaski wiedeńskie | 200 g | 1 - 2 | brak |
| Serdelek | 200 g | 1 - 2 | brak |
| Wskazówki: Po upływie połowy czasu obrócić mięso, podsmażyć 3-5 minut. Obtoczyć klopa w białku; nakłuć kielbasy widelcem. | | | |
| Drób | | | |
| Kawałki kurczaka | 250 g | 4 - 5 | brak |
| Wskazówki: Podgrzać w sosie własnym, bez dodawania płynów, obrócić raz, podsmażyć 4-5 minut. | | | |
| Ryba | | | |
| Filet z ryby | 300 g | 3 - 4 | brak |
| Wskazówki: Po upływie połowy czasu obrócić, podsmażyć 3-5 minut. | | | |

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.

| Kod | Funkcja | Wyświetlacz/waga w gramach | Ustawienia zasilania |
|-----|-----------------|----------------------------|--|
| A1 | Nagrzewanie | 200 | Mikrofala 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Ziemniaki | 230 | Mikrofala 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Warzywa | 200 | Mikrofala 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Kluski/makaron | 50 (z 450g wody) | Mikrofala 80% |
| | | 100 (z 800g wody) | |
| | | 150 (z 1,200g wody) | |
| A5 | Mięso | 200 | Mikrofala 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Ryba | 200 | Mikrofala 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Mikrofala/ grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Chleb | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Drób (pieczony) | 750 | Mikrofala/ grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Ciasto | 475 | Konwekcja z wstępnym nagrzewaniem do 160°C |

- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
- Za pomocą pokrętki ustawić wagę.
- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

Po upływie czasu, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

WSKAZÓWKA:

Podczas ustawień A10 dla ciasta urządzenie wstępnie nagrzewa się do 160°C. 2 sygnały dźwiękowe rozlegają się po osiągnięciu temperatury. Otworzyć drzwiczki i wstawić ciasto. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM. Zaczyna się czas pieczenia 55 minut.

Rozmrażanie (DEFROST)

Za pomocą ustawień rozmrażania można automatycznie rozmrozić jedzenie na dwa różne sposoby. Wybrać funkcje rozmrażania wg wagi i czasu.

- Nacisnąć przycisk DEFROST kilkakrotnie, aby wybrać jedną z funkcji rozmrażania:

| | | |
|-------|----------------------|----------------------------|
| DEF 1 | Rozmrażanie wg wagi | między 0,1 – 2,0 kg |
| DEF 2 | Rozmrażanie wg czasu | między 5 sekund - 95 minut |
- Za pomocą pokrętki ustawić wagę/ czas.
- Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

WSKAZÓWKA:

- Ustawienie mocy mikrofalówki podczas rozmrażania to 30% (240 W).
- Kiedy używamy funkcji „DEF 1” dwa sygnały alarmują po upływie połowy czasu, aby obrócić jedzenie.
- Kiedy używamy „DEF 2”, nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby przedłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Po upływie czasu, urządzenie wyłącza się i pojawia się 5 sygnałów dźwiękowych. Wyjąć jedzenie z urządzenia.

Specjalne funkcje

Zamykanie

- Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK oraz przycisk START/+30SEC./CONFIRM jednocześnie, aby zablokować urządzenie.

WSKAZÓWKA:

- Wyświetlacz pokaże ustawienie zamknięcia.
- Funkcje kontrolki są zablokowane.
- Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK oraz przycisk START/+30SEC./CONFIRM jednocześnie ponownie, aby odblokować.

Funkcja wyświetlacza

- Kiedy naciskamy przycisk MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. lub DEFROST przez 2-3 sekundy podczas pracy, wyświetlacz pokaże bieżącą temperaturę lub ustawienie funkcji.

Czyszczenie

Wyłączyć mikrofalówkę i wyjąć wtyczkę z gniazda.

Wnętrze

- Zachować czystość wewnątrz kuchenki. Za pomocą wilgotnej szmatki usuwać plamy oraz rozpryski na ściankach mikrofalówki. Jeśli urządzenie jest bardzo brudne, można użyć również delikatnego detergentu. Nie używać silnych detergentów.
- Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzeć okienko wewnątrz i na zewnątrz i regularnie usuwać plamy i rozpryski spowodowane przez plyn.

Części zewnętrzne

- Oczyszczyć zewnętrzne ścianki obudowy wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki. Sprawdzić, czy woda nie dostaje się do otworów w obudowie, a przez to do wnętrza urządzenia.
- Użyć wilgotnej szmatki, aby wytrzeć wyłączniki. Podczas czyszczenia wyłączników funkcyjnych, najpierw otworzyć drzwi, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

Aksesoria

- Od czasu do czasu czyścić szklaną tacę za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Regularnie czyścić pierścień prowadzący oraz wnętrze dolnej części. Można zdjąć pierścień i wyczyścić go ręcznie. Użyć delikatnego detergentu lub płynu do mycia szkła. Osuszyć dokładnie. Sprawdzić, czy pierścień został dokładnie umieszczony.

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” | Pojawiły 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 START/+30SEC./CONFIRM nie został wciśnięty po wyborze funkcji. | Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM lub przycisk STOP/CLEAR-CLOCK aby zakończyć proces. |
| Wszystkie kontrolki są zablokowane. | Włączona jest blokada dziecięca. | Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR/CLOCK oraz przycisk START/+30SEC./CONFIRM jednocześnie, 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 z naszą obsługą klienta. |

Techniczne specyfikacje

Model: MWG 775 H
Zasilanie: 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:
Mikrofała: 1300 W
Grill: 1200 W
Konwekcja: 1200 W
Znamionowe wyjście mocy mikrofały: 800 W/2450 MHz
Pojemność komory gotowania: 23 liters
Klasa zabezpieczenia: I
Waga netto: 14,0 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza 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



Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich 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.

Tartalomjegyzék

| | |
|---|----|
| Általános Biztonsági Rendszabályok | 84 |
| Fontos biztonsági tudnivalók! | 84 |
| A kezelőszervek elhelyezkedése..... | 85 |
| Kapcsolók a vezérlőpulton..... | 85 |
| Szimbólumok a vezérlőpulton..... | 85 |
| Rendeltetés..... | 85 |
| Információk a grillezssel és a kombi működéssel kapcsolatban | 86 |
| Mikrohullámú sütőben használható edények | 86 |
| A készülék használata..... | 86 |
| Első használat | 86 |
| A készülék használata..... | 86 |
| Használati útmutató..... | 87 |
| Melegítés | 87 |
| Főzés | 87 |
| Sütés | 88 |
| Hőáramlás (CONNECTION hőmérsékletszabályozással) | 89 |
| A mikrohullámú sütő és a grill kombinációja (a GRILL időszabályozós)..... | 89 |
| A mikrohullámú sütő és a grill kombinációja (a COMBI. hőmérsékletszabályozós)..... | 89 |
| Automatikus funkciók | 90 |
| Kiolvasztás (DEFROST) | 90 |
| Speciális funkciók | 90 |
| Tisztítás..... | 90 |
| Hibaelhárítás..... | 91 |
| Műszaki adatok..... | 91 |
| A "Kerek Szeméttároló" Szimbólum Jelentése | 91 |

Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő "Speciális biztonsági óvintézkedések" részben leírtakat.

Gyermekek És Fogytékkel Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- Figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

⚠ VIGYÁZAT:

A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

📌 MEGJEGYZÉS:

Javaslatokat, információt közöl.

Fontos biztonsági tudnivalók!

Figyelmesen olvassa el az útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

- Ne melegítsen tollal töltött párnát, meggyamagokat vagy zselét a mikrohullámú sütőben. **TŰZVESZÉLYES!!!**
- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtó tömítése megsérült, ne folytassa tovább a készülék használatát, amíg meg nem javíttatja egy képzett szakemberrel.
- **Figyelmeztetés:** Ne javítsa saját kezűleg a készüléket; lépjen kapcsolatba egy hivatásos szakemberrel. A javítás mindenki számára veszélyes, különösen egy szakembernek, akinek a karbantartáshoz vagy a javításhoz el kell távolítania a burkolatot, ami meggátolja, hogy a mikrohullámú sugárzás kilépjen a készülékből.
- **Figyelmeztetés:** Ne melegítsen folyadékot vagy más ételt zárt edényben. Robbanásveszélyes!
- **Figyelmeztetés:** Ne építse be a mikrohullámú sütőt. Biztosítson legalább 20 cm-nyi távolságot a készülék minden oldala és a tartók, a falak, stb. között a megfelelő szellőzéshez.
- **Figyelmeztetés:** A gyerekek és csökkent képességű személyek felügyelet nélkül nem használhatják, kivéve, ha megfelelően tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a helytelen használatból adódó veszélyekkel.
- **Figyelmeztetés:** Kombi módban történő használat esetén, a magas hőmérséklet miatt a gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- **Megjegyzés:** A mikrohullámú sütő nem élő állatok melegítésére való.
- Csak megfelelő edényeket használjon, mint például: üveg, porcelán, kerámia, hőálló műanyag vagy speciális mikrohullámú edények.
- Amikor gyúlékony anyagokban, mint például műanyag- vagy papír tartókban melegít vagy főz ételt, a tűzveszély miatt figyelje a készüléket.
- Füst érzékelésekor kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.

- **Figyelmeztetés a túlforrással kapcsolatban:** Főzés közben - különösen folyadékok (víz) újramelegítésekor - előfordulhat, hogy a hőmérséklet eléri a forráspontot, de a tipikus gőzbuborékok nem jelennek meg. A folyadékok nem egyenletesen fornak. Az edény eltávolításakor ez a túlforrálási hatás hirtelen gőzbuborékok megjelenését eredményezheti, amit akár a legkisebb ütés is kiválthat, és a folyadék forni kezd. Ez égésveszélyes! Az egyenletes forrás érdekében helyezzen egy üvegpálcikát vagy más hasonló, nem fémből készült tárgyat az edénybe.
- Keverje fel vagy rázza össze a bébiételes üvegek és palackok tartalmát, és használat előtt ellenőrizze a hőmérsékletét. Égésveszély!
- A héjas vagy bőrszerű élelmiszerek, mint például a tojás, kolbász, virsli, zárt befőttésüvegek, stb. nem melegíthetők mikrohullámú sütőben, mert akár a melegítés után is felrobbanhatnak.
- Szennyeződés esetén egy nedves ruhával alaposan tisztítsa meg az ajtókereteket/ajtótömítéseket és a mellette található részeket.
- Rendszeresen tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt és távolítsa el az ételmaradékokat a belsejéből.
- A készülék karbantartásának elhanyagolása esetén a felület károsodhat, ami csökkentheti a készülék élettartamát és veszélyes szituációkat okozhat.

A terméken található szimbólumok

A terméken figyelmeztető és tájékoztató szimbólumokat talál:



Figyelmeztetés az égésveszélyre!

Használat közben az érinthető felületek nagyon forróvá válhatnak.

A kezelőszervek elhelyezkedése

- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 5 | Forgótányér |
| 2 | Grill | 6 | Ajtóreteszek |
| 3 | Meghajtótengely | 7 | Nézőablak |
| 4 | Vezetőgyűrű | | |

Lezárás

Nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30Sec./CONFIRM gombokat a vezérlőpanel lezárásához (gyerekzár)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

Forgatógomb az óra, a főzési idő, az automatikus funkciók és a tömeg beállításához

Kapcsolók a vezérlőpulton

MICROWAVE

Mikrohullám: A mikrohullámú sütő teljesítményének kiválasztására szolgál

GRILL

(időszabályozós)

Grill: Sütéshez és roston sütéshez

Grill/Kombi: A grill és mikrohullámú sütő felváltva működik

CONVECTION

Hőáramlás: Hőáramlás üzemmód a mikrohullámú egység működése nélkül; válasszon egy hőmérsékletet.

COMBI.

(hőmérsékletszabályozós)

Grill/Kombi: A grill és mikrohullámú sütő felváltva működik

DEFROST

Kiolvasztás idő vagy tömeg alapján

STOP/CLEAR/CLOCK

Leállítás: Nyomja meg egyszer a főzés leállításához

Törlés: Nyomja meg kétszer a funkció törléséhez

Óra: A forgatógombbal együtt az óra vagy a főzési idő beállítására szolgál

START/+30Sec./CONFIRM

- A funkció elindítása
- A mikrohullámú sütő gyorsindítása (mindig +30 másodperc 100% teljesítményen)
- A főzési idő 30 másodperccel történő meghosszabbítása működés közben (kivéve tömeg alapján történő kiolvasztáskor vagy az automatikus funkciók használatakor)
- Beállítás megerősítése

Szimbólumok a vezérlőpulton

| Szimbólum | Jelentés/funkció | Szimbólum | Jelentés/funkció |
|-----------|---------------------|-----------|-----------------------|
| | Mikrohullám | | Hőáramlás |
| | Kiolvasztás | | Automatikus funkció |
| | Grill | | Nagy/kis teljesítmény |
| | Mikrohullám + grill | | Gyerekzár aktíválva |

Rendeltetés

Ez a készülék használható:

- szilárd vagy folyékony állagú ételek melegítésére és főzésére
- szilárd ételek sütésére és roston sütésére

A készülék csak erre való és csak ezekre a célokra használható.

Csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható.

Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.

A készülék ezektől eltérő használata használat nem engedélyezett és károsodást vagy akár sérülést is okozhat.

A Clatronic International GmbH nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

Információk a grillezéssel és a kombi működéssel kapcsolatban

- Csak hőálló edényeket használjon, mert grill és kombi üzemmódokban sugárzásos hő képződik.
- Amikor csak grill módban használja a sütőt, akkor fém vagy alumínium edényeket is használhat, de kombi vagy mikrohullámú üzemmódokban nem.
- Csak a grill alkalmas KOMBI működésre.
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a burkolat tetejére. Felforrósodik. Mindig tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Használja a grillrácsot, hogy az ételt közelebb tegye a hőforráshoz.

Mikrohullámú sütőben használható edények

- A mikrohullámú sütőkben legjobban használható anyag átlátszó és lehetővé teszi, hogy a mikrohullámú sugárzás egyenletesen melegítse az ételt.
- Az ovális/kör alakú tálak és tányérok sokkal alkalmasabbak, mint a szögletesek, mert azokban az étel kiforrhat a sarkoknál.

⚠ 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 mikrohullámú sugárzás nem hatol át a fémen; ezért ne használjon fém edényeket.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne használjon újrahasznosított papírból készült edényeket, ezek kis mennyiségű fémet tartalmazhatnak, ami repülő szikrákat vagy tüzet okozhat.

Az alábbi táblázat segít a megfelelő edény kiválasztásában:

| Anyag | Alkalmas | | | |
|---|-------------|-------|-----------|------------|
| | Mikrohullám | Grill | Hőáramlás | Kombinált* |
| Hőálló üvegedény | igen | igen | igen | igen |
| Nem hőálló üvegedény | nem | nem | nem | nem |
| Hőálló kerámia edény/ tányér | igen | igen | igen | igen |
| Mikrohullámú sütőben használható műanyag edény | igen | nem | nem | nem |
| Konyhai papírtörő | igen | nem | nem | nem |
| Fém tálca | nem | igen | igen | nem |
| Grill | nem | igen | igen | igen |
| Alumínium fólia vagy alumínium fóliából készült edény | nem | igen | igen | nem |

*) A grill és mikrohullámú sütés kombinációja

A készülék használata

- 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 vagy felfüggeszt egy funkciót és nem nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot 5 percen belül, a beállítás törölődik. A pontos idő fog újra megjelenni.
- Ha ki van nyitva az ajtó, a sütőben világít a lámpa. Ha nem zárja be az ajtót 10 percen belül, a lámpa kialszik.

- Egy program elindításakor (kivéve előmelegítés közben), a fennmaradó működési idő jelenik meg a kijelzőn. Elindul a visszazámlálás.
- 5 hangjelzés jelzi a program befejezését.

Első használat

- Távolítsa el az összes tartozékot a sütőtérből, csomagolja ki és helyezze középre a vezetőgyűrűt.
- Tegye az üvegtányért a meghajtótengelyre úgy, hogy beakadjon a meghajtótengely mélyedéseibe, és egyenletesen felfeküdjön.
- Látható sérüléseket keresve vizsgálja át a készüléket, különös tekintettel az ajtóra és az ajtó körüli területekre. Fontos, hogy sérülés esetén ne használja a készüléket.
- A más készülékkel való interferencia elkerülése érdekében működése közben ne tegye a készüléket más elektromos készülékek közelébe.
- Távolítsa el a burkolaton esetlegesen elhelyezett védőlapokat.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt, földelt 230 V, 50 Hz-es aljzatba.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne távolítsa el a sütőtérbe vagy az ajtó belsejébe szerelt alkatrészeket!

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:

Első beállításakor egy hangjelzés lesz hallható, és a kijelzőn a "0:00" felirat jelenik meg.

- Nyomja meg a STOP/CLEAR/CLOCK gombot. A kijelző a "00:00" feliratra vált, ahol az első szám villog.
- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt órát.
- Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot. A második szám kezd villogni.
- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt percet.
- Nyomja meg újra a START/+30SEC./CONFIRM gombot az új idő aktiválásához.

A készülék használata

A mikrohullámok működésével kapcsolatos fontos információk

- A készüléke mikrohullámú sugárzással működik, ami az ételben található vízmolekulákat nagyon gyorsan felmelegíti. Nincs hőszugárzás, így barmulás sem lép fel.
- A készüléket csak ételek melegítésére használja.
- A készülék nem alkalmas zsírban/olajban sütésre.
- 1-2 adagnyi ételt melegítsen egyszerre. Ellenkező esetben a készülék nem fog hatékonyan működni.
- A mikrohullámok azonnal teljes teljesítményen működnek. Ennek következtében előmelegítésre nincs szükség.
- Mikrohullámokkal soha ne működtesse üresen a készüléket.
- A mikrohullámú sütő nem helyettesíti a hagyományos sütőt. Elsősorban a következőkre alkalmas:
 - mélyfagyasztott/fagyasztott ételek kiolvasztása
 - ételek és italok gyors felmelegítése
 - ételek főzése

Használati útmutató

1. Tegye a melegíteni kívánt ételt egy megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtálcára. Zárja be az ajtót. (Biztonsági okokból a készülék csak megfelelően bezárt ajtóval működik.)
3. Nyomja meg a MICROWAVE gombot egyszer/többször egymás után a kívánt teljesítmény-beállítás kiválasztásához.

| 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 étel kiolvasztása |
| P 10 | 80 | Sajt olvasztása, stb. |
| Gyorsindítás | 800 | Gyors melegítés |

4. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
5. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához. A főzési idő az étel mennyiségétől és állagától függ. Néhány próbálkozás után gyorsan megtanulhatja a főzési idő megbecslését.

MEGJEGYZÉS:

- A START/+30SEC./CONFIRM 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.

A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

A főzés szüneteltetése vagy leállítása

- Ha szüneteltetni szeretné a főzést, nyomja meg a STOP/CLEAR/CLOCK gombot vagy egyszerűen csak nyissa ki az ajtót.
- Ha folytatni szeretné a főzési műveletet, zárja be az ajtót és nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot.
- Ha teljesen le szeretné állítani a főzési műveletet, nyomja meg kétszer a STOP/CLEAR/CLOCK gombot.

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 | Mennyiség | Teljesítmény-beállítás | Idő, kb. perc | Fedél |
|-------------------|-----------|------------------------|---------------|-------|
| Folyadékok | | | | |
| Víz, 1 csésze | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | nem |
| Víz, 0,5 l | 500 g | P 100 | 3,5 - 5 | nem |
| Víz, 0,75 l | 750 g | P 100 | 5 - 7 | nem |
| Kávé, 1 csésze | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | nem |
| Tej, 1 csésze | 150 g | P 100 | 0,5 - 1 | nem |

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Teljesítmény-beállítás | Idő, kb. perc | Fedél |
|---|-----------|------------------------|---------------|-------|
| Javaslat: Tegyen egy üvegpálcát az edénybe, hogy elkerülje a túlforrást; fogyasztás előtt jól keverje fel. | | | | |
| Egytálételek | | | | |
| Borda + burgonya és zöldségek | 450 g | P 100 | 2,5 – 3,5 | igen |
| Gulyás nudlival | 450 g | P 100 | 2 – 2,5 | igen |
| Hús + köret + szósz | 450 g | P 100 | 2,5 – 3,5 | igen |
| Javaslat: Főzés előtt enyhén nedvesítse meg; néhányszor keverje meg. | | | | |
| Hús | | | | |
| Borda, szeletelt | 200 g | P 100 | 1 - 2 | nem |
| Húsgombóc, 4 darab | 500 g | P 100 | 3 - 4 | nem |
| Bélszín | 250 g | P 100 | 2 - 3 | nem |
| Javaslat: Kenje be olajjal a sütéshez vagy a széle nem puhul meg. | | | | |
| Szárnyas | | | | |
| 1/2 csirke | 450 g | P 100 | 3,5 - 5 | nem |
| Csirkebecsinált | 400 g | P 100 | 3 – 4,5 | igen |
| Javaslat: Kenje be olajjal; néhányszor keverje meg. | | | | |
| Köreték | | | | |
| Nudli, rizs, 1 adag | 150 g | P 100 | 1 - 2 | igen |
| 2 adag | 300 g | P 100 | 2,5 – 3,5 | igen |
| Burgonya | 500 g | P 100 | 3 - 4 | igen |
| Javaslat: Enyhén nedvesítse meg főzés előtt. | | | | |
| Levesek / szószok | | | | |
| Húsleves, 1 tányér | 250 g | P 100 | 1 – 1,5 | igen |
| Zöldségleves | 250 g | P 100 | 1,5 - 2 | igen |
| Szósz | 250 g | P 100 | 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

Kövesse 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 nyomja a START/+30SEC./CONFIRM 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 egyensúlyozza 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 grammonként 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, zsírpapír vagy mikrohullámú főzőfólia is használható fedőnek. Az olyan ételeket, amelyeknek a szél rohogásra 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 | 8 - 11 | 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 |
| Fehérrépa | 500 g | P 80 | 8 - 10 | igen |
| Zöldségek | | | | |
| Póréhagyma | 500 g | P 80 | 7 - 9 | igen |
| Csőves 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 |
| Lekvár | 250 g | P 80 | 4 - 6 | nem |
| Párolt rebarbara | 250 g | P 80 | 5 - 8 | igen |
| 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 csíkok | 500 g | P 80 | 10 - 15 | igen |
| Marhahústekercs | 250 g | P 80 | 7 - 8 | igen |
| Javaslat: Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig. | | | | |
| Szárnyas *) | | | | |
| 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. | | | | |

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Teljesítmény-beállítás | Idő, kb. perc | Fedél |
|--|-----------|------------------------|---------------|-------|
| 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 |
| Fehérrépa | 300 g | P 80 | 13 - 15 | igen |
| Póréhagyma | 200 g | P 80 | 10 - 11 | igen |
| Kukorica | 200 g | P 80 | 4 - 6 | igen |
| Sárgarépa | 200 g | P 80 | 5 - 6 | igen |
| Kelbimbó | 300 g | P 80 | 7 - 8 | igen |
| Zöldségek kiolvasztása és főzése | | | | |
| 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 |
| KréMLEVES | 500 g | P 80 | 13 - 15 | igen |
| Javaslat: Néhányszor keverje meg; párolja 3-5 percig. | | | | |

*) Készétel

Gyorsindítás

Szeretné a legnagyobb teljesítmény-beállításon melegíteni az ételeket és az italokat? Két lehetősége van:

1. A mikrohullámú sütő gyorsindítása a START/+30SEC./CONFIRM 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 START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

A mikrohullámú sütő teljesítmény-beállítása ekkor 100%.

Sütés

Használja a grillrácsot a sütéshez. Használjon megfelelő hőálló edényt vagy helyezze közvetlenül a grillrácsra az ételt.

A grill "Előmelegítése" nem szükséges, mert a grill azonnal elkezd termelni a sugárzási hőt.

Sütéshez és roston sütéshez tegye a következőket:

1. Nyomja meg a GRILL gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "G-1" felirat.
2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt 5 másodperc és 95 perc között.

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Idő, kb. perc | Fedél |
|-----------------------------------|------------|---------------|-------|
| Sajtos pirítós készítése | 2-3 | 3-4 | nem |
| Levesek, pl. tojásleves készítése | 2-3 csésze | 10-15 | nem |

- Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

MEGJEGYZÉS:

Az idő felének elteltékor egy hangjelzés figyelmeztet, hogy fordítsa meg az ételt.

FIGYELMEZTETÉS:

Az ajtót csak a fogantyúnál fogva nyissa ki és zárja be. Égésveszély!

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

Hőáramlás (CONNECTION hőmérsékletszabályozással)

Hőáramlás üzemmódban lehetősége van a főzési hőmérséklet beállítására.

- Nyomja meg többször a CONVECTION gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet.

MEGJEGYZÉS az előmelegítéssel kapcsolatban:

Ekkor nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a sütő előmelegítéséhez.

- A kívánt hőmérséklet elérésekor két hangjelzés lesz hallható. Az előmelegítési hőmérséklet villogni kezd.
- Nyissa ki az ajtót és tegye az ételt a készülékbe.
- 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 állítja be a főzési időt, a hőáramlás üzemmód kikapcsol. 5 hangjelzés lesz hallható, és a készülék visszatér az eredeti működési üzemmódba. A kijelzőn megjelenik a pontos idő.
- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
 - Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

A mikrohullámú sütő és a grill kombinációja (a GRILL időszabályozós)

Ezen beállítás használatakor a mikrohullámú sütés és a grill felváltva működik az előre beállított idő alatt, a következő arányban:

| Kijelző | Mikrohullámú teljesítmény-beállítás | Grill teljesítmény-beállítás |
|---------|-------------------------------------|------------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

- Nyomja meg a GRILL gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt funkció.
- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
- Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

A mikrohullámú sütő és a grill kombinációja (a COMBI. hőmérsékletszabályozós)

Ezen beállítás használatakor a mikrohullámú sütés és grill is felváltva működni. De lehetősége van a főzési hőmérséklet beállítására.

- Nyomja meg a COMBI. gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet (100°C, 110°C, . . . 180°C, 190°C).

MEGJEGYZÉS az előmelegítéssel kapcsolatban

Ekkor nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a sütő előmelegítéséhez.

- A kívánt hőmérséklet elérésekor két hangjelzés lesz hallható.
- Nyissa ki az ajtót és tegye az ételt a sütőbe.
- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.

MEGJEGYZÉS:

Nem állíthatja be a főzési, ha az ajtó be van zárva!

- A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
- Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

Tipppek a kombi üzemmód használatához

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 ételeknél. **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.

Sütéskor használja a grillt, hogy gyorsan egyenletes barnaságot érjen el. Tegye a grillrácsot a rövid lábakra, ha nagy, vastag ételdarabokat süt.

Táblázat a kombi üzemmód használatához

| Élelmiszer/étel | Mennyiség | Idő, kb. perc | Fedél |
|---|-----------|---------------|-------|
| Hús, virsli, kolbászok | | | |
| Marha, sertés vagy borjú, egész darabok | 500 g | 10 - 12 | nem |
| | 750 g | 12 - 15 | nem |
| Füstölt sertésborda | 500 g | 12 - 14 | nem |
| Fasírt | 500 g | 13 - 15 | nem |
| Bécsi virsli | 200 g | 1 - 2 | nem |
| Sütnivaló hurka | 200 g | 1 - 2 | nem |

Javaslat: A fele idő eltelté után fordítsa meg a húst; párolja 3-5 percig. A fasírtot kenje be tojásfehérjével; a kolbászokat egy villával szurkálja meg.

PoultrySzárnyas

Csirkekarabok 250 g 4 - 5 nem

Javaslat: A saját levében párolja folyadék hozzáadása nélkül; egyszer fordítsa meg; 4-5 percig párolja.

Hal

Halfilé 300 g 3 - 4 nem

Javaslat: A fele idő letelte után fordítsa meg; párolja 3-5 percig.

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 lassítsa ki a kívánt automatikus funkciót. Válasszon egyet az alábbi táblázatban megadott beállítások közül.

| Kód | Funkció | Kijelzés/tömeg grammban | Teljesítmény-beállítás |
|-----|-----------------|-------------------------|---|
| A1 | Melegítés | 200 | Mikrohullám 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Burgonya | 230 | Mikrohullám 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Zöldségek | 200 | Mikrohullám 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Nudli/tészta | 50 (450 g vízzel) | Mikrohullám 80% |
| | | 100 (800 g vízzel) | |
| | | 150 (1200 g vízzel) | |
| A5 | Hús | 200 | Mikrohullám 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Hal | 200 | Mikrohullám 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A7 | Pizza | 300 | Mikrohullám/ grill 100% |
| | | 400 | |
| A8 | Kenyér | 50 | Grill 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Szárnyas (sült) | 750 | Mikrohullám/ grill (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Sütemény | 475 | Hőáramlás előmelegítéssel 160 °C-ra |

2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt tömeget.
4. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

MEGJEGYZÉS:

A süteményekhez való A10 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 START/+30SEC./CONFIRM gombot. Az 55 perces sütési idő elkezdődik.

Kiolvasztás (DEFROST)

A kiolvasztás beállításokkal kétféle módon olvashatja ki automatikusan az ételt. Válassza ki a kiolvasztás funkciót a tömegnek és az időnek megfelelően.

1. Nyomja meg többször egymás után a DEFROST gombot az alábbi kiolvasztás funkciók egyikének kiválasztásához:
dEF 1 Kiolvasztás tömeg alapján 0,1 – 2,0 kg között
dEF 2 Kiolvasztás idő alapján 5 másodperc - 95 perc között
2. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt tömeget/idejét.
3. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

MEGJEGYZÉS:

- Kiolvasztás során a mikrohullámú teljesítmény beállítása 30% (240 W).
- A "dEF 1" funkció használatakor, két hangjelzés figyelmezteti az idő felének letelte után az étel megfordítására.
- A "dEF 2" funkció használatakor, nyomja meg START/+30SEC./CONFIRM gombot többször egymás után a főzési idő meghosszabbításához 30 másodperccel.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és 5 hangjelzés lesz hallható. Vegye ki az ételt a készülékből.

Speciális funkciók

Lezárás

- Nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30SEC./CONFIRM gombokat a készülék lezárásához.

MEGJEGYZÉS:

- A kijelzőn megjelenik a lezárás jelzése.
- A kezelőszervek funkciói nem működnek.
- Nyomja meg ismét egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30SEC./CONFIRM gombokat a készülék feloldásához.

Kijelző funkció

- A MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. vagy a DEFROST gombok lenyomásakor 2-3 másodpercre működés közben a kijelzőn megjelenik az aktuális hőmérséklet- vagy funkció-beállítás.

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt és húzza ki a tápkábelt az aljzatból.

Belső rész

- A mikrohullámú sütő belsejét tartsa tisztán. A mikrohullámú sütő faláról egy nedves ruhával távolítsa el a ráfröccsent és kilöccsant étel nyomait. Ha a készülék nagyon koszos, használhat enyhe mosószeret is. Ne használjon agresszív tisztítószereket.
- Egy nedves ruhával törölje át a nézőablak belsejét és külsejét, és rendszeresen távolítsa el a kifröccsenő folyadék okozta foltokat.

Külső

- A burkolat külső oldalát csak törölje át nedves ruhával. Figyeljen oda, hogy ne kerüljön folyadék a burkolat nyílásaiba és így a készülék belsejébe.
- A kapcsolók tisztításához nedves ruhát használjon. A funkciókapcsolók tisztításakor először nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolását.

Tartozékok

- Időnként mosogatószerrel vagy mosogatógépből tisztítsa meg az üvegtálcát.
- Rendszeresen tisztítsa meg a vezetőgyűrűt és a sütő belsejének alját. Kiveheti a vezetőgyűrűt és külön megmoshatja. Enyhe mosószerrel vagy üvegtisztítóval használjon. Alaposan szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy megfelelően helyezze vissza a gyűrűt.

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 ügyfélszolgálattal, 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 mezői zavarják 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 START/+30SEC./CONFIRM gombot. | Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM vagy a STOP/CLEAR/CLOCK gombot a folyamat leállításához. |
| Az összes kezelőszervele van zárva. | Aktiválva van a gyerekzár. | Nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30SEC./CONFIRM gombokat a készülék feloldásához. |
| A forgótányér karcoló vagy csiszoló hangot ad ki. | Idegen tárgy vagy kosz van a forgótányér tengelye környékén. | Távolítsa el az esetlegesen odakerült tárgyakat és az ételmaradékot a "Tisztítás" részben leírtak szerint. |
| A működés minden nyilvánvaló ok nélkül leállt. | A készülék meghibásodott. | Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal. |

Műszaki adatok

Típus: MWG 775 H
Áramellátás: 230 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás:
Mikrohullám: 1300 W
Grill: 1200 W
Hőáramlás: 1200 W
Névleges kimeneti mikrohullámú teljesítmény: 800 W/2450 MHz
Sütőtér kapacitása: 23 liter
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg: 14,0 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelésekről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



A "Kerekes Szeméttároló" Szimbólum Jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket. A fölösleges 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.

Зміст

| | |
|--|-----|
| Загальні вказівки щодо техніки безпеки | 93 |
| Важлива інформація з безпеки..... | 93 |
| Розташування органів керування..... | 94 |
| Перемикачі на панелі керування..... | 94 |
| Символи на панелі керування | 94 |
| Використання за призначенням | 95 |
| Інформація про режим гриля і комбіновані режими | 95 |
| Посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі | 95 |
| Робота пристрою | 95 |
| Використання вперше..... | 95 |
| Використання пристрою | 96 |
| Інструкції з експлуатації | 96 |
| Розігрівання..... | 96 |
| Приготування їжі | 97 |
| Смаження | 98 |
| Конвекція (CONVECTION з можливістю регулювання температури) | 98 |
| Комбінація режимів гриля і мікрохвиль (режим GRILL підтримує можливість регулювання температури)..... | 98 |
| Комбінація режимів гриля і мікрохвиль (у режимі COMBI є можливість регулювання температури) | 99 |
| Автоматичні функції | 99 |
| Розмороження (DEFROST)..... | 100 |
| Спеціальні функції | 100 |
| Чищення | 100 |
| Усунення несправностей..... | 100 |
| Технічні характеристики | 101 |

Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Використовуйте цей пристрій для приватних цілей і за призначенням. Пристрій не призначений для комерційного використання.
- Не використовуйте цей пристрій на вулиці. Захищайте пристрій від тепла, прямих сонячних променів, вологи (за жодних обставин не занурюйте пристрій у рідини) і гострих країв. Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас вологі руки. Якщо пристрій намокне, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте від мережі (тягніть за штекер, а не за кабель), якщо пристрій не використовується або коли під'єднуєте приладдя, під час чищення чи у разі неналежної роботи пристрою.
- Не залишайте пристрій **без нагляду під час роботи**. Залишаючи кімнату, завжди вимикайте пристрій. Від'єднайте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не вмикайте пристрій, якщо виявлено пошкодження.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні деталі.

- Дотримуйтесь поданих далі у розділі про спеціальні вказівки з техніки безпеки.

Діти і особи з особливим потребами

- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, **існує небезпека задущення!**

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та/або знань, якщо за ними не ведеться нагляд чи їм не були надані відповідні вказівки стосовно використання пристрою особою, яка несе відповідальність за їхню безпеку.
- Стежте, щоб діти не бавились пристроєм.

Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

⚠ УВАГА.

Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

і ПРИМІТКА.

Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Важлива інформація з безпеки!

Уважно прочитайте і збережіть для довідок у майбутньому.

- Не підігрівайте подушечки з зерном, вишні з кісточками або желе в мікрохвильовій печі. **ІСНУЄ РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖИ!!!**
- **Попередження.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювач дверцят, не продовжуйте використання пристрою, допоки це пошкодження буде усунуто кваліфікованим спеціалістом.
- **Попередження.** Не намагайтесь відремонтувати пристрій власноруч; зв'яжіться з уповноваженим експертом. Це небезпечно для будь-кого, окрім експертів, адже для виконання ремонту чи обслуговування потрібно зняти кришку, яка призначена для захисту від випромінювання, спричиненого мікрохвилями.
- **Попередження.** Не нагрівайте рідини чи інші продукти в закритих контейнерах. Існує небезпека вибуху!
- **Попередження.** Не ставте мікрохвильову піч у шафу. Упевніться, що відстань між кожною стороною пристрою і шафою, стінами тощо становить щонайменше 20 см для забезпечення належної вентиляції.
- **Попередження.** Діти і немічні особи не повинні використовувати пристрій без нагляду, якщо їх не було належно проінструктовано щодо безпечного використання ними пристрою і якщо вони не усвідомлюють, які ризики існують в разі неналежного використання пристрою.
- **Попередження.** У випадку використання комбінованого режиму діти можуть використовувати пристрій тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- **Примітка.** Мікрохвильова піч не призначена для підігрівання живих тварин.
- Використовуйте тільки придатний для мікрохвильової печі посуд, такий як: скло, порцеляна, кераміка, термостійкий пластик або спеціальний посуд для мікрохвильової печі.
- Під час розігрівання або приготування продуктів у легкозаймистих матеріалах, таких як пластикові або паперові контейнери, потрібно постійно наглядати за пристроєм у зв'язку з можливістю виникнення пожежі.
- У випадку появи диму вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі. Тримайте дверцята закритими, щоб запобігти можливості загоряння.

- **Небезпека перегрівання.** Під час приготування їжі, особливо під час підігрівання рідин (води), може статися так, що температури кипіння досягнуто, однак типові бульбашки ще не з'являються. Рідини не киплять рівномірно. Під час виймання контейнера цей ефект перегрівання може призвести до раптової появи бульбашок, що може бути спричинено навіть незначними коливаннями, і переливання рідини. Існує небезпека отримання опіків! Для рівномірного кипіння покладіть скляну паличку або щось подібне, не металеве, у контейнер.
- Збовтайте або помішайте вміст дитячої пляшечки і скляного посуду з дитячим харчуванням і перевірте температуру, перш ніж використовувати. Існує небезпека отримання опіків.
- Продукти зі шкаралупою або шкіркою, такі як яйця, сосиски, закриті скляні консервні банки та ін. не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення процесу розігрівання.
- Ретельно почистьте рамку/ущільнювач дверцят і суміжні частини вологою ганчіркою у випадку їх забруднення.
- Регулярно чистьте мікрохвильову піч і усувайте залишки їжі всередині пристрою.
- У випадку неналежного догляду за пристроєм його поверхня може пошкодитись, що призведе до зменшення терміну експлуатації пристрою і виникнення небезпечних ситуацій.

Символи на пристрої

На пристрої є символи попередження про безпеку та інформаційні символи.



Небезпека отримання опіків!

Поверхня пристрою може дуже нагріватись під час його роботи.

Розташування органів керування

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1 Панель керування | 5 Тарілка, що крутиться |
| 2 Решітка | |
| 3 Вісь приводу | 6 Засувки дверцят |
| 4 Напрядне кільце | 7 Оглядове вікно |

Перемикачі на панелі керування

MICROWAVE

Мікрохвилі: дозволяє вибрати налаштування потужності мікрохвильової печі

GRILL

(з можливістю регулювання часу)

Гриль: для смаження і запікання

Гриль/Комбінований режим: рижими гриля і мікрохвиль вмикаються по черзі

CONVECTION

Конвекція: режим конвекції без застосування режиму мікрохвиль; дозволяє вибрати температуру.

COMBI.

(з можливістю регулювання часу)

Гриль/Комбінований режим: рижими гриля і мікрохвиль вмикаються по черзі

DEFROST

розмороження за вагою чи часом

STOP/CLEAR/CLOCK

Зупинити: натисніть один раз, щоб зупинити приготування їжі
Видалити: натисніть двічі, щоб скасувати функцію
Годинник: у поєднанні з регулятором для встановлення часу або часу приготування їжі

START/+30Sec./CONFIRM

- Запуск функції
- Швидкий запуск мікрохвильової печі (завжди +30 секунд за 100% потужності)
- Продовження часу приготування їжі на 30 секунд під час роботи (окрім режиму розмороження за вагою чи уразі використання автоматичної функції)
- Підтвердження налаштування

Блокування

Одночасно натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK і кнопку START/+30Sec./CONFIRM, щоб заблокувати панель керування (замок від дітей)

TIMER • WEIGHT • AUTO MENU

За допомогою регулятора можна налаштувати годинник, час приготування їжі, автоматичні функції чи вагу

Символи на панелі керування

| Символ | Значення/функція | Символ | Значення/функція |
|--------|--------------------|--------|--------------------------|
| | Мікрохвилі | | Конвекція |
| | Розмороження | | Автоматичні функції |
| | Гриль | | Висока/низька потужність |
| | Мікрохвилі + гриль | | Замок від дітей |

Використання за призначенням

Цей пристрій призначено для

- підігрівання і приготування твердих чи рідких продуктів
- смаження чи запікання твердих продуктів

Цей пристрій призначено лише для згаданих вище цілей і його слід використовувати відповідним чином.

Пристрій можна використовувати лише так, як описано в цьому посібнику користувача.

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

Використання не за призначенням може призвести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Clatronic International GmbH не несе відповідальності за пошкодження, що виникають внаслідок використання пристрою не за призначенням.

Інформація про режим гриля і комбіновані режими

- Використовуйте лише термостійкий посуд, оскільки у режимі гриля і комбінованих режимах продукується тепло.
- У режимі гриля можна використовувати металевий та алюмінієвий посуд, проте не слід його використовувати у комбінованому режимі чи режимі мікрохвиль.
- У КОМБІНОВАНОМУ режимі можна використовувати тільки режим гриля.
- Не ставте нічого на пристрій. Він нагрівається. Вентиляційні отвори мають бути незаблоковані.
- Використовуйте решітку, щоб розташувати продукти ближче до елемента нагрівання.

Посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі

- Найкраще для мікрохвильової печі підходить прозорий посуд, оскільки він дозволяє рівномірно розподілити мікрохвилі по страві.
- Круглі чи овальні посудини і тарілки кращі, аніж квадратні, оскільки у квадратних посудинах їжа може витікати по кутах.

⚠ УВАГА. Існує ризик вибуху у разі застосування герметично закритого посуду.

- Перш ніж готувати чи розігрівати страву, відкрийте закритий контейнер.
- Проколіть захисну пластикову фольгу кілька разів за допомогою виделки.
- Мікрохвилі не здатні проникнути у метал; тому не використовуйте металеві контейнери чи тарілки.

⚠ УВАГА.

Не використовуйте паперові ємності, виготовлені з вторинної сировини, оскільки вони можуть містити невеликі часточки металу, що може призвести до появи іскор чи пожежі.

У таблиці нижче подано відомості, які допоможуть вам у виборі посуду.

| Матеріал | Придатність для режиму | | | |
|------------------------------|------------------------|-------|-----------|---------------------|
| | Мікрохвилі | Гриль | Конвекція | Комбінований режим* |
| Термостійкий скляний посуд | так | так | так | так |
| Нетермостійкий скляний посуд | ні | ні | ні | ні |

| Матеріал | Придатність для режиму | | | |
|---|------------------------|-------|-----------|---------------------|
| | Мікрохвилі | Гриль | Конвекція | Комбінований режим* |
| Термостійкий керамічний посуд (тарілки) | так | так | так | так |
| Пластикові контейнери, придатні для мікрохвильової печі | так | ні | ні | ні |
| Кухонний папір | так | ні | ні | ні |
| Металевий піднос | ні | так | так | ні |
| Решітка | ні | так | так | так |
| Алюмінієва фольга чи контейнери з алюмінієвої фольги | ні | так | так | ні |

*) Комбінація режимів гриля і мікрохвиль

Робота 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 паузу для функції і не натиснути кнопку START/+30SEC./CONFIRM впродовж 5 хвилин, налаштування буде скасовано. Знову буде відображатись поточний час.
- Коли дверцята відкриті, підсвітка духовки увімкнена. Якщо дверцята не закривати, через 10 хвилин підсвітка вимкнеться.
- Після запуску програми (окрім попереднього розігрівання) на дисплеї відобразиться час, що залишився. Буде виконуватися зворотний відлік часу.
- 5 звукових сигналів вказують на завершення програми.

Використання вперше

- Вийміть усі приладдя з камери для приготування їжі, розпакуйте їх і встановіть напрямне кільце посередині.
- Покладіть скляну тарілку на вісь приводу так, щоб вона була рівно зафіксована у пазах валу приводу.
- Перевірте пристрій на наявність видимих пошкоджень, особливо в області дверцят. У разі пошкодження не використовуйте пристрій.
- Щоб уникнути перешкод у роботі пристрою, не ставте пристрій поблизу електропристроїв.
- Зніміть захисні плівки, які можуть бути прикріплені до пристрою.
- Під'єднайте пристрій до належно встановленої ізольованої заземленої розетки 230 В, 50 Гц.

⚠ УВАГА.

Не знімайте змонтованих частин із камери приготування їжі чи зсередини дверцят!

і ПРИМІТКА.

Якщо ви помітили залишки виробничого процесу чи масла на корпусі пристрою чи елементі нагрівання, під час роботи пристрою може з'являтися 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.

Під час налаштування вперше прозвучить звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться індикація "0:00".

- Натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK. Значення на дисплеї зміниться на "00:00", і перша цифра буде миготіти.
- За допомогою регулятора встановіть години.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM. Почне миготіти друга цифра.
- За допомогою регулятора встановіть хвилини.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM знову, щоб активувати новий час.

Використання пристрою

Важлива інформація про режим мікрохвиль

- Ваш пристрій використовує мікрохвилі для швидкого нагрівання часточок води. Тепло не випромінюється, тому страва рідко пригорає.
- Використовуйте пристрій лише для підігрівання їжі.
- Пристрій не придатний для глибокого просмажування.
- Нагрівайте 1-2 порції за раз. Інакше пристрій не працюватиме належним чином.
- Мікрохвилі миттєво забезпечують повну потужність. Тому попереднє розігрівання не потрібне.
- Не вмикайте пристрій порожнім у режимі мікрохвиль.
- Мікрохвильова піч не є заміною звичайної печі. Вона в основному призначена для:
 - розморожування продуктів
 - швидкого нагрівання продуктів чи напоїв
 - приготування страв

Інструкції з експлуатації

1. Покладіть продукти, які потрібно підігріти, у відповідний посуд.
2. Відкрийте дверцята і поставте контейнер на скляну тарілку. Закрийте дверцята. (Задля безпеки пристрій можна увімкнути, лише коли дверцята належним чином закрито).
3. Натисніть кнопку MICROWAVE один або кілька разів, щоб вибрати потрібне налаштування потужності.

| 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 продуктів |
| P 10 | 80 | Плавлення сиру тощо |
| Швидкий пуск | 800 | Швидке розігрівання |

4. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
5. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу. Час приготування їжі залежить від кількості і текстури продуктів. Через деякий час ви навчитеся визначати час приготування їжі.

і ПРИМІТКА.

- З кожним натисненням кнопки START/+30SEC./CONFIRM 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.

Після того, як мине встановлений час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

Призупинення або зупинення приготування їжі

- Щоб призупинити приготування їжі, натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK або просто відкрийте дверцята.
- Щоб продовжити роботу пристрою, закрийте дверцята і натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM.
- Щоб повністю зупинити роботу пристрою, двічі натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK.

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 довідки, 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 | | | | |
| Вода, 1 горнятко | 150 г | P 100 | 0,5 - 1 | ні |
| Вода, 0,5 л | 500 г | P 100 | 3,5 - 5 | ні |
| Вода, 0,75 л | 750 г | P 100 | 5 - 7 | ні |
| Кава, 1 горнятко | 150 г | P 100 | 0,5 - 1 | ні |
| Молоко, 1 горнятко | 150 г | P 100 | 0,5 - 1 | ні |
| Підказка. Покладіть у ємність скляну паличку, щоб уникнути перегрівання; добре помішайте, перш ніж пити. | | | | |
| Страва на тарілці | | | | |
| Відбивні + картопля та овочі | 450 г | P 100 | 2,5 – 3,5 | так |
| Гуляш із макаронами | 450 г | P 100 | 2 – 2,5 | так |
| М'ясо + соус | 450 г | P 100 | 2,5 – 3,5 | так |
| Підказка. Дещо змочіть перед приготуванням; час від часу помішуйте. | | | | |
| М'ясо | | | | |
| Відбивні, з хлібом | 200 г | P 100 | 1 - 2 | ні |
| М'ясні кульки, 4 шт. | 500 г | P 100 | 3 - 4 | ні |
| Шмат м'яса | 250 г | P 100 | 2 - 3 | ні |
| Підказка. Змастіть олією, щоб хліб чи скоринка не змі'якли. | | | | |
| Птиця | | | | |
| 1/2 курки | 450 г | P 100 | 3,5 - 5 | ні |
| Фрикасе з курятини | 400 г | P 100 | 3 – 4,5 | так |
| Підказка. Змастіть олією; час від часу помішуйте. | | | | |

| Продукти чи напої | Кількість | Налаштування потужності | Час (прибл. хв.) | Кришка |
|---|-----------|-------------------------|------------------|--------|
| Гарнір | | | | |
| Макарони, рис, 1 порція | 150 г | P 100 | 1 – 2 | так |
| 2 порції | 300 г | P 100 | 2,5 – 3,5 | так |
| Картопля | 500 г | P 100 | 3 - 4 | так |
| Підказка. Злегка змочіть перед приготуванням. | | | | |
| Супи/соус | | | | |
| Бульйон, 1 тарілка | 250 г | P 100 | 1 – 1,5 | так |
| Густий суп | 250 г | P 100 | 1,5 - 2 | так |
| Соус | 250 г | P 100 | 1 - 2 | так |
| Дитяче харчування | | | | |
| Молоко | 100 мл | P 50 | 0,5 - 1 | ні |
| Пюре | 200 г | P 50 | 1 – 1,5 | ні |
| 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 рецепті. 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 START/+30SEC./CONFIRM.

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 перекривайте 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 | 8 - 11 | 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 |
| Ріпа | 500 г | P 80 | 8 - 10 | так |
| Овочі | | | | |
| Цибуля-порей | 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 |
| Масло зі слив | 250 г | P 80 | 4 - 6 | ні |
| Тушкований ревінь | 250 г | P 80 | 5 - 8 | так |
| 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 |
| Рулет 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 |
| Брокколи | 300 г | P 80 | 8 - 9 | так |
| Горох | 300 г | P 80 | 7 - 8 | так |

| Продукти чи напої | Кількість | Налаштування потужності | Час (прибл. хв.) | Кришка |
|---|-----------|-------------------------|------------------|--------|
| Ріпа | 300 г | P 80 | 13 - 15 | так |
| Цибуля-порей | 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 |
| Розмороження і приготування овочів | | | | |
| 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 хвилини; додайте приправи перед споживанням. | | | | |
| Супи/рагу*) | | | | |
| Рагу | 500 г | P 80 | 13 - 15 | так |
| Густий суп | 300 г | P 80 | 7 - 8 | так |
| Крем-суп | 500 г | P 80 | 13 - 15 | так |
| Підказка. Час від часу помішуйте; готуйте на малій потужності 3-5 хвилини. | | | | |

*) Готові страви

Швидкий пуск

Бажаєте підігріти продукти чи напої швидко за найвищої потужності? Існує дві можливості.

1. Швидко запустіть мікрохвильову піч, натиснувши кнопку START/+30SEC./CONFIRM. Процес приготування розпочнеться автоматично негайно, а з кожним натисненням кнопки час приготування збільшуватиметься на 30 секунд.

Або

2. Поверніть регулятор ліворуч. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться індикація "95:00". Встановіть час, повертаючи регулятор ліворуч або праворуч. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

Налаштування потужності мікрохвильової печі – 100%.

Смаження

Для смаження використовуйте режим гриля. Використовуйте термостійкий посуд чи просто покладіть продукти на решітку.

У режим гриля попереднє розігрівання не потрібне, оскільки в цьому режимі тепло генерується негайно.

Дотримуйтеся поданих далі вказівок для смаження.

1. Натисніть кнопку GRILL, доки на дисплеї не з'явиться індикація "G-1".
2. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора встановіть потрібний час смаження від 5 секунд до 95 хвилин.

| Напої або продукти | Кількість | Час (прибл. хв.) | Кришка |
|--------------------------|-----------|------------------|--------|
| Смаження тостів із сиром | 2-3 | 3-4 | ні |

4. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

і ПРИМІТКА.

Коли мине половина часу приготування, пролунає сигнал, нагадуючи, що потрібно перевернути страву.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Відкривайте і закривайте дверцята лише за допомогою ручки. Існує небезпека отримання опіків!

Після того, як мине час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

Конвекція (CONVECTION з можливістю регулювання температури)

У режимі конвекції можна встановити температуру приготування їжі.

1. Натисніть кнопку CONVECTION, доки на дисплеї не відобразиться потрібна температура.

і ПРИМІТКИ щодо попереднього розігрівання.

Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати попереднє розігрівання.

- Коли буде досягнуто потрібної температури, пролунає два звукові сигнали. Значення температури попереднього розігрівання миготітиме.
- Відкрийте дверцята і покладіть всередину продукти.
- За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.

і ПРИМІТКА.

- Вам може не вдатися встановити час приготування їжі, коли потрібну температуру ще не досягнуто або коли дверцята закриті.
 - Якщо не встановити час приготування їжі впродовж 5 хвилин, режим конвекції буде скасовано. Пролунає 5 звукових сигналів і пристрій повернеться до оригінального робочого режиму. На дисплеї знову з'явиться поточний час.
2. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
 3. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

Після того, як мине час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

Комбінація режимів гриля і мікрохвиль (режим GRILL підтримує можливість регулювання температури)

У випадку використання цього налаштування режими мікрохвиль і гриля вмикаються один за одним у визначений час із таким співвідношенням.

| Відображення | Налаштування потужності режиму мікрохвиль | Налаштування потужності режиму гриля |
|--------------|---|--------------------------------------|
| G-1 | 0% | 100% |
| C-1 | 55% | 45% |
| C-2 | 36% | 64% |

1. Натисніть кнопку GRILL, доки не відобразиться потрібна функція.
2. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
3. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

Після того, як мине час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

Комбінація режимів гриля і мікрохвиль (у режимі COMBI є можливість регулювання температури)

У разі застосування цих налаштувань режими мікрохвиль і гриля вмикаються по черзі. Однак також можна встановити температуру приготування їжі.

1. Натисніть кнопку вибору комбінованого режиму, доки не відобразиться потрібна температура (100°C, 110°C, ... 180°C, 190°C).

І ПРИМІТКИ щодо розігрівання

Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати попереднє розігрівання.

- Коли буде досягнуто потрібної температури, пролунає два звукові сигнали.
- Відкрийте дверцята і покладіть продукти в піч.
- За допомогою регулятора встановіть час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.

І ПРИМІТКА.

Якщо дверцята закриті, час приготування не вдасться встановити!

2. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
3. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

Підказки щодо комбінованих режимів

У разі приготування їжі у комбінованому режимі мікрохвилі-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.

Щоб досягти швидких і рівних результатів смаження, використовуйте решітку. Використовуйте решітку на коротких ніжках, підсмажуючи великі товсті продукти.

Таблиця з порадами щодо використання комбінованого режиму

| Напої або продукти | Кількість | Час (прибл. хв.) | Кришка |
|---------------------------|-----------|------------------|--------|
| М'ясо, сосиски | | | |
| Яловичина, свинина | 500 г | 10 - 12 | ні |
| або телятина, цілі шматки | 750 г | 12 - 15 | ні |
| Шматки копченої свинини | 500 г | 12 - 14 | ні |
| М'ясні хлібці | 500 г | 13 - 15 | ні |
| Віденські сосиски | 200 г | 1 - 2 | ні |
| Гарячі сардельки | 200 г | 1 - 2 | ні |

Підказка. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин. Покрийте м'ясні хлібці білком яйця; проколите сосиски вилкою.

Птиця

| | | | |
|--------------|-------|-------|----|
| Шматки курки | 250 г | 4 - 5 | ні |
|--------------|-------|-------|----|

Підказка. Смажте у власному соку, не додаючи рідини; один раз переверніть; смажте 4-5 хвилин.

Риба

| | | | |
|-----------|-------|-------|----|
| Філе риби | 300 г | 3 - 4 | ні |
|-----------|-------|-------|----|

Підказка. Переверніть, коли мине половина часу приготування їжі; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.

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.

| Код | Функція | Відображення/вага у грамах | Налаштування потужності |
|-----|--------------------------|----------------------------|---|
| A1 | Розігрівання | 200 | Мікрохвилі 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A2 | Картопля | 230 | Мікрохвилі 100% |
| | | 460 | |
| | | 690 | |
| A3 | Овочі | 200 | Мікрохвилі 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A4 | Локшина/макаронні вироби | 50 (і 450 г води) | Мікрохвилі 80% |
| | | 100 (і 800 г води) | |
| | | 150 (і 1200 г води) | |
| A5 | М'ясо | 200 | Мікрохвилі 100% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A6 | Риба | 200 | Мікрохвилі 80% |
| | | 300 | |
| | | 400 | |
| A7 | Піца | 300 | Мікрохвилі/ гриль 100% |
| | | 400 | |
| | | 500 | |
| A8 | Хліб | 50 | Гриль 100% (G-1) |
| | | 100 | |
| A9 | Птиця (просмажена) | 750 | Мікрохвилі/ гриль (C-2) |
| | | 1000 | |
| | | 1250 | |
| A10 | Тістечко | 475 | Конвекція з можливістю попереднього розігрівання до 160°C |

2. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу.
4. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

Після того, як мине час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

І ПРИМІТКА.

Під час налаштування A10 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 START/+30SEC./CONFIRM. Розпочнеться відлік часу випікання 55 хвилин.

Розмороження (DEFROST)

За допомогою режиму розмороження можна автоматично розморозити продукти у два способи. Виберіть функцію розмороження за вагою і часом.

1. Кілька разів натискайте кнопку DEFROST, щоб вибрати одну з поданих нижче функцій розмороження.
dEF 1 Розмороження за вагою від 0,1 до 2,0 кг
dEF 2 Розмороження за часом від 5 секунд до 95 хвилин
2. За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу чи час.
3. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

І ПРИМІТКА.

- Налаштування потужності мікрохвильової печі у режимі розмороження на 30% (240 Вт).
- Якщо використовується функція "dEF 1", після того як мине половина часу, прозвучить два звукові сигнали, нагадуючи, що потрібно перевернути їжу.
- У випадку використання функції "dEF 2" натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

Після того, як мине час приготування їжі, пристрій вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів. Вийміть продукти з пристрою.

Спеціальні функції

Блокування

- Одночасно натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK і кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб заблокувати пристрій.

І ПРИМІТКА.

- На дисплеї з'явиться налаштування блокування.
- Функції елементів керування буде заблоковано.
- Одночасно натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK і кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розблокувати пристрій.

Функція відображення

- Якщо натиснути та утримувати кнопку MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, COMBI. або кнопку DEFROST протягом 2-3 секунд під час роботи пристрою, на дисплеї з'явиться точна температура або налаштування функції.

Чищення

Вимкніть пристрій і від'єднайте кабель живлення.

Внутрішні частини

- Підтримуйте внутрішні частини печі чистими. Для усунення бризок на стінках печі використовуйте вологу ганчірку. Якщо пристрій дуже брудний, можна застосувати слабкий миючий засіб. Не використовуйте сильні діючі миючі засоби.
- Для чищення оглядового віконечка зсередини і ззовні використовуйте вологу ганчірку; регулярно усувайте бризки і плями, спричинені пролитими рідинами.

Зовнішня поверхня

- Чистьте зовнішні стінки корпусу лише вологою ганчіркою. Упевніться, що в отвори у корпусі, і таким чином всередину пристрою, не потрапила вода.
- Для чищення перемикачів використовуйте вологу ганчірку. Щоб почистити перемикачі, спершу відкрийте дверцята, щоб уникнути випадкового увімкнення пристрою.

Приладдя

- Час від часу чистьте скляну тарілку миючим засобом для посуду чи мийте в посудомийній машині.
- 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.

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 табличку 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 точний час. | Дверцята не закриті належним чином. | Перевірте, чи у дверцятах не застрягли якісь предмети чи залишки їжі. |
| | Не натиснуто кнопку START/+30SEC./CONFIRM після вибору функції. | Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM або кнопку STOP/CLEAR/CLOCK, щоб завершити процес. |
| Усі елементи керування заблоковано. | Увімкнено замок від дітей. | Одночасно натисніть кнопку STOP/CLEAR/CLOCK і кнопку START/+30SEC./CONFIRM, 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 з нашою службою підтримки споживачів. |

Технічні характеристики

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Модель: | MWG 775 H |
| Живлення: | 230 В~, 50 Гц |
| Споживання енергії: | |
| Мікрохвилі: | 1300 Вт |
| Гриль: | 1200 Вт |
| Конвекція: | 1200 Вт |
| Номинальна вихідна потужність: | 800 Вт/2450 МГц |
| Ємність камери для приготування їжі: | 23 літри |
| Клас захисту: | I |
| Вага нетто: | 14,0 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.

