

# BOMANN®

## MIKROWELLE MIT DOPPELGRILL MWG 2218 H CB

Magnetron met dubbele grillfunctie • Micro-onde avec Double Gril • Microondas con rejilla doble  
Microondas com duas grelhas • Microonde con doppia griglia • Microwave with Double Grill  
Kuchenka mikrofalowa z podwójnym rusztem • Mikrohullámú sütő dupla grillez • Мікрохвильова піч із подвійним грилем



### Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

## DEUTSCH

### Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	5
Inhaltsverzeichnis .....	Seite	5
Technische Daten .....	Seite	15
Garantie .....	Seite	15
Entsorgung .....	Seite	16

## NEDERLANDS

### Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing .....	Pagina	17
Inhoudsopgave .....	Pagina	17
Technische gegevens .....	Pagina	27
Verwijdering .....	Pagina	27

## FRANÇAIS

### Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	Page	3
Mode d'emploi .....	Page	28
Sommaire .....	Page	28
Données techniques .....	Page	38
Élimination .....	Page	38

## ESPAÑOL

### Índice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Instrucciones de servicio .....	Página	39
Índice .....	Página	39
Datos técnicos .....	Página	49
Eliminación .....	Página	49

## PORTUGUÊS

### Índice

Vista geral dos elemntos de comando .....	Página	3
Instruções gerais de segurança .....	Página	50
Índice .....	Página	50
Dados técnicos .....	Página	60
Deposição .....	Página	60

## ITALIANO

### Indice

Elementi di comando .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	61
Indice .....	Pagina	61
Dati tecnici .....	Pagina	71
Smaltimento .....	Pagina	71

## ENGLISH

### Contents

Overview of the Components .....	Page	3
Instruction Manual .....	Page	72
Table of Contents .....	Page	72
Technical Data .....	Page	81
Disposal .....	Page	81

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	Strona	3
Instrukcja obsługi .....	Strona	82
Spis treści .....	Strona	82
Dane techniczne .....	Strona	92
Warunki gwarancji .....	Strona	92
Usuwanie .....	Strona	93

## MAGYARUL

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás .....	Oldal	94
Tartalomjegyzék .....	Oldal	94
Műszaki adatok .....	Oldal	104
Hulladékkezelés .....	Oldal	104

## УКРАЇНСЬКА

### Зміст

Огляд елементів управління .....	сторінка	3
Інструкція з експлуатації .....	сторінка	105
Зміст .....	сторінка	105
Технічні параметри .....	сторінка	115

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

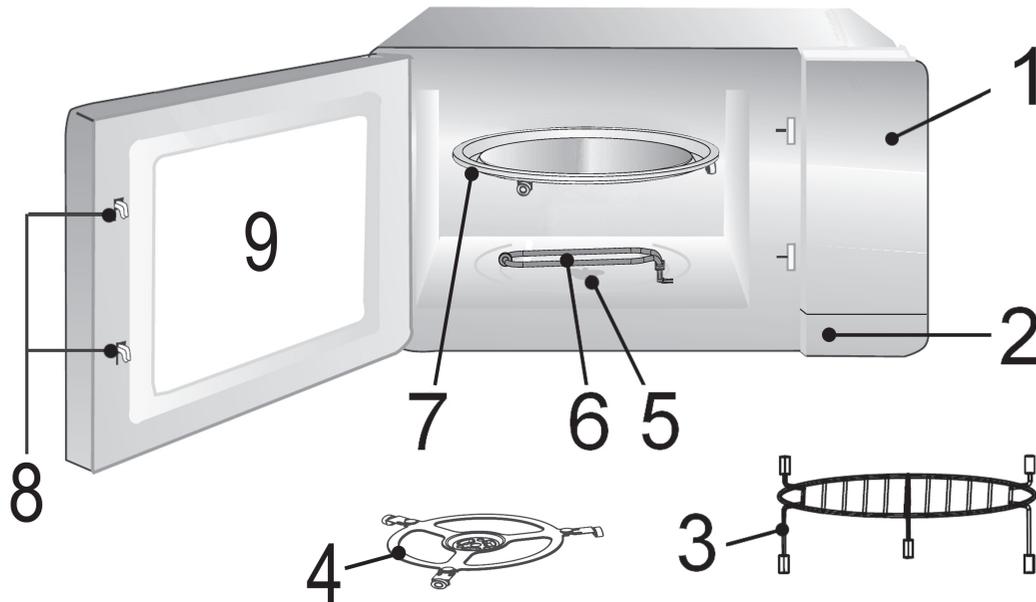
MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

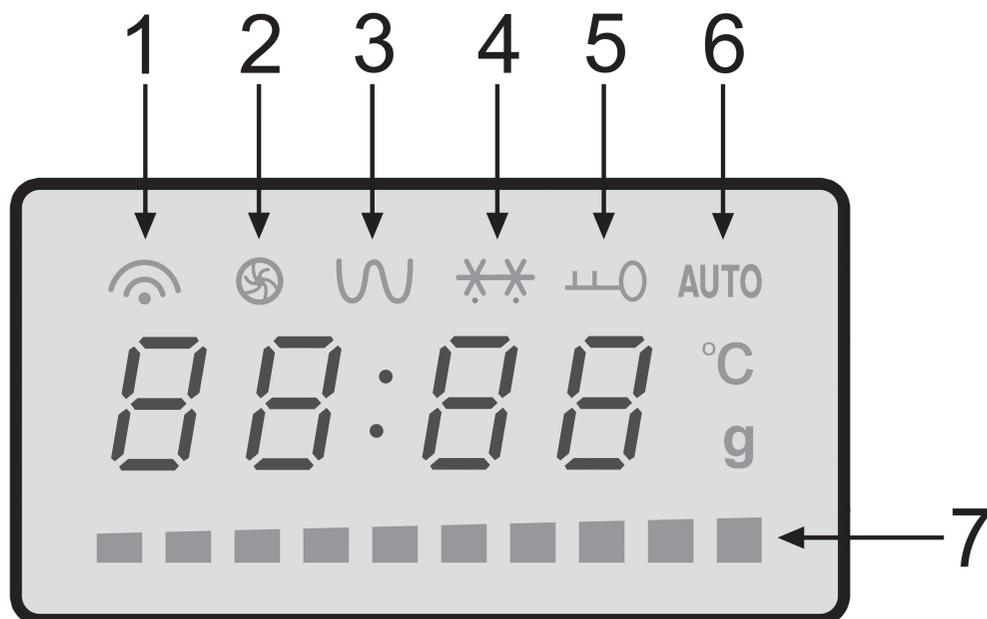
## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo  
Vista geral dos elemntos de comando • Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi  
A kezelőelemek áttekintése • Огляд елементів управління

# A



# B



**△ ACHTUNG:**

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

**△ LET OP:**

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

**△ ATTENTION :**

- Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte !
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte !
- La feuille micacée fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

**△ ATENCIÓN:**

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

**△ ATENÇÃO:**

- Não remova nenhuma das peças instaladas do interior do forno ou nada do interior da porta!
- As películas no interior da porta nunca devem ser removidas!
- A película mica também faz parte do aparelho e nunca deve ser removida. Protege o equipamento eletrónico situado por trás de poeiras.

**△ ATTENZIONE:**

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

**△ CAUTION:**

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

**△ UWAGA:**

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
- W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!
- Tarcza ochronna jest również częścią urządzenia i nie wolno jej usuwać. Chroni zespoły elektroniczne przed zabrudzeniem.

**△ VIGYÁZAT:**

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

**△ УВАГА.**

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

## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

**⚠️ WARNUNG:**

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

**⚠️ ACHTUNG:**

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

**📌 HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Inhaltsverzeichnis

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

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

## Allgemeine Hinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

**⚠️ WARNUNG!**

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

## Wichtige Sicherheitsanweisungen!

**Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.**

**⚠️ WARNUNG:**

- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. **EXPLOSIONSGEFAHR!**

**⚠️ WARNUNG:**

- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät genügend Freiraum zur Luftzirkulation haben. Lassen Sie Abstand von 30 cm über dem Gerät, 10 cm an der Rückseite und 20 cm an beiden Seiten. Decken Sie das Gerät nicht ab. Blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Gefäße entnehmen. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

**⚠️ WARNUNG Siedeverzug:**

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, Nichtmetallisches in das Gefäß.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Benutzen Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glastür. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Beachten Sie auch die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ geben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Dieses Gerät dient

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

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

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

## Hinweisschilder auf dem Gerät

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



**WARNUNG: Heiße Oberfläche !  
Verbrennungsgefahr!**

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

Beachten Sie das Hinweisschild an der Seite der Mikrowelle:

### WARNING

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

### Warnung

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

## Beschreibung der Bedienelemente

### Abbildung A

- 1 Bedienfeld
- 2 Türöffner
- 3 Grillrost
- 4 Drehring
- 5 Antriebsachse
- 6 Unteres Heizelement
- 7 Emaillierter Metallteller
- 8 Türverschluss
- 9 Sichtfenster

Ohne Abb.: Pizzastein

### Abbildung B: Symbole im Bedienfeld

- 1 Mikrowelle
- 2 Heißluft
- 3 Grill
- 4 Auftauen
- 5 Kindersicherung aktiv

- 6 Automatikprogramm
- 7 Indikator-Anzeige für Temperatur

## Tasten und Regler am Bedienfeld

### MICROWAVE

**Mikrowelle:** Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** Zum Grillen und Überbacken

**Grill/Combi:** Grill, Mikrowelle und Heißluft arbeiten abwechselnd

### CONVECTION

**Heißluft:** Heißluftbetrieb ohne Mikrowelle, wählen Sie eine Temperatur.

### W.T./TIME DEFROST

Auftauen nach Gewicht oder Zeit

### CLOCK/PRE-SET

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

**STOP/CLEAR**

- Stopp:** Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs.
- Löschen:** Zweimal drücken zum Löschen des Programms.
- Sperren:** Drücken Sie die STOP/CLEAR-Taste für 3 Sekunden, um das Bedienfeld zu sperren (Kindersicherung) oder um die Sperre wieder aufzuheben.

**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 und bei den Automatikprogrammen)
- Bestätigung einer Eingabe

**TIMER•WEIGHT•AUTO MENU**

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

**Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb**

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr. Kunststoffgefäße sind nicht geeignet.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch im reinen oder kombinierten Mikrowellenbetrieb (siehe Tabelle „Geeignetes Mikrowellengeschirr“).
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

**Geeignetes Mikrowellengeschirr**

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.

**⚠ ACHTUNG:**

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

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

**⚠ ACHTUNG:**

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

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

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

Material	Geeignet für			
	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombi-nation *
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Mitgelieferter, email-lierter Metallteller	ja	ja	ja	ja
Metall- oder Alumi-niumgeschirr	nein	ja	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja	nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	ja	nein

\*) Kombination von Mikrowelle mit Grill oder Mikrowelle mit Heißluft

**Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes**

**Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb**

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärme-strahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen

**Hinweise zur Funktion dieses Gerätes**

- Es ertönt ein Signalton beim ersten Drehen des Drehknopfes.
- Ihre Auswahl durch Drücken der Tasten wird mit einem Signalton bestätigt. Geschieht dies nicht, haben Sie nicht richtig gedrückt.
- Wurde ein Programm gewählt und nicht innerhalb von 5 Minuten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste gedrückt, wird die Einstellung aufgehoben. Es erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display.
- Nach Starten eines Programms (außer beim Vorheizen) wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Es ertönen 5 Signale, um das Ende eines Programms mitzuteilen. Das Gerät schaltet sich danach automatisch aus.

**Inbetriebnahme**

**Aufstellanweisung**

- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand.
- Halten Sie folgende Sicherheitsabstände ein:
  - 10 cm auf der Rückseite
  - 20 cm auf beiden Seiten
  - 30 cm auf der Oberseite der Mikrowelle.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektroni-schen Geräten auf.

### Vorbereitung

- Um die Tür der Mikrowelle zu öffnen, drücken Sie auf den Türöffner. Die Tür schwingt auf.
- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör und packen Sie es aus.
- Positionieren Sie den Metallteller so, dass dieser mit seinen unteren Ausbuchtungen in der Mitte auf der Antriebsachse einrastet.
- Bei Verwendung des Pizzasteins positionieren Sie erst den Drehring auf die Antriebsachse. Danach legen Sie den Pizzastein auf den Drehring.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

#### **⚠ ACHTUNG:**

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

#### **ℹ HINWEIS:**

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

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

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

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

### Einstellen der Uhrzeit

#### **ℹ HINWEIS:**

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

1. Drücken Sie die CLOCK/PRE-SET-Taste ein- oder mehrmals. Wählen Sie so zwischen der 24-Stunden- und der 12-Stunden-Anzeige.
2. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
3. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der CLOCK/PRE-SET-Taste.
4. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die CLOCK/PRE-SET-Taste. Die neue Uhrzeit wird aktiviert. Das Trennzeichen der digitalen Uhrzeitanzeige „:“ im Display blinkt.

### Bedienung Mikrowelle

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

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
P100	900	Schnelles Erhitzen
P 80	720	Garen
P50	450	Fortkochen
P 30	270	Auftauen von Gefrorenem
P 10	90	Schmelzen von Butter usw.

4. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der START/+30SEC./CONFIRM-Taste.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. 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.
- Bitte beachten Sie: Legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

### Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie einmal die STOP/CLEAR-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-Taste.

### Schnellstart

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

1. Starten Sie die Mikrowelle sofort, indem Sie direkt die 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%.

### Erwärmen

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

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

## Tabelle Erwärmen

Lebensmittel / Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Flüssigkeiten</b>				
1 Tasse	150 g	P100	0,5 - 1	nein
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	nein
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	nein
<b>Tipp:</b> 1 Glasstab gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
<b>Tellergerichte</b>				
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
<b>Tipp:</b> Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
<b>Fleisch</b>				
Schnitzel, paniert	200 g	P100	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	P100	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	P100	2 - 3	nein
<b>Tipp:</b> Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
<b>Geflügel</b>				
1/2 Hähnchen	450 g	P100	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	P100	3 - 4,5	ja
<b>Tipp:</b> Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
<b>Beilagen</b>				
Nudeln, Reis 1 Port. 2 Port.	150 g	P100	1 - 2	ja
	300 g	P100	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	P100	3 - 4	ja
<b>Tipp:</b> Vorher leicht anfeuchten.				
<b>Suppen / Soßen</b>				
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
<b>Babykost</b>				
Milch	100 ml	P50	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	P50	1 - 1,5	nein
<b>Tipp:</b> Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

## Garen

## Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht 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 geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

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

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

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

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

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

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

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

## Tabelle Garen

Lebensmittel / Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Gemüse</b>				
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
<b>Tipp:</b> Gemüse klein schneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
<b>Obst</b>				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	P80	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	P80	4 - 6	nein
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	P80	7 - 9	ja
<b>Tipp:</b> 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
<b>Fleisch *)</b>				
Fleisch mit Soße	400 g	P80	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	P80	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	P80	7 - 8	ja
<b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
<b>Geflügel *)</b>				
Hühnerfrikassee	250 g	P80	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	P80	5 - 6	ja
<b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
<b>Fisch</b>				
Fischfilet	300 g	P80	7 - 8	ja
	400 g	P80	8 - 9	ja
<b>Tipp:</b> Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
<b>Gemüse auftauen und garen</b>				
Apfelrotkohl	450 g	P80	14 - 16	ja
Blattspinat	300 g	P80	11 - 13	ja

Lebensmittel / Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
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
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
Cremsuppe	500 g	P80	13 - 15	ja

**Tipp:** Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

\*) Bereits vorgefertigte Speisen

## Grillen

Sie können zwischen drei Grill-Varianten wählen:

- **G-1** nur oberes Heizelement
- **G-2** oberes und unteres Heizelement
- **G-3** nur unteres Heizelement

#### Einsatz des Grillrostes

Stellen Sie den Grillrost auf den mitgelieferten Metallteller. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der DOUBLE GRILL/ COMBI.-Taste den gewünschten Grillmodus. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilldauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

#### **i** HINWEIS:

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

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

#### Einsatz des Pizzasteines

- Positionieren Sie den Drehring so, dass dieser mit seinen unteren Ausbuchtungen in der Mitte auf der Antriebsachse einrastet.
- Legen Sie den mitgelieferten Pizzastein direkt auf den Drehring.

- Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung Ihrer Pizza empfehlen wir, den Pizzastein im Modus **G-3** ca. 5 Minuten vorzuheizen.
- Nachdem Sie Ihre Pizza auf den Stein gelegt haben, fahren Sie im Modus **G-2** fort. Beachten Sie die Zeitangabe in Ihrem Rezept.
- Für Tiefkühl-Pizzen ist vorzugsweise das Automatikprogramm A-9 zu verwenden.

## Heißluftbetrieb

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

#### Heißluftbetrieb mit Vorheizen

1. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der CONVECTION-Taste die gewünschte Temperatur zwischen 140°C und 230°C. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste ein zweites Mal, um das Vorheizen zu starten.

#### **i** HINWEIS:

- Für jede einstellbare Temperatur (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°) gibt es eine Indikator-Anzeige. Z. B. 200°C = der 7. Balken.
  - Während der Aufheizphase blinkt diese Anzeige. Durch die Zunahme der Balken-Anzeige von links nach rechts wird Ihnen der Fortschritt des Aufheizens angezeigt.
  - Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönen zwei Signale. Die vorgeheizte Temperatur blinkt.
4. Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.
  5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

#### **i** HINWEIS:

Sie können die Garzeit nicht eingeben, wenn die Temperatur nicht erreicht ist und wenn Sie die Tür nicht geöffnet haben.

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

#### Heißluftbetrieb ohne Vorheizen

1. Stellen Sie das Gargut in den Ofen.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der CONVECTION-Taste die gewünschte Temperatur zwischen 140°C und 230°C. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
3. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

#### **i** HINWEIS:

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

## Kombinationen aus Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb

Bei den Kombinationen sind

- Mikrowelle
- Unteres Heizelement
- Heißluft

abwechselnd innerhalb der ausgewählten Zeit in folgendem Verhältnis aktiv:

Display	Mikrowelle	Unteres Heizelement	Heißluft
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der DOUBLE GRILL/ COMBI.-Taste die gewünschte Kombination. Nach einmaligem Drücken können Sie auch den Drehknopf benutzen.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die 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.

### Automatikprogramme

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

1. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatik-Programm aus. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

#### **i** HINWEIS:

- Beim Menü A-8 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 35 Min. beginnt.
- Menü A-9: Wenn Sie den Pizzastein verwenden, achten Sie darauf, dass er nur vollkommen trocken eingesetzt wird. Mikrowellen können in einem feuchten Pizzastein Risse verursachen. Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung Ihrer Pizza empfehlen wir, den Pizzastein im Modus G-3 ca. 5 Minuten vorzuheizen.

Tabelle Automatikprogramme

Code	Programm	Anzeige / Gewicht in Gramm	Leistung
A-1	Erwärmen	150	Mikrowelle 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Kartoffeln	1 / über 200	Mikrowelle 100%
		2 / über 400	
		3 / über 600	
A-3	Fleisch	150	Mikrowelle 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Gemüse	150	Mikrowelle 100%
		350	
		500	
A-5	Fisch	150	Mikrowelle 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Nudeln/ Pasta	50 (mit 450 ml Wasser)	Mikrowelle 80%
		100 (mit 800 ml Wasser)	
		150 (mit 1200 ml Wasser)	
A-7	Suppe	200	Mikrowelle 100%
		400	
		600	
A-8	Kuchen	475	Heißluft mit Vorheizen auf 160°C
A-9	Pizza	200	Mikrowelle + unteres Heizelement (C-1)
		300	
		400	
A-10	Geflügel (gegrillt)	500	Mikrowelle + unteres Heizelement (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Auftauen

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

### **i HINWEIS:**

- Die Leistung der Mikrowelle beträgt beim Auftauen 30% (270 W).
- Da die Mikrowellen immer von außen nach innen in die Lebensmittel eindringen, können größere Stücke nicht bis in den Kern aufgetaut werden. Die äußeren Schichten könnten dann bereits angaren.
- Ist das Gewicht der Ware kleiner als 200 g, legen Sie diese nicht in die Mitte sondern an den Rand des Metalltellers.
- Wenden Sie Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Wurst, Brot einmal nach ca. der Hälfte der Auftauzeit.
- Planen Sie eine Ausgleichszeit nach dem Auftauprogramm ein. Das ist eine Standzeit, während der noch ein Temperatursausgleich durch Wärmeleitung von außen (aufgetaut) nach innen (gefroren) stattfindet. Sie können das Lebensmittel während der Ausgleichszeit im ausgeschalteten Gerät oder auch außerhalb des Gerätes stehen lassen. Die Ausgleichszeit beträgt mindestens genauso viele Minuten wie die Auftauzeit in der Mikrowelle. Sie ist von der Beschaffenheit des Lebensmittels abhängig.
- Sie können die Ausgleichszeiten verkürzen, indem Sie nach der Auftauzeit z. B. kleine Fleischstücke auseinander nehmen oder bei Hackfleisch den verbleibenden Eiskern auseinander bröseln. Bei geschnittenem Brot oder Wurstaufschnitt trennen Sie die Scheiben während der Ausgleichszeit.
- Obst lassen Sie in einer Schale mit Deckel auftauen. Nach ca. der Hälfte der Auftauzeit rühren Sie das Obst einmal vorsichtig um.
- Kuchen oder Torten mit Schokoladenguss sind für das Auftauen in der Mikrowelle nicht geeignet.

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

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

## Kochen in mehreren Schritten

Sie können die Programme so einstellen, dass bis zu 3 verschiedene Funktionen nacheinander ausgeführt werden.

Nehmen wir an, Sie wählen folgende Programme:



1. Wählen Sie die 1. Funktion: Drücken Sie die W.T./TIME DEFROST-Taste ein- oder zweimal.

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht oder die gewünschte Zeit ein.
3. Auswahl der 2. Funktion: Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICROWAVE-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
4. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. Auswahl der 3. Funktion: Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der DOUBLE GRILL/COMBI-Taste den gewünschten Grillmodus.
7. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
9. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

### **i HINWEIS:**

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

## Sonderfunktionen

### Automatischer Start

Sie können Mikrowelle, Grill, Heißluft, Automatikprogramme oder auch eine kombinierte Einstellung zeitverzögert starten. Sie können die Startzeit um max. 23 Std. und 59 Min. verzögern.

### **i HINWEIS:**

- Stellen Sie dazu erst die Uhrzeit ein! Sie können diese Funktion sonst nicht nutzen.
- Sie können beim automatischen Start nicht die Auftaufunktion wählen.

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr. Sie möchten die Mikrowelle so programmieren, dass sie um 14:20 Uhr mit höchster Leistung für 7½ Minuten arbeitet.

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

Schritt	Taste	Anzeige	
1	MICROWAVE	P100	(Leistung)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Leistung)
3		7:30	(Gardauer)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Aktuelle Uhrzeit)
5		14:45	(Stunde einstellen)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Minute einstellen)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Aktuelle Uhrzeit)

### **i HINWEIS:**

- Während dieser programmierten Einstellung ist die Funktion der Bedienelemente blockiert (außer: CLOCK/PRE-SET und STOP/CLEAR).
- Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die CLOCK/PRE-SET-Taste.

**HINWEIS:**

- Möchten Sie die automatische Startzeit deaktivieren, drücken Sie die Taste STOP/CLEAR.
- Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle. Zwei Signaltöne kündigen Ihnen den Start an.

**⚠️ WARNUNG: Brandgefahr**

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

**Sperren (Kindersicherung)**

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

**Abfrage-Funktion**

- Während des Mikrowellen-, Grill-, Kombinations- oder Heißluftbetriebs (ohne Vorheizen) wird durch Drücken der Tasten MICRO-WAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. oder CONVECTION für 2 - 3 Sekunden die Modus- oder Temperatureinstellung angezeigt.
- Unabhängig vom Betriebsmodus können Sie sich durch Drücken der CLOCK/PRE-SET-Taste die aktuelle Uhrzeit für 2 - 3 Sekunden anzeigen lassen.
- Drücken Sie im programmierten automatischen Startmodus die CLOCK/PRE-SET-Taste, wird Ihnen die Startzeit 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 keinen Metallschaber, um das Sichtfenster zu reinigen. Die Oberfläche könnte zerkratzt werden und das Glas möglicherweise zerbrechen.

**Innenraum**

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

**Außenwände**

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

**Zubehör**

- Gelegentlich sollten Sie den Metallteller mit einem Geschirrspülmittel 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.
- Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Verwenden Sie ihn nur im vollkommen trockenen Zustand. In einem feuchten Pizzastein können Mikrowellen Risse verursachen.

**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. Nach der Programmwahl wurde die START/+30SEC./CONFIRM-Taste nicht gedrückt.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste oder brechen Sie den Vorgang mit der STOP/CLEAR-Taste ab.
Alle Bedienelemente sind blockiert.	Die Kindersicherung ist aktiviert. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, ohne dass das Trennzeichen „.“ blinkt.	Drücken Sie die STOP/CLEAR-Taste länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben. Ein automatischer Startmodus ist programmiert. Durch Drücken der CLOCK/PRE-SET-Taste sehen Sie die Startzeit. Zum Stornieren des Programms drücken Sie die STOP/CLEAR-Taste.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
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 2218 H CB  
 Spannungsversorgung:.....230 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:.....1500 W  
 Grill:.....1600 W  
 Heißluft:.....2500 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.....900 W / 2450 MHz  
 Garraumvolumen: ..... 25 Liter  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 17,25 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät MWG 2218 H CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

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

### Garantie

#### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.  
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des 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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://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](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

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

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

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

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

## Gebruiksaanwijzing

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

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

#### **WAARSCHUWING:**

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

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** Kenmerkt tips en informatie voor u.

## Inhoudsopgave

Algemene Opmerkingen .....	17
Belangrijke veiligheidsinstructies! .....	17
Waarschuwingsetiketten op het apparaat .....	19
Overzicht van de bedieningselementen .....	19
Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel .....	19
Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf .....	20
Geschikt magnetronserviesgoed .....	20
Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat .....	20
Ingebruikname .....	20
De magnetron bedienen .....	21
Snelle start .....	21
Verwarmen .....	21
Koken .....	22
Grillen .....	23
Convectie .....	23
Combinaties van magnetron, grill en convectie .....	24
Automatische functies .....	24
Ontdooien .....	25

Koken in meerdere fasen .....	25
Speciale functies .....	25
Reiniging .....	26
Probleemoplossen .....	26
Technische gegevens .....	27
Verwijdering .....	27

## Algemene Opmerkingen

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgescreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### **WAARSCHUWING!**

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

## Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

#### **WAARSCHUWING:**

- De magnetron is bestemd voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Het drogen van voedsel of kleding of het verwarmen van elektrische pads, slippers, sponzen, natte poetslappen of dergelijke kan verwondingen, verbranding, of brand veroorzaken.
- De magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- Repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, zijn dealer of een erkende vakman, om elk risico te vermijden.
- Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. **EXPLOSIEGEVAAR!**

**⚠ WAARSCHUWING:**

- Plaats uw magnetron niet in een kast.
- Het apparaat vereist voldoende ruimte voor luchtcirculatie om goed te kunnen functioneren. Laat een afstand van 30 cm boven, 10 cm aan de achterkant en 20 cm aan beide zijden van het apparaat vrij. Dek het apparaat niet af. Blokkeer de opening van het apparaat nooit. De poten mogen niet verwijderd worden.
- Plaats het apparaat met de achterkant naar een muur.
- Het toestel en de bereikbare onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorzichtigheid is geboden om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netstekker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen bij het verwijderen van het serviesgoed. **VERBRANDINGS-GEVAAR!**
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderenzelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.

**⚠ WAARSCHUWING Kookvertraging:**

Bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.

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

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

Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals

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

## Waarschuwingsetiketten op het apparaat

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



**WAARSCHUWING: Heet oppervlak!**

**Verbrandingsgevaar!**

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

Let op de sticker op de zijkant van de magnetron:

### WAARSCHUWING

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

### Overzicht van de bedieningselementen

#### Afbeelding A

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Deuropener
- 3 Rooster
- 4 Geleidering
- 5 Aandrijfjas
- 6 Onderste verwarmingselement
- 7 Geëmailleerde metalen plaat
- 8 Deurgrendel
- 9 Kijkvenster

**Niet getoond.:** Pizza-steen

#### Afbeelding B: Symbolen op het bedieningspaneel

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

### Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel

#### MICROWAVE

**Magnetron:** Selecteren vermogensinstelling van de magnetron

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** Voor roosteren en gratineren

**Grill/Combi:** Grill, magnetron en convector werken afwisselend

#### CONVECTION

**Convector:** Convector zonder gebruik van de magnetron: selecteer een temperatuur.

#### W.T./TIME DEFROST

Ontdooien per gewicht of tijd

#### CLOCK/PRE-SET

**Klok:** In combinatie met de draaiknop voor het instellen van de klok of een starttijd

#### STOP/CLEAR

**Stop:** Druk eenmaal om het bereiden te stoppen

**Annuleren:** Druk tweemaal om de functie te annuleren

**Vergrendelen:** Druk de STOP/CLEAR toets in en houd hem 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen (kindersluiting) of te ontgrendelen.

### 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 of gebruik van de automatische functies)
- Bevestigen van een instelling

### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

Draaiknop voor het instellen van de klok, bereidingstijd, temperatuur, combi-standen, automatische functies of gewichtsinstellingen

### Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

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

### Geschikt magnetronserviesgoed

- Het meest geschikte materiaal voor gebruik in een magnetron is transparant en laat de magnetronstraling de gerechten gelijkmatig verwarmen.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn geschikter 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 afdeksfolie.
- Magnetronstraling kan niet door metaal dringen; gebruik daarom geen metalen schalen of borden.

#### ⚠ LET OP:

- Gebruik geen kartonnen kommen die gemaakt zijn van gerecycled 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			
	Magnetron	Grill	Convec-tie	Combi-natie*
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

Materiaal	Geschikt voor			
	Magnetron	Grill	Convec-tie	Combi-natie*
Bijgeleverde geëmailleerde plaat	ja	ja	ja	ja
Metalen of aluminium ovenschalen	nee	ja	ja	nee
Rooster	nee	ja	ja	nee
Aluminium folie of schalen van aluminium folie	nee	ja	ja	nee

\*) Combinatie van magnetron en grill of magnetron en convector

### Opmerkingen over de werking en het gebruiken 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

#### 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 programma selecteert, maar niet binnen 5 minuten op de START/+30SEC./CONFIRM toets drukt, wordt de instelling geannuleerd. Het scherm toont dan weer de huidige tijd.
- Wanneer een programma wordt gestart (behalve tijdens het voorverwarmen), wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Het aftellen loopt.
- Het eind van het programma wordt aangegeven door 5 pieptonen. Hierna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

### Ingebruikname

#### Installatie-aanwijzingen

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

#### Vorbereiding

- Druk op de deuropenertoets om de deur van de magnetron te openen. De deur zwaait open.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en pak ze uit.

- Plaats de metalen plaat met zijn inkepingen op de bodem zodat deze op het midden van de aandrijfas wordt vergrendeld.
- Bij gebruik van een pizzasteen, installeert u eerst de geleidering op de aandrijfas en plaatst vervolgens de pizzasteen op de geleidering.
- 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.
- Verwijder beschermfolie die zich op de behuizing kunnen bevinden.
- Controleer of de netspanning die gebruikt moet worden overeenkomt met de spanning van het apparaat. Raadpleeg het typeplaatje voor gedetailleerde specificaties.
- Steek de stekker in een goed geïnstalleerd, geïsoleerd stopcontact.

**△ LET OP:**

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

**i 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:**

**i OPMERKING:**

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

1. Druk de CLOCK/PRE-SET toets eenmaal of herhaaldelijk om te wisselen tussen 24-uurs en 12-uurs weergave.
2. Gebruik de draaiknop om het gewenste uur in te stellen.
3. Druk de CLOCK/PRE-SET toets om de instelling te bevestigen.
4. Gebruik de draaiknop om het gewenste aantal minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals de CLOCK/PRE-SET toets om de nieuwe tijd te activeren. Het scheidingsteken ":" van de digitale tijdsaanduiding op het scherm begint te knipperen.

**De magnetron bedienen**

1. Doe de op te warmen levensmiddelen in een geschikte kom of schaal.
2. Open de deur en plaats de container in het midden van de metalen plaat. 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. Nadat u de toets eenmaal heeft ingedrukt kunt u ook de draaiknop gebruiken.

Geselecteerde vermogensinstelling op het scherm in %	Vermogen in Watt (ongeveer)	Toepassing
P100	900	Snel verwarmen
P 80	720	Koken
P50	450	Suddereren
P 30	270	Bevroren voedsel ontdooien
P 10	90	Boter smelten enz.

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

**i OPMERKING:**

- Iedere 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.
- **Let op:** Wanneer er alleen gebruik van de magnetron wordt gemaakt, zorg dan dat het voedingsmiddel is afgedekt.

**Bereiden stoppen of pauzeren**

- Als u het bereiden wilt pauzeren, druk dan de STOP/CLEAR toets eenmaal en open 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.

**Snelle start**

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

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

Of:

2. Draai de draaiknop naar links. Er klinkt een pieptoon en het scherm geeft "95:00" aan. Stel de tijd in door de knop naar linke of rechts te draaien. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om het opwarmen te starten.

De vermogensinstelling van de magnetron is hierbij 100%.

**Verwarmen**

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

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

**Verwarmingstabel**

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogensinstelling	Geschatte tijd min.	Afdekking
<b>Vloeistoffen</b>				
1 kop	150 g	P100	0,5 - 1	nee
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	nee
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	nee

**Tip:** Doe een glazen staaf in de kom om superverhitting te voorkomen; goed roeren voor het drinken.

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermo- gensinstel- ling	Geschat- te tijd min.	Afdekking
<b>Maaltijden op bord</b>				
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
<b>Tip:</b> Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen. Roer de gerechten af en toe door.				
<b>Vlees</b>				
Karbonade, gepaneerd	200 g	P100	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	P100	3 - 4	nee
Braadstuk	250 g	P100	2 - 3	nee
<b>Tip:</b> Bestrijk het vlees met olie om te voorkomen dat het paneermeel of de korst niet zacht wordt.				
<b>Gevogelte</b>				
1/2 kip	450 g	P100	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	P100	3 - 4,5	ja
<b>Tip:</b> Bestrijk de gerechten met olie. Roer de gerechten af en toe door.				
<b>Bijgerechten</b>				
Noedels, rijst, 1 portie 2 porties	150 g	P100	1 - 2	ja
	300 g	P100	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	P100	3 - 4	ja
<b>Tip:</b> Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen.				
<b>Soepen / saus</b>				
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
<b>Kindervoeding</b>				
Melk	100 ml	P50	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	P50	1 - 1,5	nee
<b>Tip:</b> 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 dunnere delen, zoals kippepoten of visfilets in het midden of laat ze overlappen.

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

**Dubbele hoeveelheid = bijna twee keer zoveel tijd**

**Halve hoeveelheid = half zoveel tijd**

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

### Per 100 g ongeveer 1 minuut opwarmen

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

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

### Kooktabel

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermo- gensniveau	Time on- geveer min	Afdekking
<b>Groenten</b>				
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
Maïskolven	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
<b>Tip:</b> Snij groenten in kleine stukjes en bereid ze met 2-3 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door. Laat ze 3-5 minuten sudderen en breng ze op smaak voordat u ze serveert.				
<b>Fruits</b>				
Appel of perencompote	500 g	P80	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	P80	4 - 6	nee
Gepofte appel, 4 stuks	500 g	P80	7 - 9	ja
<b>Tip:</b> Het toevoegen van 125 ml water of citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt. Laat het fruit 3-5 minuten doorkoken.				
<b>Vlees *)</b>				
Vlees met jus	400 g	P80	10 - 12	ja
Goulash, kalfsstrips	500 g	P80	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	P80	7 - 8	ja
<b>Tip:</b> Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
<b>Gevogelte *)</b>				
Kipfricassee	250 g	P80	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	P80	5 - 6	ja
<b>Tip:</b> Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
<b>Vis</b>				
Visfilet	300 g	P80	7 - 8	ja
	400 g	P80	8 - 9	ja
<b>Tip:</b> Keer de vis halverwege de bereidingstijd om. Laat hem 3-5 minuten sudderen.				
<b>Ontdooien en koken van groenten</b>				
Rode kool met appel	450 g	P80	14 - 16	ja
Spinaziebladeren	300 g	P80	11 - 13	ja

Eetwaren/ levensmiddelen	Hoe- veel- heid	Vermo- gensniveau	Time on- geveer min	Afdekking
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

## Grillen

U kunt kiezen uit drie grillvarianties:

- **G-1** alleen bovenste verwarmingselement
- **G-2** bovenste en onderste verwarmingselement
- **G-3** alleen onderste verwarmingselement

### Gebruik van het rooster

Plaats het rooster op de bijgeleverde metalen plaat. Gebruik geschikt hittebestendig servies of leg de levensmiddelen direct op het rooster.

Ga bij roosteren en gratineren als volgt te werk:

1. Selecteer de gewenste grillstand door één keer/meerdere keren op de DOUBLE GRILL/COMBI toets te drukken. Nadat u één keer op de toets gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
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.
4. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

#### **i** OPMERKING:

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

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

### Gebruik van de pizzasteen

- Plaats de geleidering met zijn inkepingen op de bodem zodat deze in het midden van de aandrijfas wordt vergrendeld.
- Plaats de verstekte pizzasteen direct op de geleidering.

- Voor de beste resultaten bij het bereiden van pizza raden wij u aan de pizzasteen ca. 5 minuten voor te verwarmen op de **G-3** stand.
- Vervolg de bereiding in de **G-2** stand nadat u de pizza op de steen geplaatst heeft. Volg de tijdsindicatie in uw recept op.
- Gebruik voor het beste resultaat bij diepvriespizzas het automatische programma A-9.

## Convectie

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

### Convectiestand met voorverwarmen

1. Druk één keer/meerdere keren op de CONVECTION-toets om de gewenste temperatuur in te stellen, tussen 140°C en 230°C. Nadat u één keer op de toets gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
2. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets een tweede keer om het voorverwarmen te starten.

#### **i** OPMERKING:

- Elke temperatuurinstelling (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) heeft een indicator, bv. 200°C = het zevende streepje.
- Tijdens het voorverwarmen zal deze indicator knipperen. Het toenemende aantal streepjes geeft de voortgang van het voorverwarmen aan.
- Er klinken twee pieptonen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. De temperatuurindicator voor het voorverwarmen knippert.

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

#### **i** OPMERKING:

U kunt de bereidingstijd niet instellen wanneer de temperatuur niet is bereikt of wanneer de deur is gesloten.

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

### Convectiestand zonder voorverwarmen

1. Zet de levensmiddelen in het apparaat.
2. Druk één keer/meerdere keren op de CONVECTION-toets om de gewenste temperatuur in te stellen, tussen 140°C en 230°C. Nadat u één keer op de toets gedrukt heeft, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
3. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
4. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
5. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

#### **i** OPMERKING:

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

## Combinaties van magnetron, grill en convector

Bij het gebruik van deze instellingen, werken

- De magnetron
- Het onderste verwarmingselement
- De convector

afwisselend in de volgende combinaties:

Scherm	Magnetron	Onderste verwarmingselement	Convector
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Druk de DOUBLE GRILL/COMBI. toets eenmaal/herhaaldelijk om de gewenste combi-instelling te selecteren. Nadat u de toets eenmaal heeft ingedrukt, kunt u ook de draaiknop gebruiken.
2. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
4. Druk de 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.

### Automatische functies

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

1. Draai de draaiknop naar rechts, en selecteer de gewenste automatische functie. Kies één van de instellingen van de onderstaande tabel.
2. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling 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.

#### **i** OPMERKING:

- Bij de A-8 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 35 minuten wordt gestart.
- Menu A-9: Zorg er bij gebruik van de pizzasteen voor dat deze volledig droog is voordat hij geplaatst wordt. Microgolven kunnen het barsten van een vochtige pizzasteen veroorzaken. Voor de beste resultaten bij het bereiden van pizza raden wij u aan de pizzasteen ca. 5 minuten voor te verwarmen op de G-3 stand.

Tabel met automatische menu's

Code	Functie	Scherm/gewicht in gram	Vermogensinstelling
A-1	Verwarmen	150	Magnetron 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Aardappelen	1 / meer dan 200	Magnetron 100%
		2 / meer dan 400	
		3 / meer dan 600	
A-3	Vlees	150	Magnetron 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Groenten	150	Magnetron 100%
		350	
		500	
A-5	Vis	150	Magnetron 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Pasta	50 (met 450 ml water)	Magnetron 80%
		100 (met 800 ml water)	
		150 (met 1200 ml water)	
A-7	Soup	200	Magnetron 100%
		400	
		600	
A-8	Cake	475	Convector met voorverwarming tot 160°C
A-9	Pizza	200	Magnetron + onderste verwarmingselement (C-1)
		300	
		400	
A-10	Gevogelte (gegrild)	500	Magnetron + onderste verwarmingselement (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Ontdooien

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

### OPMERKING:

- Het vermogen van de magnetron bij de ontdooifunctie is 30% (270 W).
- Omdat de microgolven altijd het voedsel van buitenaf binnendringen, kunnen grotere stukken in het centrum niet volledig worden ontdooid. De buitenste lagen kunnen al begonnen zijn met koken.
- Als het voedsel minder dan 200 g weegt, plaats het voedsel dan niet in het midden van de metalen plaat, maar aan de zijkant.
- Draai levensmiddelen zoals vlees, worstjes of brood eenmaal om nadat ongeveer de helft van de ontdooitijd is verstreken.
- Een factor om na het ontdooiprogramma de tijd te compenseren. Dit is een standaard periode waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt door middel van warmtegeleiding vanaf buiten (ontdooid) naar binnen (bevroren). U kunt het voedsel in het uitgeschakelde apparaat of buiten het apparaat laten tijdens de compensatietijd. De compensatietijd moet minstens evenveel minuten duren als de ontdooitijd in de magnetron. Het hangt af van de toestand van de levensmiddelen.
- U kunt de compensatietijden verkorten, door bijvoorbeeld kleine stukjes vlees of afbrokkelende de resten bevroren brokken gehakt na de ontdooitijd te scheiden. Voor gesneden brood of worst, scheid de schijfjes tijdens de compensatietijd.
- Laat fruit in een kom met een deksel ontdooien. Na ongeveer de helft van de ontdooitijd roer het fruit voorzichtig één keer.
- Cakes of taarten met chocolade glazuur mag niet in de magnetron worden ontdooid.

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

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

dEF 1 Ontdooien per gewicht tussen 0,1 en 2,0 kg  
dEF 2 Ontdooien per tijd tussen 5 seconden en 95 minuten

5. Gebruik de draaiknop om het gewenste gewicht/de gewenste tijd in te stellen.
6. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

## Koken in meerdere fasen

U kunt de programma's zo instellen dat er maximaal 3 verschillende functies achter elkaar uitgevoerd worden.

U kunt bijvoorbeeld de volgende programma's selecteren:



1. Selecteer de 1e functie: Druk één of twee keer op de W.T./TIME DEFROST toets.
2. Stel het gewicht of de gewenste tijd in met gebruik van de draaiknop.

3. Selecteer de 2e functie: Druk de MICROWAVE toets eenmaal/herhaaldelijk om de gewenste vermogensinstelling voor de magnetron te selecteren.
4. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
5. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
6. Selecteer de 3e functie: Selecteer de gewenste grillstand door één keer of meerdere keren op de DOUBLE GRILL/COMBI toets te drukken.
7. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de instelling te bevestigen.
8. Gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen tussen 5 seconden en 95 minuten.
9. Druk de START/+30SEC./CONFIRM toets om de bereiding te starten.

### OPMERKING:

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

## Speciale functies

### Autostart

U kunt het inschakelen van magnetron, grill, convectie, automatische functies of zelfs van een combi-instelling vertragen. De maximale tijdvertraging is 23 uur en 59 minuten.

### OPMERKING:

- Stel eerst de klok in! Anders kunt u deze functie niet gebruiken.
- Wanneer u autostart gebruikt, is de ontdooifunctie niet beschikbaar.

Voorbeeld: Het is 10:45 uur. U wilt de magnetron programmeren zodat deze om 14:20 uur begint met koken op de hoogste energie-instelling voor een duur van 7½ minuten.

Ga als volgt te werk voor het automatisch starten van de magnetron:

Stap	Toets	Scherm	
1	MICROWAVE	P100	(Vermogensinstelling)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Vermogensinstelling)
3		7:30	(Bereidingstijd)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Huidige time)
5		14:45	(Instellen uur)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Instellen minuten)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Huidige tijd)

### OPMERKING:

- Tijdens de geprogrammeerde instelling worden de functies van de bedieningsorganen geblokkeerd (behalve: CLOCK/PRE-SET en STOP/CLEAR).
- Als u de starttijd wilt weergeven, druk dan de CLOCK/PRE-SET toets.

**i OPMERKING:**

- Druk op STOP/CLEAR om de automatische starttijd te deactiveren.
- Wanneer de vooraf ingestelde tijd is bereikt, wordt de magnetron ingeschakeld. Dit wordt aangegeven met twee pieptonen.

**⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar!**

- Houd het apparaat altijd in de gaten wanneer het in bedrijf is.
- Wanneer de tijdvertragingfunctie wordt gebruikt, stel de tijd dan zodanig in dat het apparaat in de gaten gehouden kan worden wanneer het wordt ingeschakeld.
- Do niet operate de magnetron empty.
- Als u de levensmiddelen eerder uit het apparaat haalt, dient u de functie te annuleren door het drukken van de STOP/CLEAR toets.

**Blokken (Kindersluiting)**

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

**Schermfunctie**

- Tijdens de magnetron-, grill-, combinatie- of convector- (zonder voorverwarming) stand, kunt u de temperatuurinstelling zien door 2-3 seconden lang op de MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. of CONVECTION toets te drukken.
- Ongeacht de stand, zal het scherm gedurende 2-3 seconden de huidige tijd weergeven wanneer de CLOCK/PRE-SET toets wordt gedrukt.
- Druk in de tijdvertragingstand de CLOCK/PRE-SET toets om de starttijd weer te geven.

**Reiniging**

**⚠ WAARSCHUWING:**

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

**⚠ LET OP:**

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

**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 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 indien nodig de metalen plaat met afwasmiddel.
- Reinig de geleidering en de bodem regelmatig. U kunt de geleidering verwijderen en hem met de hand reinigen. Gebruik een zacht schoonmaakmiddel of glasreiniger. Droog alles goed af. Zorg ervoor om daarna de ring op de juiste terug te zetten.
- Reinig de grill na elk gebruik met een afwasmiddel of plaats hem in een vaatwasser voor reiniging.
- Reinig de pizzasteen na elk gebruik met een vochtige doek. Laat hem aan de lucht drogen. Gebruik de steen alleen wanneer deze volledig droog is. Als hij vochtig is, kunnen de microgolven het barsten van de pizzasteen veroorzaken.

**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 ontvangers wordt verstoord wanneer de magnetron werkt.	Het elektromagnetische veld van dit apparaat kan het beeld en geluid van speciale frequenties vestoren.	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 toets om de functie te annuleren.
Alle bedieningsorganen zijn geblokkeerd.	De kindersluiting is geactiveerd.	Druk de STOP/CLEAR toets gedurende meer dan 3 seconden in om het apparaat te ontgrendelen.
	Het scherm toont de huidige tijd zonder dat het scheidingsteken ":" knippert.	De tijdvertragingfunctie is geactiveerd. Druk de CLOCK/PRE-SET toets om de starttijd weer te geven. Druk STOP/CLEAR toets om de functie te annuleren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/ oplossing
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 gegevens

Model: .....MWG 2218 H CB

Spanningstoevoer: .....230 V~, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

magnetron: .....1500 W

gril:.....1600 W

convector:.....2500 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: .....900 W / 2450 MHz

Volume gaaruimte: .....25 liter

Beschermingsklasse: .....I

Nettogewicht: .....ong. 17,25 kg

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

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



### Verwijdering

#### Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Mode d'emploi

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### **AVERTISSEMENT :**

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

#### **ATTENTION :**

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

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

## Sommaire

Notes générales .....	28
Importantes mesures de sécurité ! .....	28
Symboles d'avertissement sur l'appareil .....	30
Liste des différents éléments de commande .....	30
Boutons et commandes du tableau de commande .....	30
Notes sur le service de grill et combiné .....	31
Vaisselle adaptée au micro-ondes .....	31
Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil .....	31
Mise en service .....	31
Fonctionnement du micro-ondes .....	32
Démarrage rapide .....	32
Chauffage .....	32
Cuisson .....	33
Grilling .....	34
Convection .....	34
Combinaisons du micro-ondes, du grill et de la convection .....	35
Fonctions automatiques .....	35
Décongélation .....	36
Cuisson à plusieurs étapes .....	36

Fonctions particulières .....	36
Nettoyage .....	37
Dépannage .....	37
Données techniques .....	38
Elimination .....	38

## Notes générales

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### **AVERTISSEMENT !**

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

## Importantes mesures de sécurité !

**A lire avec attention et à conserver.**

#### **AVERTISSEMENT :**

- Le four à micro-ondes sert uniquement à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements ou le chauffage de coussins électriques, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides ou de tout autre objet similaire peut causer des blessures, une combustion ou un incendie.
- Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer / réchauffer des **animaux vivants**.
- l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire pour éviter un risque.
- Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. **RISQUE D'EXPLOSION !**

### **AVERTISSEMENT :**

- Ne placez pas votre four à micro-ondes dans un placard.
- L'appareil nécessite un espace suffisant pour la circulation de l'air afin d'assurer un bon fonctionnement. Laissez une distance de 30 cm au-dessus, 10 cm à l'arrière, et 20 cm sur les deux côtés de l'appareil. Ne couvrez pas l'appareil. Ne bloquez jamais les ouvertures de l'appareil. Ne retirez pas les pieds.
- Placez l'appareil dos face à un mur.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme : la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **réipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des réipients. **DANGER DE BRÛLURES !**
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bœufs fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.

### **AVERTISSEMENT Risques de surchauffe :**

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

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif et agressif et aucun racloir métallique pour nettoyer la porte en verre. Vous pourriez rayer la surface. Cela peut endommager le verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Suivez également les instructions fournies au chapitre "Nettoyage".
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil sert :

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

Il est destiné à être utilisé dans les ménages et applications similaires, telles que :

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

## Symboles d'avertissement sur l'appareil

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



**AVERTISSEMENT : Surface chaude !**

**Risque de brûlure !**

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

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

### AVERTISSEMENT

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

### Liste des différents éléments de commande

#### Image A

- 1 Panneau de commande
- 2 Ouverture de porte
- 3 Gril
- 4 Anneau de guidage
- 5 Axe de rotation
- 6 Système chauffant inférieur
- 7 Plaque en métal émaillé
- 8 Verrou
- 9 Fenêtre de surveillance

Non montré : pierre à pizza

#### Image B : Symboles sur le panneau de commandes

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

### Boutons et commandes du tableau de commande

#### MICROWAVE

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

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill :** Pour la cuisson au grill et la cuisson de gratins  
**Grill/Combi :** Le grill, le micro-ondes et la convection fonctionnent alternativement

#### CONVECTION

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

#### W.T./TIME DEFROST

Décongélation en fonction du poids et du temps

#### CLOCK/PRE-SET

**Heure :** Combiné avec le bouton tournant permet de régler l'heure ou l'heure de démarrage

#### STOP/CLEAR

**Arrêter :** Appuyez une fois pour arrêter la cuisson  
**Annuler :** Appuyez deux fois pour annuler une fonction  
**Verrouiller :** Maintenez le bouton STOP/CLEAR pendant 3 secondes pour verrouiller (verrouillage de sécurité enfant) ou débloquer le panneau de commandes

#### 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 de la fonction automatique)
- Confirmer un réglage

#### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

Bouton tournant permet de régler l'heure, la durée de cuisson, la température, les modes combi, les fonctions automatiques ou les réglages du poids

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

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

#### Vaisselle 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	Combinaison*
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
Plaque émaillée fournie	oui	oui	oui	oui

Matériau	Approprié au/à la			
	Micro-ondes	Grill	Convection	Combinaison*
Plat à four en métal ou aluminium	non	oui	oui	non
Grill	non	oui	oui	non
Récipients couverts de papier d'aluminium	non	oui	oui	non

\*) Micro-onde et grill ou micro-onde et convection

#### Notes sur le fonctionnement et l'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
  - décongeler des aliments congelés/surgelés
  - cuire des plats

##### Fonctionnement de l'appareil

- Un signal sonore retentit lorsque vous tournez le bouton tournant.
- En appuyant sur les boutons pour effectuer votre sélection, un signal sonore retentit. Sinon, vous n'avez pas appuyé correctement.
- Si vous réglez un programme sans appuyer sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM au bout de 5 minutes, le réglage sera annulé. L'heure en cours s'affichera encore.
- Lorsque vous démarrez un programme (sauf lors du préchauffage), la durée de fonctionnement qui reste s'affichera. Le compte à rebours commence.
- 5 signaux sonores indiqueront la fin du programme. Puis, l'appareil s'éteint automatiquement.

#### Mise en service

##### Instructions d'installation

- Installer l'appareil dos au mur.
- Respectez les distances de sécurité suivantes :
  - 10 cm à l'arrière
  - 20 cm sur les deux côtés
  - 30 cm en haut du micro-onde.
- Afin d'éviter les interférences avec le fonctionnement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil près d'autres dispositifs électroniques.

##### Préparation

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la porte pour ouvrir la porte du micro-onde. La porte s'ouvrira.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les débarrasser.
- Placez le plateau métallique avec ses bosses en bas en le bloquant au centre de l'axe d'entraînement.

- En cas d'utilisation d'une pierre à pizza, installez d'abord l'anneau guidage sur l'axe d'entraînement, puis placez la pierre à pizza sur l'anneau guidage.
- 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.
- Retirez les feuilles de protection qui pourraient être attachés à l'enceinte.
- Vérifiez que la tension électrique à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Consultez les caractéristiques détaillées inscrites sur l'étiquette signalétique.
- Branchez la fiche à une prise 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 !
- La feuille micacée fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

#### ℹ NOTE :

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

Ce phénomène est normal et cessera après une utilisation répétée.

Nous conseillons fortement de procéder de la manière suivante :

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

### Régler l'heure

#### ℹ NOTE :

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

1. Appuyez une/plusieurs fois sur le bouton CLOCK/PRE-SET afin de basculer entre les modes d'affichage 24 heures et 12 heures.
2. Utilisez le bouton tournant pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton CLOCK/PRE-SET pour confirmer vos réglages.
4. Utilisez le bouton tournant pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton CLOCK/PRE-SET pour activer la nouvelle heure. Le délimiteur ":" de l'heure numérique clignotera à l'écran.

### Fonctionnement du micro-ondes

1. Disposez les aliments à chauffer dans un récipient adapté.
2. Ouvrir la porte et placer le récipient au centre de la plaque métallique. 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. Après avoir appuyé une fois sur le bouton, vous pouvez également utiliser le bouton tournant.

Réglage de la puissance à l'écran exprimée en %	Puissance en Watt (approx.)	Application
P100	900	Chauffage rapide
P 80	720	Cuisson
P 50	450	Mijotage

Réglage de la puissance à l'écran exprimée en %	Puissance en Watt (approx.)	Application
P 30	270	Décongélation d'aliments surgelés
P 10	90	Fonte de beurre etc.

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

#### ℹ 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.
- Veuillez **noter** : En mode micro-onde uniquement, placez un couvercle sur les aliments.

### Arrêter ou mettre la cuisson en pause

- Si vous souhaitez mettre la cuisson en pause, appuyez une fois sur le bouton STOP/CLEAR et ouvrez 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.

### 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%.

### 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
<b>Liquides</b>				
1 tasse	150 g	P100	0,5 - 1	non
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	non
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	non
<b>Astuce</b> : Placez un bâton de verre dans le récipient pour éviter toute surchauffe ; bien remuez avant de boire.				
<b>Plateau-repas</b>				
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
<b>Astuce</b> : Humectez légèrement avant de cuire ; remuez de temps en temps.				
<b>Viande</b>				
Côtelette panée	200 g	P100	1 - 2	non
Boulettes, 4 morceaux	500 g	P100	3 - 4	non
Rôti	250 g	P100	2 - 3	non
<b>Astuce</b> : Enrobez d'huile pour la panure ou de croûte pour ne pas ramollir.				
<b>Volaille</b>				
1/2 poulet	450 g	P100	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	P100	3 - 4,5	oui
<b>Astuce</b> : Enrobez d'huile ; remuez de temps en temps.				
<b>Plat d'accompagnement</b>				
Nouilles, riz, 1 portion	150 g	P100	1 - 2	oui
2 portions	300 g	P100	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	P100	3 - 4	oui
<b>Astuce</b> : Humectez légèrement avant de cuire .				
<b>Potages / sauce</b>				
Bouillon, 1 assiette creuse	250 g	P100	1 - 1,5	oui
Potage consistant	250 g	P100	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	P100	1 - 2	oui
<b>Aliments pour bébés</b>				
Lait	100 ml	P50	0,5 - 1	non
Purée	200 g	P50	1 - 1,5	non
<b>Astuce</b> : 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	Niveau de puissance	Durée approx. min.	Couvercle
<b>Légumes</b>				
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
Pommes de terre	500 g	P80	9 - 12	oui
Navet	500 g	P80	8 - 10	oui
Poireau	500 g	P80	7 - 9	oui
Maïs 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
<b>Astuce</b> : Coupez les légumes en petits morceaux et faites cuir en versant 2-3 cuillères de liquide ; remuez de temps en temps. Laissez mijoter pendant 3-5 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes ou de poires	500 g	P80	5 - 8	oui
Beurre de prunes	250 g	P80	4 - 6	non
Pomme rôtie, 4 morceaux	500 g	P80	7 - 9	oui
<b>Astuce</b> : Ajoutez 125 ml d'eau, le jus de citron permettra aux fruits de ne pas perdre leur couleur, laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				
<b>Viande *)</b>				
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

Comestibles / Aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée approx. min.	Couvercle
<b>Astuce :</b> Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
<b>Volaille *)</b>				
Fricassée de poulet	250 g	P80	6 - 7	oui
Consommé de poulet	200 g	P80	5 - 6	oui
<b>Astuce :</b> Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
<b>Poisson</b>				
Filet de poisson	300 g	P80	7 - 8	oui
	400 g	P80	8 - 9	oui
<b>Astuce :</b> Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
<b>Décongélation et cuisson des légumes</b>				
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
	450 g	P80	12 - 13	oui
Epinards	450 g	P80	12 - 13	oui
	600 g	P80	15 - 17	oui
<b>Astuce :</b> 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.				
<b>Potages / ragoût*)</b>				
Ragoût	500 g	P80	13 - 15	oui
Potages consistants	300 g	P80	7 - 8	oui
Potage fondant	500 g	P80	13 - 15	oui
<b>Astuce :</b> Remuez de temps en temps ; laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				

\*) Aliments prêts à l'emploi

## Grilling

Trois variations pour la grille peuvent être choisies :

- **G-1** élément chauffant supérieur uniquement
- **G-2** éléments chauffants supérieur et inférieur
- **G-3** système de chauffage inférieur uniquement

### Utilisation de la grille

Placer la grille sur la plaque métallique. Une vaisselle appropriée qui résiste à la chaleur ou placez directement les aliments sur le grill.

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

1. Sélectionner le mode de gril requis en appuyant sur le bouton DOUBLE GRILL/COMBI. une fois/plusieurs fois. Après une pression, la molette peut également être utilisée.
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.
4. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer.

### NOTE :

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

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

### Utilisation de la pierre à pizza

- Placez l'anneau guidage avec ses bosses en bas en le bloquant au centre de l'axe d'entraînement.
- Positionnez la pierre à pizza fournie directement sur l'anneau guidage.
- Pour un résultat optimum lors de la préparation d'une pizza, nous recommandons de préchauffer la pierre à pizza en mode **G-3** pendant environ 5 minutes.
- Une fois la pizza sur la pierre, continuer en mode **G-2**. Suivre les indication de temps de la recette.
- Pour les pizza surgelées, utiliser le programme Automatique A-9.

## Convection

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

### Mode convection avec préchauffage

1. Sélectionner une température adéquate entre 140°C et 230°C en appuyant sur le bouton CONVECTION une fois/plusieurs fois. Ou bien utiliser la molette après une pression.
2. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer le préchauffage.

### NOTE :

- A chaque température réglable (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) est attribué un indicateur. Ex : 200°C = sept barres.
  - En mode préchauffage, cet affichage clignotera. Les barres croissantes qui s'affichent à l'écran indiqueront le processus de préchauffage.
  - Deux signaux sonores retentiront une fois la température souhaitée atteinte. La température de préchauffage clignotera.
4. Ouvrez la porte et placez les aliments dans l'appareil.
  5. Utilisez le bouton tournant pour régler la température souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.

### NOTE :

Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la température n'est pas encore atteinte ou si la porte est fermée.

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

### Mode convection sans préchauffage

1. Placez les aliments dans l'appareil.
2. Sélectionner une température adéquate entre 140°C et 230°C en appuyant sur le bouton CONVECTION une fois/plusieurs fois. Ou bien utiliser la molette après une pression.
3. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
4. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

#### NOTE :

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

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

Avec ces réglages, les

- Micro-onde
- Système de chauffage inférieur
- Système de convection

fonctionneront tour à tour dans les combinaisons suivantes :

Affichage	Micro-onde	Système de chauffage inférieur	Convection
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Appuyez une/plusieurs fois sur le bouton DOUBLE GRILL/COMBI pour sélectionner le réglage combi souhaité. Après avoir appuyé une fois sur le bouton, vous pouvez également utiliser le bouton tournant.
2. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

#### Astuces pour la fonction combi

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

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

### Fonctions automatiques

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

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

#### NOTE :

- Lorsque vous réglez l'appareil sur A-8 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 35 minutes démarrera.
- Menu A-9 : En cas d'utilisation de la pierre à pizza, assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la placer. Les micro-ondes peuvent fissurer une pierre à pizza humide. Pour un résultat optimum lors de la préparation d'une pizza, nous recommandons de préchauffer la pierre à pizza en mode G-3 pendant environ 5 minutes.

Tableau des menus automatiques

Code	Fonction	Affichage / poids en grammes	Réglage de puissance
A-1	Chauffage	150	Micro-ondes 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Pommes de terre	1 / au-dessus de 200	Micro-ondes 100%
		2 / au-dessus de 400	
		3 / au-dessus de 600	
A-3	Viande	150	Micro-ondes 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Légumes	150	Micro-ondes 100%
		350	
		500	
A-5	Poisson	150	Micro-ondes 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Nouilles/pâtes	50 (avec 450 ml d'eau)	Micro-ondes 80%
		100 (avec 800 ml d'eau)	
		150 (avec 1200 ml d'eau)	
A-7	Potage	200	Micro-ondes 100%
		400	
		600	
A-8	Gâteau	475	Convection avec préchauffage à 160°C

Code	Fonction	Affichage / poids en grammes	Réglage de puissance
A-9	Pizza	200	Micro-ondes + Système de chauffage inférieur (C-1)
		300	
		400	
A-10	Volaille (rôtie)	500	Micro-ondes + Système de chauffage inférieur (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Décongélation

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

### NOTE :

- La puissance de micro-onde pour la décongélation est de 30% (270 W).
- Puisque les micro-ondes pénètrent toujours dans les aliments de l'intérieur vers l'extérieur, les morceaux les plus gros ne seront peut-être pas entièrement décongelés au centre, alors que les couches extérieures commencent à cuire.
- Si le poids de l'aliment est inférieur à 200 g, ne pas le mettre au centre mais au bord de la plaque de métal.
- Retournez les aliments comme de la viande, des saucisses ou du pain uniquement une fois la moitié approximative du temps de décongélation imparti écoulée.
- Tenez compte d'un temps de compensation après le programme de dégivrage. Il s'agit d'une période d'inactivité pendant laquelle une compensation de température a lieu grâce au passage de la chaleur de l'extérieur (décongelé) vers l'intérieur (congelé). Vous pouvez laisser les aliments dans l'appareil à l'arrêt pendant le temps de compensation. Le temps de compensation doit être d'une durée au moins égale au temps dans le micro-ondes, en fonction de la condition des aliments.
- Vous pouvez réduire les temps de compensation par ex. en séparant un petit morceau de viande ou en émietter les morceaux congelés après le temps de dégivrage. Pour le pain en tranches ou les saucisses, séparez les tranches pendant le temps de compensation.
- Laissez les fruits se décongeler dans un bol avec un couvercle. Après la moitié du temps de dégivrage, remuez doucement les fruits une fois.
- Les gateaux et les tartes à glaçage au chocolat ne doivent pas être décongelés dans le micro-ondes.

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

1. Déterminez le poids des aliments.
2. Retirez les aliments de leur emballage. Si cela est impossible, dégivrez les aliments dans leur emballage pendant 30 secondes au maximum sur la puissance maximum du micro-ondes (voir "Démarrage rapide").
3. Placez les aliments devant être dégivrés sur la plaque (les fruits dans un bol). Et placez la viande sur une soucoupe inversée pour que les jus puissent s'écouler. Cette soucoupe ne doit pas être utilisée pour d'autres aliments ou entrer en contact avec eux.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton W.T./TIME DEFROST 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 |

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

## Cuisson à plusieurs étapes

Les programmes peuvent être réglés de façon à ce que jusqu'à 3 fonctions différentes puissent être effectuées successivement.

Par exemple, pour sélectionner les programmes suivants :

### Décongélation



### Cuisson



### Gril

1. Sélectionner la première fonction : appuyer sur W.T./TIME DEFROST une ou deux fois.
2. Régler le poids ou le temps avec la molette.
3. Sélectionner la 2<sup>e</sup> fonction : Appuyez une/plusieurs fois sur le bouton MICROWAVE pour sélectionner le réglage de la puissance du micro-ondes souhaité.
4. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
5. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
6. Sélectionner la 3<sup>e</sup> fonction : sélectionner un mode de gril en appuyant sur DOUBLE GRILL/COMBI une ou plusieurs fois.
7. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer vos réglages.
8. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
9. Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM pour commencer l'opération.

### NOTE :

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

## Fonctions particulières

### Démarrage automatique

Vous pouvez retarder le démarrage des modes micro-ondes, grill, convection, des fonctions automatiques ou même d'un réglage combi. Le retard maximum est de 23 heures et 59 minutes..

### NOTE :

- Réglez tout d'abord l'heure ! Sinon, vous ne pouvez pas utiliser cette fonction.
- En mode de démarrage automatique, la fonction de décongélation est indisponible.

Exemple : Il est 10h45. Vous souhaitez programmer le micro-ondes pour que la cuisson commence à 14h20 à la puissance la plus élevée pendant 7½ minutes.

Respectez les instructions suivantes pour démarrer automatiquement le micro-ondes :

Étapes	Boutons	Affichage	
1	MICROWAVE	P100	(Réglage de puissance)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Réglage de puissance)
3		7:30	(Durée de cuisson)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Heure en cours)
5		14:45	(Réglage de l'heure)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Réglage des minutes)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Heure en cours)

#### NOTE :

- Pendant ce réglage programmé, les fonctions de commandes sont bloquées (à l'exception de : CLOCK/PRE-SET et STOP/CLEAR).
- Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure de démarrage, appuyez sur le bouton CLOCK/PRE-SET.
- Pour désactiver l'heure de démarrage automatique, appuyez sur STOP/CLEAR.
- Une fois le temps pré-réglé atteint, le micro-ondes commencera à fonctionner. Deux signaux sonores indiqueront le démarrage.

#### AVERTISSEMENT : Risque d'incendie !

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Lorsque vous utilisez la fonction de retardement, réglez le temps de telle manière que l'appareil fonctionnera sous bonne surveillance.
- N'utilisez pas le micro-ondes vide.
- Si vous retirez les aliments plus tôt de l'appareil, vous devez terminer la fonction en appuyant sur le bouton STOP/CLEAR.

#### Verrouillage (Verrouillage de sécurité enfant)

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

#### Fonction d'affichage

- En mode micro-ondes, gril, combinaison ou convection (sans pré-chauffage), le mode ou le réglage de température s'affichent en appuyant sur les boutons MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. ou CONVECTION pendant 2 - 3 secondes.
- En ne tenant pas compte du mode de fonctionnement, l'écran indiquera l'heure en cours pendant 2-3 secondes lorsque vous appuyez sur le bouton CLOCK/PRE-SET.
- En mode de retardement, appuyez sur le bouton CLOCK/PRE-SET pour afficher l'heure de démarrage.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT :

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

### ATTENTION :

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

#### 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.
- 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

- Si nécessaire, nettoyez la plaque métallique avec du produit à 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.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un liquide pour vaisselle ou placez-le dans un lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Nettoyez la pierre à pizza après chaque utilisation avec un tissu humide. Laissez-la sécher. Ne l'utilisez que lorsqu'elle est complètement sèche. En cas d'humidité, les micro-ondes peuvent fissurer la pierre à pizza.

#### Odeur

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

#### Lampes du four

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

## Dépannage

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

Problèmes	Origine possible	Note /solution
La réception radio ou TV s'interrompt pendant que le micro-ondes fonctionne.	Le champ électromagnétique de l'appareil peut interférer avec les images et les sons de fréquences particulières.	Cette situation est normale et ne résulte pas d'une défaillance. 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.	Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte.
	Après avoir sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM.	Appuyez sur le bouton START/+30SEC./CONFIRM ou STOP/CLEAR pour annuler la fonction.
Toutes les commandes sont verrouillées.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	Maintenez le bouton STOP/CLEAR pendant plus de 3 secondes pour déverrouiller.
	L'écran affiche l'heure en cours sans le délimiteur ":" qui clignote.	La fonction de retardement est activée. Appuyez sur le bouton CLOCK/PRE-SET pour afficher l'heure de démarrage. Appuyez sur le bouton STOP/CLEAR pour annuler la fonction.
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.

### Données techniques

Modèle : .....MWG 2218 H CB

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

Consommation :

micro-ondes : .....1500 W

grill : .....1600 W

convection : .....2500 W

Puissance micro-ondes : .....900 W / 2450 MHz

Volume du four : .....25 litres

Classe de protection : .....I

Poids net : .....approx. 17,25 kg

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

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



### Élimination

#### Signification du symbole "Élimination"

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

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

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

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

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

## Instrucciones de servicio

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

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### **AVISO:**

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

#### **ATENCIÓN:**

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

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

## Índice

Notas generales .....	39
¡Importantes indicaciones de seguridad! .....	39
Etiquetas de advertencia del aparato .....	41
Indicación de los elementos de manejo .....	41
Botones y controles del panel de control .....	41
Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado .....	42
Utensilios para microondas .....	42
Notas sobre el uso del aparato .....	42
Puesta en marcha .....	42
Uso de microondas .....	43
Inicio rápido .....	43
Calentar .....	43
Cocinar .....	44
Asado .....	45
Convección .....	45
Combinación de funcionamiento microondas, gratinado y convección .....	46

Funciones automáticas .....	46
Descongelar .....	47
Cocina multifases .....	47
Funciones especiales .....	47
Limpieza .....	48
Solución de problemas .....	48
Datos técnicos .....	49
Eliminación .....	49

## Notas generales

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### **¡AVISO!**

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

## ¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

#### **AVISO:**

- El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas o calentar almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, trapos de limpieza mojados o similares puede provocar heridas, combustión o incendio.
- El microondas no está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. **¡Existe peligro de explosión!**

**⚠ AVISO:**

- No coloque el microondas en ningún armario.
- El aparato precisa del espacio suficiente para la circulación de aire para funcionar correctamente. Deje una distancia de 30 cm encima, 10 cm detrás, y 20 cm a ambos lados del aparato. No cubra el aparato. No obstruya nunca las aperturas del aparato. No saque las patas.
- Ponga el aparato con la parte posterior orientada a una pared.
- El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejado a menos que reciban una supervisión continua.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Use agarraderas para horno o mitones de cocina para sacar los recipientes. **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.

**⚠ AVISO Atencion demora en la ebullicion:**

En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.

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

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

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

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

## Etiquetas de advertencia del aparato

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



**AVISO: ¡Superficie caliente!**  
**¡Peligro de quemaduras!**

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

Observe la etiqueta en el lateral del horno microondas:

### AVISO

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

ESPAÑOL

### Indicación de los elementos de manejo

#### Imagen A

- 1 Panel de control
- 2 Apertura de puerta
- 3 Gratinador
- 4 Anilla del plato giratorio
- 5 Eje motor
- 6 Elemento calentador inferior
- 7 Placa metálica lacada
- 8 Pestaña de la puerta
- 9 Ventana de observación

**No mostrado.:** Plancha para pizza

#### Imagen B: Símbolos del panel de control

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

### Botones y controles del panel de control

#### MICROWAVE

**Microondas:** Selecciona la potencia del microondas

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Gratinado:** Para asar y cocinar cortes delgados

**Gratinado/** El gratinador, las microondas y la

**Combi:** convección funcionan alternamente

#### CONVECTION

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

#### W.T./TIME DEFROST

Descongelación por peso o tiempo

#### CLOCK/PRE-SET

**Reloj:** Se combina con el mando giratorio para configurar la hora o un tiempo inicial

#### STOP/CLEAR

**Detener:** Pulse una vez para detener la cocción

**Borrar:** Pulse dos veces para borrar la función

**Bloqueo:** Presione y mantenga el botón STOP/CLEAR durante 3 segundos para bloquear (bloqueo infantil) o desbloquear el panel de control.

**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 o usando funciones automáticas)
- Confirma una configuración

**TIMER•WEIGHT•AUTO MENU**

Gire el mando para configurar la hora, el tiempo de cocción, la temperatura y modo combi., funciones automáticas o configuración de peso.

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

- Use exclusivamente utensilios resistentes al calor, ya que se produce irradiación de calor durante el funcionamiento de gratinado y combi. Los recipientes de plástico no son adecuados.
- Cuando lo use solamente en modo gratinado, también puede usar utensilios de metal o aluminio, pero no durante el funcionamiento combinado o microondas (ver tabla "Utensilios adecuados para microondas").
- 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

Material	Adecuado para			
	Microondas	Gratinado	Convección	Combinación*
Recipientes de plástico adecuados para microondas	sí	no	no	no
Papel de cocina	sí	no	no	no
Plancha lacada incluida	sí	sí	sí	sí
Material de horno metálico o de aluminio	no	sí	sí	no
Gratinado	no	sí	sí	no
Papel de aluminio o recipientes de aluminio	no	sí	sí	no

\*) Combinación del horno microondas y la rejilla o microondas y convección.

**Notas sobre el uso del aparato**

**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 tocan 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

**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 un programa pero no pulsa el botón START/+30SEC./CONFIRM en los 5 minutos siguientes, la configuración se cancelará. La pantalla mostrará la hora actual de nuevo.
- Cuando inicie un programa (excepto durante el precalentamiento), se mostrará el tiempo restante de funcionamiento. Funcionará la cuenta atrás.
- 5 tonos indicarán el fin del programa. Después el aparato se desconecta automáticamente.

**Puesta en marcha**

**Instrucciones de instalación**

- Instale el aparato con su parte posterior mirando a la pared
- Mantenga las siguientes distancias de seguridad:
  - 10 cm por la parte posterior
  - 20 cm en los dos laterales
  - 30 cm en la parte superior del horno microondas.

- Para evitar interferencias con el funcionamiento de otros dispositivos, no ponga el dispositivo cerca de otros dispositivos electrónicos.

### Preparación

- Presione el botón de apertura de puerta para abrir la puerta del microondas. La puerta se abrirá.
- Retire todos los accesorios del interior de la cámara de cocción y desembálelos.
- Coloque la bandeja de metal con las marcas de la parte inferior encajadas en el centro del eje impulsor.
- Al utilizar la piedra para pizzas, coloque primero el anillo del plato giratorio en el eje impulsor y luego coloque la piedra para pizzas sobre el mismo.
- 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.
- Quite las películas protectoras que puedan estar adheridas al chasis.
- Compruebe si la tensión de red que se va a utilizar se corresponde con la del aparato. Consulte la etiqueta de especificaciones para más detalles.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- No retire las piezas montadas de la cámara de cocción ni el interior de la puerta.
- La plancha de mica también forma parte del aparato y no debe sacarse. Protege el componente electrónico que tiene detrás de la suciedad.

#### ℹ NOTA:

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

Recomendamos encarecidamente proceder del modo siguiente:

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

### Configurar el reloj

#### ℹ NOTA:

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

1. Pulse el botón CLOCK/PRE-SET una vez o repetidamente para cambiar entre el modo de indicación de 24 y 12 horas.
2. Use el mando para establecer la hora deseada.
3. Pulse el botón CLOCK/PRE-SET para confirmar la configuración.
4. Use el mando para establecer la hora deseada.
5. Pulse de nuevo el botón CLOCK/PRE-SET para activar la nueva hora. El símbolo delimitador ":" de la hora parpadeará en la pantalla.

### Uso de microondas

1. Ponga los alimentos que quiera calentar en un utensilio adecuado.
2. Abra la puerta y ponga el recipiente en el centro de la placa metálica. 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. Después de pulsar una vez el botón, también puede usar el mando.

Potencia en pantalla seleccionada en %	Potencia en vatios (aprox.)	Aplicaciones
P100	900	Calentamiento rápido
P 80	720	Cocción
P50	450	Cocinar a fuego lento
P 30	270	Descongelar alimentos congelados
P 10	90	Fundir mantequilla, etc.

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

#### ℹ 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.
- Nota: Cuando se utilice solamente el modo microondas, proteja los alimentos con una tapa.

### Pausar o parar la cocción

- Si quiere pausar la cocción, pulse el botón STOP/CLEAR una vez y 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 dos veces.

### Inicio rápido

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

1. Arranque rápidamente el microondas pulsando directamente el botón 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%.

### 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	Canti- dad	Posición de potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
<b>Líquidos</b>				
1 taza	150 g	P100	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	no
<b>Recomendación:</b> Ponga una varilla de cristal en el recipiente para evitar sobrecalentamientos, y remueva bien antes de beber.				
<b>Platos</b>				
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
<b>Recomendación:</b> Humedecer levemente antes de cocinar; remover de vez en cuando.				
<b>Carne</b>				
Costillas, rebozadas	200 g	P100	1 - 2	no
Albóndigas, 4 trozos	500 g	P100	3 - 4	no
Asado	250 g	P100	2 - 3	no
<b>Recomendación:</b> Unte con aceite para que el rebozado o la superficie no se ablanden.				
<b>Aves</b>				
½ pollo	450 g	P100	3,5 - 5	no
Fricandó de pollo	400 g	P100	3 - 4,5	sí
<b>Recomendación:</b> Untar con aceite; remover ocasionalmente.				
<b>Guarniciones</b>				
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
<b>Recomendación:</b> Humedecer ligeramente antes de cocinar.				
<b>Sopas / salsas</b>				
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
<b>Alimentos infantiles</b>				
Leche	100 ml	P50	0,5 - 1	no
Puré	200 g	P50	1 - 1,5	no
<b>Recomendación:</b> 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	Canti- dad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
<b>Verduras</b>				
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
<b>Recomendación:</b> 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.				
<b>Frutas</b>				
Manzana o pera al horno	500 g	P80	5 - 8	sí
Mantequilla de ciruela	250 g	P80	4 - 6	no
Manzana al horno, 4	500 g	P80	7 - 9	sí
<b>Recomendación:</b> Añadir 125 ml de agua; el zumo de limón evita que la fruta pierda color; cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				
<b>Carne *)</b>				
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
<b>Recomendación:</b> Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
<b>Aves *)</b>				
Fricandó de pollo	250 g	P80	6 - 7	sí
Sopa de pollo	200 g	P80	5 - 6	sí
<b>Recomendación:</b> Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				

Comestibles / alimento	Cantidad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
<b>Pescado</b>				
Filete de pescado	300 g	P80	7 - 8	sí
	400 g	P80	8 - 9	sí
<b>Recomendación:</b> Gírelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos.				
<b>Descongelar y cocinar verdura</b>				
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
<b>Recomendación:</b> 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.				
<b>Sopas / cocido *)</b>				
Cocido	500 g	P80	13 - 15	sí
Sopa con sólidos	300 g	P80	7 - 8	sí
Crema	500 g	P80	13 - 15	sí
<b>Recomendación:</b> Remover ocasionalmente, cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				

\*) Alimentos precocinados

### Asado

Puede seleccionar tres variantes de gratinado:

- **G-1** elemento calentador superior solamente
- **G-2** elemento calentador superior e inferior
- **G-3** elemento calentador inferior exclusivamente

### Uso del gratinado

Ponga la rejilla sobre la plancha metálica incluida. Use utensilios resistentes al calor adecuados, o ponga los alimentos directamente sobre la rejilla.

Proceda del modo siguiente para asar y gratinar:

1. Seleccione el modo de gratinado necesario pulsando el botón **DOUBLE GRILL/COMBI.** una vez/repetidamente. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.
2. Pulse el botón **START/+30SEC./CONFIRM** para confirmar la configuración.
3. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30SEC./CONFIRM** para comenzar.

#### NOTA:

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

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

### Uso de la losa para pizza

- Coloque el anillo del plato giratorio con las marcas de la parte inferior encajadas en el centro del eje impulsor.
- Coloque la piedra para pizzas facilitada directamente sobre el anillo del plato giratorio.
- Para obtener un resultado óptimo al preparar la pizza, recomendamos que precaliente la losa en modo **G-3** durante unos 5 minutos.
- Tras colocar la pizza sobre la losa, continúe en modo **G-2**. Siga las orientaciones de tiempos de la receta.
- Para obtener un resultado óptimo con pizza congelada, use el programa automático A-9.

### Convección

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

### Modo convección con precalentamiento

1. Seleccione la temperatura necesaria entre 140°C y 230°C pulsando el botón **CONVECTION** una vez/repetidamente. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.
2. Pulse el botón **START/+30SEC./CONFIRM** para confirmar la configuración.
3. Pulse el botón **START/+30SEC./CONFIRM** otra vez para comenzar a precalentar.

#### NOTA:

- Para cada temperatura seleccionable (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) dispone de un indicador, por ejemplo 200°C – séptima barra.
- Durante el precalentamiento, esta indicación parpadeará. Las barras de aumento de la pantalla indicarán el proceso de precalentamiento.
- Se emitirán dos tonos cuando se llegue a la temperatura deseada. Parpadeará la temperatura de precalentamiento.

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

#### NOTA:

No puede establecer el tiempo de cocción cuando aún no se haya alcanzado la temperatura o cuando la puerta esté cerrada.

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

### Modo convección sin precalentamiento

1. Ponga los alimentos en el dispositivo.
2. Seleccione la temperatura necesaria entre 140°C y 230°C pulsando el botón **CONVECTION** una vez/repetidamente. Tras pulsarlo una vez puede usar también el mando.

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

**NOTA:**

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

### Combinación de funcionamiento microondas, gratinado y convección

Cuando use esta configuración, el

- Microondas
- Elemento calentador inferior
- Convección

Funcionarán por turnos en las combinaciones siguientes:

Pantalla	Microondas	Elemento calentador inferior	Convección
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

- Pulse una vez/repetidamente el botón DOUBLE GRILL/COMBI para seleccionar la posición de combinación deseada. Después de pulsar una vez el botón, también puede usar el mando.
- 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.
- 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.

#### Funciones automáticas

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

- Gire el mando hacia la derecha y seleccione la función automática deseada. Elija una de las posiciones de la tabla siguiente.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para confirmar la configuración.
- Use el mando para establecer el peso deseado.
- Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

**NOTA:**

- Durante la posición A-8 para pasteles, el dispositivo se precalentará a 160°C. Sonarán 2 tonos cuando se alcance la temperatura. Abra la puerta y ponga el pastel en el interior. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM. El tiempo de cocción de 35 minutos comenzará a correr.
- Menú A-9: Al utilizar la piedra para pizzas, asegúrese de que está totalmente seca antes de colocarla. Las microondas pueden provocar que la piedra para pizza se resquebraje. Para obtener un resultado óptimo al preparar la pizza, recomendamos que precaliente la losa en modo G-3 durante unos 5 minutos.

#### Cuadro con menús automáticos

Código	Función	Indicación / peso en gramos	Posición de potencia
A-1	Calentar	150	Microondas 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Patatas	1 / superior a 200	Microondas 100%
		2 / superior a 400	
		3 / superior a 600	
A-3	Carne	150	Microondas 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Verduras	150	Microondas 100%
		350	
		500	
A-5	Pescado	150	Microondas 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Fideos/pasta	50 (con 450 ml de agua)	Microondas 80%
		100 (con 800 ml de agua)	
		150 (con 1.200 ml de agua)	
A-7	Sopa	200	Microondas 100%
		400	
		600	
A-8	Pastel	475	Convección con precalentamiento a 160°C

Código	Función	Indicación / peso en gramos	Posición de potencia
A-9	Pizza	200	Microondas + elemento calentador inferior (C-1)
		300	
		400	
A-10	Aves (asadas)	500	Microondas + elemento calentador inferior (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Descongelar

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

### NOTA:

- La potencia de microondas al descongelar es del 30% (270 W).
- Como las microondas siempre penetran los alimentos del exterior hacia dentro, los trozos más grandes pueden no quedar descongelados en el centro. Las capas externas pueden haber comenzado a cocerse.
- Si el peso de los alimentos es inferior a 200 g, no los ponga en el centro, sino en el borde de la plancha metálica.
- Déle la vuelta a alimentos tales como carne, salchichas o pan una vez después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelado.
- Introduzca un tiempo de compensación tras el programa de descongelación. Es un periodo de reposo durante el que se produce una compensación de temperatura mediante la conducción del calor del exterior (descongelado) al interior (congelado). Puede dejar los alimentos en el aparato apagado o fuera del aparato durante el tiempo de compensación. El tiempo de compensación debe ser al menos tantos minutos como el tiempo de descongelación en el microondas. Depende de la condición de los alimentos.
- Puede abreviar los tiempos de compensación, por ejemplo, separando los trozos pequeños de carne o despiezando los trozos congelados restantes de carne picada tras el tiempo de descongelación. Para las rebanadas de pan o las salchichas, separe las rebanadas durante el tiempo de compensación.
- Deje descongelar la fruta en un recipiente con tapa. Pasada aproximadamente la mitad del tiempo de descongelación, remueva suavemente la fruta una vez.
- Los pasteles o tartas con recubrimiento de chocolate no deben descongelarse en el microondas.

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

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

- dEF 1 Descongelar por peso entre 0,1 - 2,0 kg  
dEF 2 Descongelar por tiempo entre 5 segundos - 95 minutos

5. Use el mando para establecer el peso/tiempo deseado.
6. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

## Cocina multifases

Puede configurar los programas de forma que se realicen hasta 3 funciones sucesivas.

Si, por ejemplo, selecciona los siguientes programas:

### Descongelar



### Cocinar



### Gratinar

1. Seleccione la 1ª función: Pulse una o dos veces el botón W.T./TIME DEFROST.
2. Establezca el peso o el tiempo necesario con el mando.
3. Seleccione la 2ª función: Pulse una vez/repetidamente el botón MICROWAVE para seleccionar la posición de potencia deseada.
4. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para confirmar la configuración.
5. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
6. Seleccione la 3ª función: Seleccione el modo de gratinado necesario pulsando el botón DOUBLE GRILL/COMBI. una vez/repetidamente.
7. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para confirmar la configuración.
8. Use el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción deseado, entre 5 segundos y 95 minutos.
9. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM para iniciar el funcionamiento.

### NOTA:

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

## Funciones especiales

### Auto arranque

Puede retrasar el inicio de las funciones de microondas, gratinado, convección, automática o incluso una posición combinada. El tiempo máximo de retraso es de 23 horas 59 minutos.

### NOTA:

- Configure primero el reloj. En caso contrario no podrá usar esta función.
- Cuando use el auto arranque, la función de descongelación no está disponible.

Ejemplo: Son las 10:45. Le gustaría programar el microondas para comenzar a cocinar a las 14:20 con la máxima potencia durante 7 minutos y medio.  
 Proceda del modo siguiente para arrancar automáticamente el microondas:

Paso	Botón	Pantalla	
1	MICROWAVE	P100	(Posición de potencia)
2	START/+30SEC./ CONFIRM	P100	(Posición de potencia)
3		7:30	(Tiempo de cocción)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Hora actual)
5		14:45	(Hora establecida)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Minutos establecidos)
8	START/+30SEC./ CONFIRM	10:45	(Hora actual)

**NOTA:**

- Durante esta configuración programada las funciones de los controles se bloquean (excepción: CLOCK/PRE-SET y STOP/CLEAR).
- Si quiere mostrar de nuevo la hora de inicio, pulse el botón CLOCK/PRE-SET.
- Para desactivar la hora de inicio automático, pulse STOP/CLEAR.
- Cuando se alcance el tiempo preestablecido, el microondas comenzará a funcionar. Dos tonos indicarán el inicio.

**AVISO: ¡Riesgo de incendio!**

- Supervise siempre el dispositivo cuando esté funcionando.
- Cuando use la función de retraso, establezca la hora de forma que el dispositivo funcione con la supervisión adecuada.
- No use el microondas vacío.
- Si saca los alimentos del dispositivo antes de tiempo, debe finalizar la función pulsando el botón STOP/CLEAR.

**Bloqueo (bloqueo infantil)**

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

**Función de pantalla**

- Durante el modo de microondas, gratinado, combinación o convección (sin precalentamiento), el modo o la temperatura se muestran pulsando los botones MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. o CONVECTION durante 2-3 segundos.
- Sin importar el modo de funcionamiento, la pantalla mostrará la hora actual durante 2-3 segundos cuando pulse el botón CLOCK/PRE-SET.
- En modo con retraso, pulse el botón CLOCK/PRE-SET para mostrar la hora de inicio.

**Limpieza**

**AVISO:**

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

**ATENCIÓN:**

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

**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**

- Si es necesario, limpie la plancha metálica con detergente 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.
- Limpie la parrilla tras cada uso con detergente lavavajillas o póngala en el lavavajillas para limpiarla.
- Limpie la piedra para pizzas después de cada uso con un paño húmedo. Deje secar al aire. Utilícela solamente cuando esté totalmente seca. Si está húmeda, las microondas pueden provocar que la piedra para pizzas se resquebraje.

**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.

Problema	Posible causa	Notas / solución
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. El botón START/+30SEC./CONFIRM no se ha pulsado después de seleccionar la función.	Compruebe si hay objetos o restos de alimentos encallados en la puerta. Pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM, o pulse el botón STOP/CLEAR-CLOCK para cancelar la función.
Los mandos están bloqueados.	Bloqueo infantil activado.	Presione y mantenga el botón STOP/CLEAR durante más de 3 segundos para desbloquear.
	La pantalla muestra la hora actual sin el símbolo delimitador ":" parpadeando.	La función de retraso está activada. Pulse el botón CLOCK/PRE-SET para mostrar la hora de inicio. Pulse el botón STOP/CLEAR para cancelar la función.
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.

### Datos técnicos

Modelo: .....MWG 2218 H CB

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

Consumo de energía:

microondas: .....1500 W

parrilla: .....1600 W

convección: .....2500 W

Potencia asignada de salida de microondas: .....900 W / 2450 MHz

Volumen espacio de cocción: .....25 Litros

Clase de protección: .....I

Peso neto: .....aprox. 17,25 kg

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

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



### Eliminación

#### 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.

## Instruções gerais de segurança

Obrigado por escolher o nosso produto. Esperamos que desfrute da utilização do aparelho.

### Símbolos nestas instruções de utilização

A informação importante para a sua segurança está marcada especificamente. É essencial que siga estas instruções de modo a evitar acidentes e evitar danos ao aparelho:

#### **AVISO:**

Isto avisa-o de perigos para a sua saúde e indica possíveis riscos de ferimentos.

#### **ATENÇÃO:**

Refere-se a possíveis perigos à máquina ou a outros objetos.

 **INDICAÇÃO:** Destaca dicas e informação.

## Índice

Notas gerais.....	50
Informação de segurança importante! .....	50
Etiquetas de aviso no aparelho .....	52
Vista geral dos elementos de comando.....	52
Teclas e controlos no painel de controlo .....	52
Informação sobre o funcionamento do grelhador e funcionamento combinado.....	53
Utensílios utilizados com o microondas adequados .....	53
Notas sobre o funcionamento e utilização do aparelho .....	53
Funcionamento inicial .....	53
Funcionamento do microondas .....	54
Início rápido .....	54
Aquecimento.....	54
Cozedura .....	55
Grelha .....	56
Convecção .....	56
Funcionamento do microondas com grelhador e convecção .....	56
Funções automáticas.....	57

Descongelamento .....	58
Cozinhar em várias etapas .....	58
Funções especiais.....	58
Limpeza .....	59
Resolução de problemas .....	59
Dados técnicos .....	60
Deposição.....	60

## Notas gerais

Leia as instruções de funcionamento cuidadosamente antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde as instruções, incluindo a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se transmitir este aparelho a outra pessoa, transmita também as instruções de funcionamento.

- O aparelho foi concebido exclusivamente para uso privado e para a finalidade a que se destina. Este aparelho não é adequado para uso comercial.
- Não utilize no exterior. Mantenha afastado de fonte de calor, luz solar direta, humidade (nunca mergulhe em qualquer líquido) e cantos afiados. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligue imediatamente da tomada elétrica.
- Quando limpa ou guarda, desligue o aparelho e desligue sempre a ficha da tomada elétrica (puxe pela ficha e não pelo cabo) se o aparelho não for utilizado e remova os acessórios inseridos.
- **Não** opere o aparelho sem supervisão. Se sair da divisão, deve desligar sempre o aparelho. Remova a ficha da tomada elétrica.
- O aparelho e o cabo elétrico devem ser verificados regularmente para verificar se existem sinais de danos. Se encontrar danos, não deve utilizar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.
- De modo a garantir a segurança das crianças, guarde toda a embalagem (sacos de plástico, caixas, polistireno, etc.) fora do seu alcance.

#### **AVISO!**

Não permita que as crianças brinquem com as películas, devido a **perigo de asfixia!**

## Informação de segurança importante!

Leia cuidadosamente e guarde para futuras utilizações.

#### **AVISO:**

- O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupa ou almofadas de aquecimento elétricas, chinelos, esponjas, panos molhados ou artigos semelhantes pode provocar ferimentos, combustão ou até incêndio.
- O forno microondas **não** é adequado para aquecer **animais vivos**.
- Quando a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno microondas não deve ser utilizado até que seja reparado por um técnico qualificado.
- Não repare você mesmo o aparelho, leve para ser reparado por um técnico autorizado. A execução de trabalhos de manutenção ou reparação que envolvam a remoção da tampa que protege a zona circundante da radiação de microondas é perigosa exceto se executada por um perito.
- Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de reparação ou uma pessoa com qualificação semelhante, para evitar perigos.
- Não aqueça líquidos em recipientes fechados. **PERIGO DE EXPLOÇÃO!**

**⚠ AVISO:**

- Não coloque o microondas dentro de um armário.
- O aparelho necessita de espaço suficiente para a circulação do ar de modo a funcionar devidamente. Deixe uma distância de 30 cm por cima, 10 cm atrás e 20 cm de ambos os lados do aparelho. Não cubra o aparelho. Nunca bloqueie as aberturas do aparelho. Não remova os pés.
- Coloque o aparelho com as costas viradas para uma parede.
- O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se forem continuamente supervisionadas.
- Só deve utilizar utensílios adequados, como: vidro, porcelana, cerâmica, plástico resistente ao calor ou utensílios próprios para microondas.
- Se for aquecer ou cozinhar alimentos em **materiais combustíveis**, como recipientes em plástico ou papel, o forno microondas deve ser verificado frequentemente, devido ao risco de incêndio.
- Se surgir fumo, desligue o aparelho e remova a ficha da tomada elétrica. Mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.
- Os conteúdos de boiões de comida para bebé ou biberões devem ser mexidos ou agitados e deve verificar a temperatura antes de utilizar. Existe o risco de queimaduras.
- Utilize luvas de cozinha ou bases para quentes quando remove os recipientes. **PERIGO DE QUEIMADURAS!**
- Os alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, jarros fechados, etc., não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir mesmo quando o processo de aquecimento do microondas tiver terminado.

**⚠ AVISO Ebulição com atraso:**

Durante a ebulição, especialmente quando reaquece líquidos (água), pode ocorrer que a temperatura de ebulição seja alcançada, mas não surjam as normais bolhas de ebulição. O líquido não ferve de forma uniforme. Quando o recipiente é removido, esta ebulição com atraso pode resultar na formação repentina de bolhas quando o recipiente é batido, o que provoca a explosão de ebulição da água. Existe o grave risco de queimaduras. De modo a obter uma ebulição uniforme, coloque uma colher ou item similar, mas não em metal, dentro do recipiente.

- Este aparelho pode ser utilizado por **crianças** com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham supervisão ou instruções em relação à utilização do aparelho de uma forma segura e entendam os perigos envolvidos.
- As **crianças** não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e **manutenção feita pelo utilizador** não devem ser feitas por **crianças** exceto se tiverem mais de 8 anos e supervisão.
- Mantenha o aparelho e o cabo elétrico afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Qualquer sujidade da estrutura/isolamento da porta e zonas próximas deve ser cuidadosamente limpa com um pano húmido.
- Limpe o forno microondas regularmente e remova quaisquer resíduos de alimentos do interior.
- Se a máquina não estiver limpa, a superfície pode ficar danificada, o que afeta a sua vida útil e possivelmente resulta em situações de perigo.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos e abrasivos nem raspadores em metal afiados para limpar a porta de vidro. Pode riscar a superfície. Isto pode destruir o vidro.
- Não deve utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- Siga as instruções apresentadas no capítulo “Limpeza”.
- Não opere o aparelho com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho é utilizado
  - para aquecer e cozinhar alimentos sólidos ou líquidos
  - para tostar e grelhar alimentos sólidos.

Destina-se a ser utilizado em lares domésticos e para aplicações semelhantes, como:

- copas de lojas, escritórios e outras áreas industriais;
- por hóspedes em hotéis, motéis, e outros ambientes residenciais;
- em quintas agrícolas;
- em ambientes de cama e pequeno-almoço.

## Etiquetas de aviso no aparelho

Existe um símbolo de aviso fixo na parte superior do forno microondas:



**AVISO: Superfície quente!**  
**Risco de queimadura!**

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada durante e após a utilização do aparelho.

Observe a etiqueta na lateral do forno microondas:

### AVISO

- MICROONDAS E TENSÃO ELEVADA NO INTERIOR. CERTIFIQUE-SE DE QUE NÃO REMOVE A TAMPA.
- ESTE APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UMA FICHA DE LIGAÇÃO TERRA PARA SUA PROTEÇÃO CONTRA POSSÍVEIS PERIGOS DE CHOQUES E DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA ELÉTRICA DEVIDAMENTE LIGADA A TERRA.
- ESTE APARELHO SÓ DEVE SER REPARADO POR TÉCNICOS DE REPARAÇÃO DEVIDAMENTE QUALIFICADOS.
- DESLIGUE A FICHA ELÉTRICA ANTES DE REPARAR. A REMOVAÇÃO DA TAMPA COM O PRODUTO COM ENERGIA PODE EXPÔR O TÉCNICO DE REPARAÇÃO A POTENCIAL TENSÃO ALTA PERIGOSA.

### Vista geral dos elementos de comando

#### Figura A

- 1 Painel de controlo
- 2 Dispositivo para abrir a porta
- 3 Grelhador
- 4 Anel rotativo
- 5 Eixo de acionamento
- 6 Elemento de aquecimento inferior
- 7 Placa metálica esmaltada
- 8 Fecho da porta
- 9 Janela com visor

**Sem figura:** Prato de pizza

#### Figura B: Símbolos no painel de controlo

- 1 Microondas
- 2 Convecção
- 3 Grelhador
- 4 Descongelamento
- 5 Bloqueio para crianças activado
- 6 Funções automáticas
- 7 Indicador da temperatura

### Teclas e controlos no painel de controlo

#### MICROWAVE

**Microondas:** Seleccionar a configuração de potência do microondas.

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grelhador:** Fazer grelhados e cozidos.  
**Grelhador/Combinado:** O grelhador, o microondas e a convecção funcionam por ciclos.

#### CONVECTION

**Convecção:** A convecção funciona sem o microondas. Seleccione uma temperatura.

#### W.T./TIME DEFROST

Descongelamento por peso ou tempo.

#### CLOCK/PRE-SET

**Relógio:** Em combinação com o interruptor para configurar o relógio ou uma hora inicial.

#### STOP/CLEAR

**Parar:** Pressione uma vez para parar a cozedura.  
**Apagar:** Pressione duas vezes para apagar a função.  
**Bloquear:** Pressione e mantenha o botão STOP/CLEAR pressionado durante 3 segundos de modo a bloquear (bloqueio para crianças) ou desbloquear o painel de controlo.

#### 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.

#### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

O interruptor serve para configurar o relógio, o tempo de cozedura, a temperatura, os modos combinados, a função automática ou o peso.

## Informação sobre o funcionamento do grelhador e funcionamento 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. Recipientes de plástico não são próprios para microondas.
- 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 normal ou combinado do microondas (ver tabela "Utensílios utilizados com o microondas adequados").
- 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
Placa esmaltada fornecida	sim	sim	sim	sim
Prato metálico ou em alumínio	não	sim	sim	não
Grelhador	não	sim	sim	não
Folha de alumínio ou recipiente de alumínio	não	sim	sim	não

\*) Combinação de microondas e grill ou microondas e convecção

## Notas sobre o funcionamento e 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

### 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 um programa mas não pressionou o botão START/+30SEC./CONFIRM em 5 minutos, a configuração será cancelada. O visor mostrará depois a hora actual de novo.
- 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. Depois desse período, o aparelho desliga-se automaticamente.

## Funcionamento inicial

### Instruções de instalação

- Instale o aparelho com a parte de trás do aparelho virado contra a parede.
- Mantenha as seguintes distâncias de segurança:
  - 10 cm atrás
  - 20 cm de cada lado
  - 30 cm no topo do microondas.
- Para evitar interferências com o funcionamento de outros aparelhos, não coloque o microondas perto de outros electrodomésticos.

### Preparação

- Pressione o botão de abertura para abrir a porta do microondas. A porta abre.
- Retire todos os acessórios encontrados no forno e desembale-os.
- Coloque a bandeja de metal com as zonas dentadas na base, ao trancar no centro do eixo rotativo.
- Quando utiliza uma pedra de pizza, instale primeiro o anel rotativo no eixo e depois coloque a pedra de pizza no anel rotativo.
- Verifique se o aparelho tem danos visíveis, em especial na área à volta da porta. É imprescindível não utilizar o aparelho no caso de apresentar quaisquer danos
- Retire as folhas de protecção que possam estar agarradas à caixa.
- Verifique se a tensão eléctrica a utilizar coincide com a tensão do aparelho. Consulte a etiqueta informativa para verificar as especificações detalhadas.
- Ligue a ficha a uma tomada terra isolada instalada correctamente.

**⚠ ATENÇÃO:**

- Não retire peças montadas da câmara de cozedura ou de dentro da porta!
- A película mica também faz parte do aparelho e nunca deve ser removida. Protege o equipamento eletrónico situado por trás de poeiras.

**ℹ INDICAÇÃO:**

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 INDICAÇÃO:**

Quando liga o aparelho à corrente elétrica, irá ouvir um sinal e surge "0:00" no visor.

1. Pressione uma vez ou repetidamente o botão CLOCK/PRE-SET para mudar para o modo de 24 horas ou para as 12 horas no visor.
2. Utilize o interruptor para configurar as horas que deseja.
3. Pressione o botão CLOCK/PRE-SET para confirmar as suas configurações.
4. Utilize o interruptor para configurar os minutos que deseja.
5. Pressione o botão CLOCK/PRE-SET de novo para activar a nova hora. O símbolo de delimitação da hora digital ":" começará a piscar no visor.

**Funcionamento do microondas**

1. Coloque os alimentos a serem aquecidos sobre os utensílios utilizados do microondas.
2. Abra a porta e coloque o recipiente no meio da placa metálica. 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. Após pressionar o botão uma vez também pode utilizar o interruptor.

Configuração da potência no visor conforme seleccionada em %	Potência em Watts (aproximadamente)	Aplicação
P100	900	Aquecimento rápido
P 80	720	Cozedura
P50	450	Fervura
P 30	270	Descongelar alimentos congelados
P 10	90	Derreter manteiga, etc.

4. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
5. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
6. 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.

**ℹ INDICAÇÃO:**

- 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.
- Tenha em atenção: Quando utiliza apenas o modo microondas, tape os alimentos com uma tampa.

**Pausar ou parar a cozedura**

- Se desejar pausar a cozedura, pressione uma vez o botão STOP/CLEAR e abra 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.

**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%.

**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
<b>Líquidos</b>				
1 copo	150 g	P100	0,5 - 1	não
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	não
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	não
<b>Sugestão:</b> Coloque um copo de água dentro do microondas para evitar o sobreaquecimento. Mexa bem antes de beber.				
<b>Refeições embaladas</b>				
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

Produtos comestíveis/ alimentos	Quantidade	Configuração da potência	Tempo aproximadamente em min.	Cobertura
<b>Sugestão:</b> Humedeça ligeiramente antes de cozer e mexa de vez em quando.				
<b>Carne</b>				
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
<b>Sugestão:</b> Regue com óleo para panar ou tostar ligeiramente.				
<b>Aves</b>				
1/2 de frango	450 g	P100	3,5 - 5	não
Fricassé de frango	400 g	P100	3 - 4,5	sim
<b>Sugestão:</b> Regue com óleo e mexa de vez em quando.				
<b>Prato de acompanhamento</b>				
Macarrão, arroz, 1 prato	150 g	P100	1 - 2	sim
2 pratos	300 g	P100	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	P100	3 - 4	sim
<b>Sugestão:</b> Humedeça ligeiramente antes de cozer.				
<b>Sopas / molhos</b>				
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
<b>Papa de bebé</b>				
Leite	100 ml	P50	0,5 - 1	não
Purê	200 g	P50	1 - 1,5	não
<b>Sugestão:</b> 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	Potência	Duração aprox. Min.	Tampa
<b>Vegetais</b>				
Beringela	500 g	P80	7 - 10	sim
Couve-flor	500 g	P80	13 - 15	sim
Brócolos	500 g	P80	6 - 9	sim
Chicória	500 g	P80	6 - 7	sim
Ervilhas	500 g	P80	6 - 7	sim
Funcho	500 g	P80	8 - 11	sim
Feijão-verde	300 g	P80	13 - 15	sim
Batatas	500 g	P80	9 - 12	sim
Nabo	500 g	P80	8 - 10	sim
Alho-porro	500 g	P80	7 - 9	sim
Maçaroca de milho	250 g	P80	7 - 9	sim
Cenoura	500 g	P80	8 - 10	sim
Pimentão	500 g	P80	6 - 9	sim
Couve-de-bruxelas	300 g	P80	7 - 10	sim
Espargos	300 g	P80	6 - 9	sim
Tomates	500 g	P80	6 - 7	sim
Abóbora	500 g	P80	9 - 10	sim
<b>Dica:</b> Corte os vegetais em pedaços pequenos e cozinhe com 2-3 colheres de líquido; mexa ocasionalmente. Cozinhe 3-5 minutos; adicione tempero antes de comer.				
<b>Frutos</b>				
Maçã ou pera cozida	500 g	P80	5 - 8	sim
Compota de ameixa	250 g	P80	4 - 6	não
Maçã assada, 4 peças	500 g	P80	7 - 9	sim
<b>Dica:</b> Adicione 125 ml de água; o sumo de limão irá evitar que as frutas oxidem; cozinhe durante 3-5 minutos.				
<b>Carne *)</b>				
Carne com molho	400 g	P80	10 - 12	sim
Goulash, bifés de vitela	500 g	P80	10 - 15	sim
Rolo de carne de vaca	250 g	P80	7 - 8	sim
<b>Dica:</b> Mexa ocasionalmente; deixe a repousar durante 3-5 minutos.				
<b>Frango *)</b>				
Fricassé de frango	250 g	P80	6 - 7	sim
Canja	200 g	P80	5 - 6	sim
<b>Dica:</b> Mexa ocasionalmente; deixe a repousar durante 3-5 minutos.				
<b>Peixe</b>				
Filetes de peixe	300 g	P80	7 - 8	sim
	400 g	P80	8 - 9	sim
<b>Dica:</b> Vire a meio do tempo; cozinhe durante 3-5 minutos.				
<b>Descongelar e cozinhar vegetais</b>				
Couve-roxa com maçã	450 g	P80	14-16	sim
Folhas de espinafres	300 g	P80	11 - 13	sim
Couve-flor	200 g	P80	7 - 9	sim
Vagen de feijão	200 g	P80	8 - 10	sim
Brócolos	300 g	P80	8 - 9	sim
Ervilhas	300 g	P80	7 - 8	sim

Produtos comestíveis/ alimentos	Quantidade	Potência	Duração aprox. Min.	Tampa
Nabo	300 g	P80	13-15	sim
Alho-porro	200 g	P80	10 - 11	sim
Milho	200 g	P80	4 - 6	sim
Cenouras	200 g	P80	5 - 6	sim
Couve-de-bruxelas	300 g	P80	7 - 8	sim
Espinafres	450 g	P80	12 - 13	sim
	600 g	P80	15 - 17	sim
<b>Dica:</b> Cozinhe com 1-2 colheres de líquido; mexa ocasionalmente ou corte com cuidado. Cozinhe 2-3 minutos; adicione tempero antes de comer.				
<b>Sopas / guizado *)</b>				
Guizado	500 g	P80	13 - 15	sim
Sopa com pedaços	300 g	P80	7 - 8	sim
Sopa de creme	500 g	P80	13 - 15	sim
<b>Dica:</b> Mexa ocasionalmente; cozinhe durante 3-5 minutos.				

\*) Comida pronta-a-comer

## Grelha

Pode seleccionar uma das três opções de grelha:

- **G-1** apenas elemento de aquecimento superior
- **G-2** elemento de aquecimento superior e inferior
- **G-3** só elemento de aquecimento inferior

### Utilização da grelha

Coloque a grelha sobre a placa metálica fornecida. Utilize utensílios utilizados com o microondas resistentes ao calor ou coloque directamente os alimentos sobre a grelha.

Siga os procedimentos seguintes para grelhar ou cozer:

1. Selecciono o modo de grelha necessário pressionando o botão DOUBLE GRILL/COMBI. Uma vez/repetidamente. Depois de pressionar uma vez, também pode utilizar o interruptor.
2. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
3. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseje entre 5 segundos e 95 minutos.
4. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar.

### INDICAÇÃO:

Após metade do tempo ter decorrido, vários sons de aviso irão alertá-lo para virar os alimentos grelhados, como carne ou salsichas.

Produtos comestíveis/ alimentos	Quantidade	Tempo aproximadamente em min.	Cobertura
Aquecer pão com queijo	2 a 3 fatias	3-4	não
Aquecer sopas, por ex. sopa de cebola	2 a 3 tigelas	10-15	não

### Utilizar o prato de pizza

- Coloque o anel rotativo com as zonas dentadas na base, ao trancar no centro do eixo rotativo.
- Posicione a pedra de pizza fornecida directamente no anel rotativo.
- Para obter melhores resultados quando preparar pizza, recomendamos que pré-aqueça o prato de pizza no modo **G-3** durante 5 minutos.
- Após colocar a pizza sobre o prato, continue no modo **G-2**. Siga as orientações sobre o tempo na sua receita.

- Para obter melhores resultados com pizza congelada, utilize a programação automática A-9.

## Convecção

A convecção permite-lhe cozinhar alimentos como se o fizesse num forno tradicional. O microondas não está activo. O elemento de aquecimento na ventoinha gera calor. Recomendamos que pré-aqueça o forno para a temperatura correcta antes de colocar os alimentos no interior.

### Modo convecção com pré-aquecimento

1. Selecciono a temperatura necessária entre os 140°C e 230°C pressionando o botão CONVECTION uma vez/repetidamente. Depois de pressionar uma vez, também pode utilizar o interruptor.
2. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
3. Pressione uma segunda vez o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o pré-aquecimento.

### INDICAÇÃO:

- Para cada temperatura definida (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) há um indicador, por exemplo, 200°C = sétima barra.
  - Durante o funcionamento de pré-aquecimento este visor estará a piscar. As barras de aumento no visor indicarão o processo de pré-aquecimento.
  - Serão emitidos dois sinais sonoros quando a temperatura desejada for atingida. A temperatura de pré-aquecimento estará a piscar.
4. Abra a porta e coloque os alimentos dentro do microondas.
  5. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseje entre 5 segundos e 95 minutos.

### INDICAÇÃO:

Não pode configurar o tempo de cozedura enquanto a temperatura não tiver sido atingida ou quando a porta estiver fechada.

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

### Modo convecção sem pré-aquecimento

1. Coloque os alimentos no aparelho.
2. Selecciono a temperatura necessária entre os 140°C e 230°C pressionando o botão CONVECTION uma vez/repetidamente. Depois de pressionar uma vez, também pode utilizar o interruptor.
3. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
4. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseje entre 5 segundos e 95 minutos.
5. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

### INDICAÇÃO:

As barras no visor também indicarão neste caso a temperatura atingida. A temperatura estará a piscar durante a fase de aquecimento.

## Funcionamento do microondas com grelhador e convecção

Quando utilizar estas definições:

- o microondas,
- o elemento de aquecimento inferior, e
- a convecção

irão funcionar por sua vez nas seguintes combinações:

Ecrã	Microondas	Elemento de aquecimento inferior	Convecção
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Pressione uma vez ou repetidamente o botão DOUBLE GRILL/COMBI. para seleccionar a configuração combinada que deseja. Após pressionar o botão uma vez também pode utilizar o interruptor.
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.
4. 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.

#### 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 seleccione a função automática que deseja. Seleccione uma das configurações indicadas na tabela abaixo.
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.

#### INDICAÇÃO:

- Durante a configuração A-8 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 35 minutos começará a funcionar.
- Menu A-9: Quando utiliza a pedra de pizza, certifique-se de que está totalmente seca antes de posicionar. As microondas podem partir a pedra de pizza se esta estiver molhada. Para obter melhores resultados quando preparar pizza, recomendamos que pré-aqueça o prato de pizza no modo G-3 durante 5 minutos.

Tabela com menus automáticos

Código	Função	Visor/peso em gramas	Configuração da potência
A-1	Aquecimento	150	Microondas 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Batatas	1 / em 200	Microondas 100%
		2 / em 400	
		3 / em 600	
A-3	Carne	150	Microondas 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Legumes	150	Microondas 100%
		350	
		500	
A-5	Peixe	150	Microondas 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Massa/pasta	50 (mit 450 ml água)	Microondas 80%
		100 (mit 800 ml água)	
		150 (mit 1200 ml água)	
A-7	Sopa	200	Microondas 100%
		400	
		600	
A-8	Bolo	475	Convecção com pré-aquecimento a 160°C
A-9	Pizza	200	Microondas + elemento de aquecimento inferior (C-1)
		300	
		400	
A-10	Frango (na grelha)	500	Microondas + elemento de aquecimento inferior (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Descongelamento

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.

### INDICAÇÃO:

- A potência do microondas quando está a descongelar é de 30% (270 W).
- Uma vez que as microondas penetram sempre nos alimentos a partir do exterior, pedaços maiores de comida podem não ficar totalmente descongelados no centro. As camadas exteriores podem já estar a cozinhar.
- Se o peso dos alimentos é inferior a 200 g, não os coloque no meio do forno, mas na margem da placa metálica.
- Vire alimentos como carne, salsichas ou pão uma vez após cerca de metade do tempo para descongelar ter decorrido.
- O factor num tempo de compensação após o programa de descongelar. Este é um período de repouso durante o qual uma compensação de temperatura ocorre através da condução de calor a partir do exterior (descongelado) para o interior (congelado) Pode deixar os alimentos dentro do aparelho desligado ou fora do aparelho durante o tempo de compensação. O tempo de compensação deve ser pelo menos igual ao tempo de descongelar no microondas. Este depende da condição dos alimentos.
- Pode reduzir os tempos de compensação ao, por exemplo, separar pequenos pedaços de carne ou desfazer os pedaços congelados restantes de carne após o tempo de descongelar. Para pão fatiado ou salsichas, separe as fatias durante o tempo de compensação.
- Deixe a fruta descongelar numa taça com tampa. Após cerca de metade do tempo de descongelar, mexa cuidadosamente a fruta.
- Os bolos ou tardes com cobertura de chocolate não devem ser descongelados no microondas.

Para utilizar o programa descongelar, prossiga da seguinte forma:

1. Determine o peso dos alimentos.
2. Remova os alimentos da sua embalagem. Se não puder remover da embalagem, descongele durante no máximo 30 segundos na potência máxima do microondas (consulte "Início rápido").
3. Coloque os alimentos a descongelar num prato (a fruta numa taça). Coloque também a carne num prato com recipiente para que os molhos possam drenar. Este molho nunca deve ser utilizado para outros alimentos nem entrar em contacto com estes.
4. Pressione repetidamente o botão W.T./TIME 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
5. Utilize o interruptor para configurar o peso que deseja.
6. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

### Cozinhar em várias etapas

Pode definir os programas de maneira a que possam ser levadas a cabo 3 funções diferentes sucessivamente.

Presuma que selecciona um dos seguintes programas:

Descongelamento Cozedura Grelha

1. Seleccione a 1ª função: Pressione o botão W.T./TIME DEFROST uma ou duas vezes.
2. Defina o peso do tempo necessário utilizando o interruptor.
3. Seleccione a 2ª função: Pressione uma vez ou repetidamente o botão MICROWAVE para seleccionar a configuração da potência que deseja.
4. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
5. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
6. Seleccione a 3ª função: Seleccione o modo de grelha necessário pressionando o botão DOUBLE GRILL/COMBI. uma vez/repetidamente.
7. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para confirmar as suas configurações.
8. Utilize o interruptor para configurar o tempo de cozedura que deseja entre 5 segundos e 95 minutos.
9. Pressione o botão START/+30SEC./CONFIRM para iniciar o funcionamento.

### INDICAÇÃO:

- A comutação do programa é indicada por um sinal sonoro.
- Quando grelha, vários sons de aviso irão alertá-lo ara virar os alimentos, como carne ou salsichas, assim que metade do tempo tiver decorrido.
- As funções automáticas e o modo convecção com pré-aquecimento não podem ser utilizados para a cozedura gradual.

## Funções especiais

### Início automático

Pode retardar o início do microondas, do grelhador, da convecção, das funções automáticas ou mesmo de uma configuração combinada. O tempo de retardamento máximo é de 23 horas e 59 minutos.

### INDICAÇÃO:

- Em primeiro lugar, configure o relógio! Caso contrário, não pode utilizar esta função.
- Quando utilizar a função automática, a função de descongelamento não está disponível.

Exemplo: São 10:45 horas. Pretende programar o microondas para que comece a cozinhar às 14:20 horas na posição máxima durante 7 minutos e meio.

Siga os procedimentos seguintes para o início automático do microondas:

Passo	Botão	Visor	
1	MICROWAVE	P100	(Configuração da potência)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Configuração da potência)
3		7:30	(Tempo de cozedura)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Tempo actual)
5		14:45	(Configurar horas)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Configurar minutos)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Tempo actual)

### **i** INDICAÇÃO:

- Durante esta configuração programada as funções dos botões estão bloqueadas (excepto: CLOCK/PRE-SET e STOP/CLEAR).
- Se deseja apresentar o tempo inicial de novo, pressione o botão CLOCK/PRE-SET.
- Para desativar a hora de início automático, prima STOP/CLEAR.
- Quando o tempo pré-configurado tiver sido atingido, o microondas começará a funcionar. Dois sinais sonoros indicarão o início do funcionamento.

### **⚠** AVISO: Risco de incêndio!

- Supervisione sempre o aparelho durante o seu funcionamento.
- Quando utilizar a função de retardamento da hora, configure a hora de modo a que o aparelho funcione sob supervisão apropriada.
- Não coloque o microondas a funcionar sem alimentos.
- Se retirar os alimentos do aparelho, terá de terminar o funcionamento pressionando o botão STOP/CLEAR.

### **Bloqueio (bloqueio para crianças)**

Pressione e mantenha pressionado o botão STOP/CLEAR durante mais de 3 segundos para bloquear o aparelho. O visor mostrará a configuração que foi bloqueada. As funções dos botões são bloqueadas. Pressione e mantenha pressionado o botão STOP/CLEAR durante mais de 3 segundos para desbloquear o aparelho.

### **Função do visor**

- Durante os modos microondas, grelha, combinação ou convecção (sem pré-aquecimento), o modo ou a definição da temperatura é apresentado pressionando os botões MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. ou CONVECTION durante 2 a 3 segundos.
- Não tomando em consideração o modo de funcionamento, o visor mostrará a hora actual durante 2 a 3 segundos quando pressionar o botão CLOCK/PRE-SET.
- Durante o modo tempo de retardamento, pressione o botão CLOCK/PRE-SET, para apresentar o tempo inicial.

## **Limpeza**

### **⚠** AVISO:

Desligue o microondas e remova da tomada elétrica.

### **⚠** ATENÇÃO:

- Não utilize escovas de metal nem outros objetos abrasivos.
- Não utilize detergentes ácidos nem abrasivos.
- Não utilize um raspador de metal para limpar a janela. A superfície pode ficar riscada e pode partir o vidro.

### **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.
- 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**

- Se necessário, limpe a placa metálica com detergente de lavar a 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.
- Limpe o grelhador após cada utilização com detergente de lavar a loiça ou coloque no lava-loiças para limpar.
- Limpe a pedra de pizza após cada utilização com um pano húmido. Deixe secar ao ar livre. Utilize apenas quando estiver totalmente seca. Se estiver molhada, as microondas podem partir a pedra de pizza.

### **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:

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Notas / soluções</b>
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 o botão STOP/CLEAR para cancelar a função.

Problema	Causa possível	Notas / soluções
Todos os botões estão bloqueados.	O bloqueio para crianças foi activado.	Pressione e mantenha pressionado de novo o botão STOP/CLEAR durante mais de 3 segundos para desbloquear o aparelho.
	O visor mostra a hora actual sem o símbolo de delimitação ":" a piscar.	A função de retardamento da hora está activada. Pressione o botão CLOCK/PRE-SET de novo para activar a hora inicial. Pressione o botão STOP/CLEAR para terminar a cozedura.
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.

### Dados técnicos

Modelo: .....MWG 2218 H CB  
 Fonte de alimentação:.....230 V~, 50 Hz  
 Consumo energético:

microondas: .....1500 W  
 grill:.....1600 W  
 convecção: .....2500 W

Potência do microondas: .....900 W / 2450 MHz  
 Volume: .....25 litros  
 Classe de protecção: .....I  
 Peso neto:.....aprox. 17,25 kg

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

Este aparelho foi testado de acordo com todas as diretrizes da CE atuais relevantes, como compatibilidade eletromagnética e diretivas de baixa tensão e foi construído de acordo com os mais recentes regulamentos de segurança.



### Deposição

#### Significado do símbolo de "Caixote do lixo"

Cuide do nosso ambiente; não elimine aparelhos elétricos juntamente com o lixo doméstico.

Elimine aparelhos elétricos obsoletos ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos ambientais e de saúde através da eliminação de resíduos inadequada.

Você contribui para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos elétricos e eletrônicos antigos.

O seu município poderá facultar-lhe informação sobre os pontos de recolha.

## Istruzioni per l'uso

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

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

#### **AVVISO:**

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

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Indice

Note Generali .....	61
Importanti avvertenze di sicurezza! .....	61
Etichette di avviso sul dispositivo .....	63
Elementi di comando.....	63
Tasti e controlli del pannello di controllo .....	63
Avvertenze per l'uso grill e combinato.....	64
Stoviglie adatte alla microonde.....	64
Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo .....	64
Messa in funzione .....	64
Utilizzo del microonde .....	65
Avvio rapido .....	65
Riscaldamento.....	65
Cottura .....	66
Grigliare.....	67
Convezione .....	67
Combinazione di funzionamento a microonde, grill e convezione.....	67
Funzioni automatiche.....	68
Scongelamento .....	68
Cottura a più fasi .....	69

Funzioni speciali .....	69
Pulizia.....	70
Risoluzione problemi.....	70
Dati tecnici .....	71
Smaltimento.....	71

## Note Generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO!**

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

ITALIANO

## Importanti avvertenze di sicurezza!

**Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.**

#### **AVVISO:**

- Il forno a microonde è destinato a riscaldare alimenti e bevande. Asciugare alimenti o indumenti o riscaldare cuscini elettrici, pantofole, spugne o stracci per pulire o simili può causare lesioni, combustione o incendio.
- La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- Non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- Se il cavo di corrente è danneggiato, farlo sostituire del produttore, agente di assistenza o persona qualificata al fine di evitare pericoli.
- Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. **PERICOLO DI ESPLOSIONE!**
- Non poggare la microonde in un armadio.

### **AVVISO:**

- Il dispositivo necessita di spazio sufficiente per la circolazione dell'aria al fine di farlo funzionare correttamente. Lasciare una distanza di 30 cm sopra, di 10 cm sul retro e di 20 cm su entrambi i lati del dispositivo. Non coprire il dispositivo. Non bloccare le aperture del dispositivo. Non togliere i piedi.
- Mettere il dispositivo con il retro rivolto verso il muro.
- Il dispositivo e i suoi accessori possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi termici. I bambini di età inferiori agli 8 anni devono essere tenuti lontani e non sorvegliati.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Usare indumenti o guanti da cucina quando si tolgono i contenitori. **PERICOLO DI USTIONI!**
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.

### **AVVISO ebollizione rallentata:**

Durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

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

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

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

## Etichette di avviso sul dispositivo

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



**AVVISO: Superficie bollente!**  
**Rischio di ustione!**

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

Rispettare l'etichetta sul lato del forno a microonde:

### AVVISO

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

### Elementi di comando

#### Immagine A

- 1 Pannello di controllo
- 2 Apriporta
- 3 Griglia
- 4 Anello girevole
- 5 Albero guida
- 6 Elemento termico inferiore
- 7 Piastra metallica smaltata
- 8 Meccanismo porta
- 9 Finestra di controllo

**Non visualizzato:** Pietra per cottura pizza

#### Immagine B: Simboli sul pannello di controllo

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

### Tasti e controlli del pannello di controllo

#### MICROWAVE

**Microonde:** Selezionare l'impostazione di potenza del microonde

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** Per arrostitire e gratinare

**Grill/Combinato:** Grill, microonde e convezione funzionano a turno

#### CONVECTION

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

#### W.T./TIME DEFROST

Scongellamento per peso o tempo

#### CLOCK/PRE-SET

**Orologio:** In combinazione con la manopola girevole per impostare l'orologio o un orario di partenza

#### STOP/CLEAR

**Stop:** Premere una volta per arrestare la cottura.

**Cancel:** Premere due volte per cancellare la funzione.

**Blocca:** Premere e tenere premuto il tasto STOP/CLEAR per 3 secondi per bloccare (blocco di sicurezza per i bambini) o sbloccare il pannello di controllo.

#### 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 o si usa la funzione automatica)
- Confermare un'impostazione

#### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

Ruotare la manopola per impostare l'orologio, il tempo di cottura, la temperatura, le modalità combinate, le funzioni automatiche o le impostazioni di peso.

## Avvertenze per l'uso grill e combinato

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

## Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale 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			
	Microonde	Grill	Convezione	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
Piastra smaltata in dotazione	sì	sì	sì	sì
Stoviglie in metallo o alluminio	no	sì	sì	no
Grill	no	sì	sì	no
Fogli di alluminio o contenitori in fogli di alluminio	no	sì	sì	no

\*) Combinazione di microonde e griglia o microonde e convezione

## Note sul funzionamento e sull'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

### Funzionamento del dispositivo

- Si sentirà un segnale sonoro quando si ruota la manopola girevole per la prima volta.
- La vostra selezione tramite la pressione di un tasto è confermata da un segnale sonoro. Altrimenti, non avete premuto adeguatamente.
- Se impostate un programma ma non premete il tasto START/+30SEC./CONFIRM entro 5 minuti, l'impostazione verrà cancellata. Lo schermo mostrerà quindi l'orario attuale di nuovo.
- Quando inizia un programma (tranne che durante il pre-riscaldamento), il tempo operativo rimanente verrà visualizzato. Il conto alla rovescia continua.
- 5 segnali sonori indicheranno la fine del programma. Dopo il dispositivo si spegne automaticamente.

## Messa in funzione

### Istruzioni di installazione

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

### Preparazione

- Premere il tasto di sgancio della porta per aprire la porta del microonde. La porta si aprirà.
- Rimuovere tutti gli accessori nella camera di cottura e rimuovere l'imballaggio.
- Mettere il vassoio metallico con i denti sulla chiusura inferiore al centro dell'albero guida.
- Se si usa una pietra per pizza, installare prima l'anello girevole sull'albero guida e poi mettere la pietra per pizza sull'anello girevole.
- 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.
- Rimuovere i fogli protettivi che potrebbero essere attaccati alla chiusura.

- Controllare se la tensione elettrica da usare corrisponde con la tensione dell'apparecchio. Far riferimento all'etichetta per dettagli specifici.
- Collegare la spina ad una presa con messa a terra adeguatamente installata e isolata.

#### ⚠ ATTENZIONE:

- Non rimuovere le parti montate dalla camera di cottura o dentro la porta!
- Il foglio mica è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

#### 📌 NOTA:

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

Questo è normale e cesserà dopo un uso ripetuto.

Raccomandiamo caldamente di procedere come segue:

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

### Impostare l'orologio

#### 📌 NOTA:

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

1. Premere il tasto CLOCK/PRE-SET una volta o ripetutamente per passare dalla modalità di visualizzazione a 24 ore e a 12 ore.
2. Usare la manopola ruotabile per impostare l'ora desiderata.
3. Premere il tasto CLOCK/PRE-SET per confermare le vostre impostazioni.
4. Usare la manopola ruotabile per impostare i minuti desiderati.
5. Premere di nuovo il tasto CLOCK/PRE-SET per attivare il nuovo orario. Il simbolo di delimitazione ":" dell'orario digitale lampeggerà sullo schermo.

### Utilizzo del microonde

1. Mettere il cibo da scaldare in un contenitore adatto.
2. Aprire la porta e posizionare il contenitore al centro della piastra metallica. Chiudere la porta. (Per ragioni di sicurezza, il dispositivo può funzionare solo quando la porta è chiusa adeguatamente.)
3. Premere il tasto MICROWAVE una volta/ripetutamente per selezionare l'impostazione di potenza desiderata. Dopo aver premuto il tasto una volta potreste anche usare la manopola ruotabile.

Impostazione di potenza sullo schermo selezionata in %	Potenza in Watt (circa)	Applicazione
P100	900	Riscaldamento veloce
P 80	720	Cottura
P50	450	Bollore
P 30	270	Scongellare alimenti congelati
P 10	90	Sciogliere burro ecc.

4. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
5. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Premere il tasto 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 tasto 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.
- Nota: Se si usa solo la modalità per microonde, proteggere gli alimenti con un coperchio.

### Pausa o arresto della cottura

- Se desiderate mettere in pausa l'operazione di cottura, premere una volta il tasto STOP/CLEAR e aprire la porta.
- Se desiderate continuare l'operazione di cottura, chiudete la porta e premete il tasto START/+30SEC./CONFIRM.
- Se desiderate arrestare completamente l'operazione, premere due volte il tasto STOP/CLEAR.

### Avvio rapido

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

1. Avvio rapido del microonde premendo direttamente il tasto START/+30SEC./CONFIRM. Il processo di cottura inizierà immediatamente, mentre ogni volta che premete il tasto 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 tasto START/+30SEC./CONFIRM per attivare il funzionamento.

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

### 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
<b>Liquidi</b>				
1 tazza	150 g	P100	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	no
<b>Suggerimento:</b> posizionare un bastoncino di vetro nel contenitore per evitare il sovra-riscaldamento; mescolare bene prima di bere.				
<b>Piatti impanati</b>				
Cotoletta + patate e verdure	450 g	P100	2,5 - 3,5	sì
Goulash con fettuccine	450 g	P100	2 - 2,5	sì
Carne + grumo + salsa	450 g	P100	2,5 - 3,5	sì
<b>Suggerimento:</b> inumidire leggermente prima della cottura, mescolando di tanto in tanto.				

Comestibili/cibo	Quantità	Impostazione della potenza	Tempo circa min.	Coperchio
<b>Carne</b>				
Cotoletta, impanata	200 g	P100	1 - 2	no
Polpette, 4 pezzi	500 g	P100	3 - 4	no
Arrosto	250 g	P100	2 - 3	no
<b>Suggerimento:</b> coprire con olio per la cottura o non aspergere non ammorbidire.				
<b>Pollame</b>				
1/2 pollo	450 g	P100	3,5 - 5	no
Pollo in fricassea	400 g	P100	3 - 4,5	sì
<b>Suggerimento:</b> coprire con olio; mescolando di tanto in tanto.				
<b>Contorno</b>				
Fettuccine, riso, 1 porzione	150 g	P100	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	P100	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	P100	3 - 4	sì
<b>Suggerimento:</b> inumidire leggermente prima della cottura.				
<b>Zuppa / salsa</b>				
Brodo, 1 piatto	250 g	P100	1 - 1,5	sì
Zuppa con solidi	250 g	P100	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	P100	1 - 2	sì
<b>Cibo per neonati</b>				
Latte	100 ml	P50	0,5 - 1	no
Purea	200 g	P50	1 - 1,5	no
<b>Suggerimento:</b> 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.

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

Il funzionamento continuerà solo dopo che la porta è stata chiusa e il tasto 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

Comestibili/cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
<b>Verdura</b>				
Melanzana	500 g	P80	7 - 10	sì
Cavolfiore	500 g	P80	13 - 15	sì
Broccoli	500 g	P80	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	P80	6 - 7	sì
Piselli	500 g	P80	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	P80	8 - 11	sì
Pisellini verdi	300 g	P80	13 - 15	sì
Patate	500 g	P80	9 - 12	sì
Cime di rapa	500 g	P80	8 - 10	sì
Porro	500 g	P80	7 - 9	sì
Pannocchia arrostita	250 g	P80	7 - 9	sì
Carota	500 g	P80	8 - 10	sì
Pepe	500 g	P80	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	P80	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	P80	6 - 9	sì
Pomodoro	500 g	P80	6 - 7	sì
Zucchine	500 g	P80	9 - 10	sì
<b>Suggerimento:</b> 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.				
<b>Frutta</b>				
Mela o pera cotte	500 g	P80	5 - 8	sì
Purea di susina	250 g	P80	4 - 6	no
Mela arrosto, 4 pezzi	500 g	P80	7 - 9	sì
<b>Suggerimento:</b> aggiungere 125 ml di acqua, succo di limone impedirà alla frutta di scolorire, far bollire per 3-5 minuti.				
<b>Carne *)</b>				
Carne con salsa	400 g	P80	10 - 12	sì
Goulash, strisce bovine	500 g	P80	10 - 15	sì
Involtoni di carne bovina	250 g	P80	7 - 8	sì
<b>Suggerimento:</b> mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
<b>Pollame *)</b>				
Pollo in fricassea	250 g	P80	6 - 7	sì
Zuppa di pollo	200 g	P80	5 - 6	sì
<b>Suggerimento:</b> mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
<b>Pesce</b>				
Filetto di pesce	300 g	P80	7 - 8	sì
	400 g	P80	8 - 9	sì
<b>Suggerimento:</b> spegnere dopo che è passato metà del tempo; far bollire per 3-5 minuti.				
<b>Scongellare e cuocere le verdure</b>				
Cavolo rosso con mele	450 g	P80	14 - 16	sì
Foglie di spinaci	300 g	P80	11 - 13	sì
Cavolfiore	200 g	P80	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	P80	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	P80	8 - 9	sì
Piselli	300 g	P80	7 - 8	sì
Cime di rapa	300 g	P80	13 - 15	sì
Porro	200 g	P80	10 - 11	sì

Comestibili/cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Mais	200 g	P80	4 - 6	sì
Carote	200 g	P80	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	P80	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	P80	12 - 13	sì
	600 g	P80	15 - 17	sì
<b>Suggerimento:</b> cuocere con 1-2 cucchiari di liquido; mescolare di tanto in tanto o tagliare attentamente. Far bollire per 2-3 minuti; aggiungere il condimento solo prima di mangiare.				
<b>Zuppe / stufato *)</b>				
Stufato	500 g	P80	13 - 15	sì
Zuppa con solidi	300 g	P80	7 - 8	sì
Crema	500 g	P80	13 - 15	sì
<b>Suggerimento:</b> mescolare di tanto in tanto; far bollire per 3-5 minuti.				

\*) Cibo precotto

## Grigliare

È possibile selezionare tre possibilità di cottura:

- **G-1** solo elemento termico superiore
- **G-2** elemento termico superiore e inferiore
- **G-3** solo elemento termico inferiore

### Uso del grill

Posizionare la griglia sulla piastra metallica in dotazione. Usare un contenitore resistente al calore o mettere direttamente il cibo nel grill.

Procedere come segue per arrostitire e gratinare:

1. Selezionare la modalità di cottura necessaria premendo una volta/ripetutamente il tasto DOUBLE GRILL/COMBI. Dopo averlo premuto una volta, è possibile usare anche la manopola.
2. Premere il tasto 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.
4. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare.

#### NOTA:

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

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

### Come utilizzare la pietra per pizza

- Mettere l'anello girevole con i denti sul blocco inferiore al centro dell'albero guida.
- Posizionare la pietra per pizza fornita direttamente sull'anello girevole.
- Per migliori risultati durante la preparazione della pizza, si consiglia di preriscaldare la pietra per pizza in modalità **G-3** per circa 5 minuti.
- Dopo aver posizionato la pizza sulla pietra, continuare in modalità **G-2**. Seguire le istruzioni delle ricette.
- Per migliori risultati con pizza surgelata, utilizzare il programma automatico A-9.

## Convezione

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

### Modalità convezione con pre-riscaldamento

1. Selezionare la temperatura necessaria tra 140°C e 230°C premendo una volta/ripetutamente il tasto CONVECTION. È anche possibile utilizzare la manopola dopo aver premuto una volta.
2. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
3. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM una seconda volta per iniziare il pre-riscaldamento.

#### NOTA:

- Per ogni temperatura impostabile (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) c'è un indicatore, ad es. 200°C = settima barra.
- Durante l'operazione di pre-riscaldamento lo schermo lampeggerà. La barra di avanzamento sullo schermo mostrerà il processo di pre-riscaldamento.
- Due segnali sonori suoneranno quando viene raggiunta la temperatura desiderata. La temperatura di pre-riscaldamento lampeggerà.

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

#### NOTA:

Non è possibile impostare la temperatura di cottura quando la temperatura non è stata ancora raggiunta o quando la porta è chiusa.

6. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

### Modalità convezione senza pre-riscaldamento

1. Posizionare il cibo nel dispositivo.
2. Selezionare la temperatura necessaria tra 140°C e 230°C premendo una volta/ripetutamente il tasto CONVECTION. È anche possibile utilizzare la manopola dopo aver premuto una volta.
3. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
4. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
5. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

#### NOTA:

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

## Combinazione di funzionamento a microonde, grill e convezione

Durante l'uso di queste funzioni, il

- Forno a microonde
- Elemento termico inferiore
- Convezione

funzioneranno a turno nelle seguenti combinazioni:

Display	Forno a microonde	Elemento termico inferiore	Convezione
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Premere il tasto DOUBLE GRILL/COMBI. una volta/ripetutamente per selezionare la combinazione desiderata. Dopo aver premuto il tasto una volta, è possibile usare anche la manopola ruotabile.
2. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
4. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

#### Suggerimenti per l'operazione combinata

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

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

#### Funzioni automatiche

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

1. Ruotare la manopola girevole in senso orario e selezionare la funzione automatica desiderata. Scegliere una delle impostazioni date nella tabella sottostante.
2. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso desiderato.
4. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

#### NOTA:

- Durante l'impostazione A-8 per le torte il dispositivo si pre-riscalderà a 160°C. Ci saranno 2 segnali sonori quando la temperatura viene raggiunta. Aprire la porta e inserire la torta. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM. Il tempo di cottura di 35 minuti partirà.
- Menu A-9: Quando si usa la pietra per pizza, assicurarsi che sia completamente asciutta prima di posizionarla. Le microonde possono far rompere la pietra per pizza bagnata. Per migliori risultati durante la preparazione della pizza, si consiglia di preriscaldare la pietra per pizza in modalità G-3 per circa 5 minuti.

#### Tabelle Automatikprogramme

Codice	Funzione	Schermo/peso in grammi	Impostazione di potenza
A-1	Riscaldamento	150	Microonde 100%
		250	
		350	
		450	
		600	

Codice	Funzione	Schermo/peso in grammi	Impostazione di potenza
A-2	Patate	1 / sopra 200	Microonde 100%
		2 / sopra 400	
		3 / sopra 600	
A-3	Carne	150	Microonde 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Verdure	150	Microonde 100%
		350	
		500	
A-5	Pesce	150	Microonde 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Noodle/Pasta	50 (con 450 ml di acqua)	Microonde 80%
		100 (con 800 ml di acqua)	
		150 (con 1.200 ml di acqua)	
A-7	Zuppa	200	Microonde 100%
		400	
		600	
A-8	Torta	475	Convezione con preriscaldamento a 160 °C
A-9	Pizza	200	Forno a microonde + elemento termico inferiore (C-1)
		300	
		400	
A-10	Pollame (grigliato)	500	Forno a microonde + elemento termico inferiore (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

#### Scongelamento

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

#### NOTA:

- La potenza del microonde durante lo scongelamento è 30% (270 W).
- Poiché le onde penetrano sempre negli alimenti dall'esterno verso l'interno, i pezzi più grandi potrebbero non essere completamente scongelati al centro. Gli strati esterni potrebbero iniziare già ad essere cotti.

**NOTA:**

- Se il peso degli alimenti è meno di 200 g, non metterli al centro, ma al bordo della piastra metallica.
- Girare alimenti come carne, salsicce o pane una volta a metà del tempo di scongelamento.
- Fattore in un tempo di compensazione dopo il programma di scongelamento. Questo è un periodo di posizione durante il quale una compensazione della temperatura avviene attraverso l'induzione di calore dall'esterno (scongelamento) all'interno (congelato). È possibile lasciare gli alimenti nel dispositivo spento o all'esterno del dispositivo durante il periodo di compensazione. Il tempo di compensazione dovrebbe essere almeno i minuti necessari per il tempo di scongelamento nel microonde. Esso dipende dalla condizione degli alimenti.
- È possibile accorciare i tempi di compensazione ad esempio separando i piccoli pezzi di carne o sbriciolando la carne macinata dopo il tempo di scongelamento. Per le fette di pane o salsiccia, separare le fette durante il tempo di compensazione.
- Far scongelare la frutta in un recipiente con coperchio. Alla metà del tempo di scongelamento, girare una volta la frutta.
- Torte e tartine con cioccolata non dovrebbero essere scongelate nel microonde.

Per usare il programma di scongelamento procedete come di seguito:

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

### Cottura a più fasi

È possibile impostare i programmi in modo da poter eseguire fino a 3 diverse funzioni in successione.

Supponiamo di selezionare i seguenti programmi:

#### Scongelamento



#### Cottura



#### Grill

1. Selezionare la prima funzione: Premere il tasto W.T./TIME DEFROST una o due volte.
2. Impostare il peso o il tempo necessario tramite la manopola.
3. Selezionare la seconda funzione: Premere il tasto MICROWAVE una volta/ripetutamente per selezionare l'impostazione di potenza del microonde desiderata.
4. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.

5. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Selezionare la terza funzione: Selezionare la modalità di cottura necessaria premendo una volta/ripetutamente il tasto DOUBLE GRILL/COMBI.
7. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per confermare le vostre impostazioni.
8. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di cottura desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
9. Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per iniziare il funzionamento.

**NOTA:**

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

## Funzioni speciali

### Avvio automatico

Potete ritardare l'avvio di microonde, grill, convezione, delle funzioni automatiche o anche di un'impostazione combinata. Il massimo ritardo è di 23 ore e 59 minuti.

**NOTA:**

- Impostare per prima cosa l'orologio! Altrimenti non potrete usare questa funzione.
- Quando si usa l'avvio automatico, la funzione scongelamento non è disponibile.

Esempio: Sono le 10:45. Si desidera programmare il microonde in modo che inizi la cottura alle 14:20 con l'impostazione di potenza più alta per 7½ minuti.

Procedere come segue per attivare automaticamente il microonde:

Fase	Tasto	Schermo	
1	MICROWAVE	P100	(Impostazione di potenza)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Impostazione di potenza)
3		7:30	(Tempo di cottura)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Ora attuale)
5		14:45	(Imposta ora)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Imposta minuti)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Ora attuale)

**NOTA:**

- Durante questa impostazione programmata le funzioni dei comandi sono bloccate (tranne: CLOCK/PRE-SET e STOP/CLEAR).
- Se desiderate visualizzare di nuovo l'ora di inizio, premere il tasto CLOCK/PRE-SET.
- Per disattivare il tempo di inizio automatico, premere STOP/CLEAR.
- Dopo che l'ora preimpostata è giunta, il microonde inizierà ad operare. Due segnali sonori indicheranno l'inizio.

### **⚠ AVVISO: Pericolo di incendio!**

- Supervisionare sempre il dispositivo durante il funzionamento.
- Quando si usa la funzione temporizzato, impostare l'ora in modo tale che il dispositivo operi sotto supervisione adeguata.
- Non attivare il dispositivo vuoto.
- Se togliete il cibo dal dispositivo troppo presto, dovrete terminare la funzione premendo il tasto STOP/CLEAR.

### **Blocco (Blocco di sicurezza per bambini)**

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

### **Funzione dello schermo**

- Durante la modalità microonde, grill o convezione (senza preriscaldamento), l'impostazione della modalità o della temperatura viene visualizzata premendo i tasti MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. o CONVECTION per 2 - 3 secondi.
- Non considerando la modalità di operazione, lo schermo mostrerà l'ora attuale per 2-3 secondi quando si preme il tasto CLOCK/PRE-SET.
- Durante la modalità tempo/ritardo, premere il tasto CLOCK/PRE-SET per visualizzare il tempo di avvio.

## **Pulizia**

### **⚠ AVVISO:**

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

### **⚠ ATTENZIONE:**

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

### **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 detergenti 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**

- Se necessario, pulire la piastra metallica con un detersivo per piatti.
- Pulire regolarmente l'anello guida e l'interno della base. È possibile rimuovere l'anello guida e pulirlo manualmente. Usare un detergente delicato o un detersivo per vetri. Asciugare attentamente. In seguito, assicurarsi di posizionare l'anello adeguatamente.
- Pulire la griglia dopo ogni uso con un detersivo per piatti o metterlo in lavastoviglie per la pulizia.

- Pulire la pietra per pizza dopo ogni utilizzo con un panno umido. Lasciarla asciugare all'aria. Usarla solo se completamente asciutta. Se bagnata, le microonde possono determinare la rottura della pietra per pizza.

### **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:

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Note/ soluzione</b>
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 tasto START/+30SEC./CONFIRM non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione.	Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM, o premere il tasto STOP/CLEAR per cancellare la funzione.
Tutti i comandi sono bloccati.	È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini.	Premere e tenere il tasto STOP/CLEAR per più di 3 secondi per sbloccare.
	Lo schermo mostra l'ora attuale senza il simbolo delimitatore ":" lampeggiante.	La funzione tempo/ritardo è attivata. Premere il tasto CLOCK/PRE-SET per visualizzare l'ora di avvio. Premere il tasto STOP/CLEAR per terminare la funzione.
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.

## Dati tecnici

Modello: .....MWG 2218 H CB

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

Consumo di energia:

Microonde: .....1500 W

Grill: .....1600 W

Convezione: .....2500 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde: .....900 W / 2450 MHz

Volume dello spazio di cottura: .....25 litri

Classe di protezione: .....I

Peso netto: ..... ca. 17,25 kg

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

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



### Smaltimento

#### Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

## Instruction Manual

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

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

## Table of Contents

General Notes .....	72
Important Safety Information! .....	72
Warning Labels on the Appliance .....	74
Overview of the Components .....	74
Buttons and Controls on the Control Panel.....	74
Information on Grilling and Combined Operation .....	74
Suitable Microwave Tableware .....	74
Notes on Operating and Using the Appliance.....	75
Initial Operation.....	75
Operating the Microwave.....	76
Quick Start .....	76
Heating.....	76
Cooking.....	76
Grilling .....	77
Convection .....	78
Combinations of Microwave, Grill and Convection .....	78

Auto Functions.....	78
Defrosting.....	79
Multi-stage Cooking.....	79
Special Functions .....	80
Cleaning.....	80
Troubleshooting.....	81
Technical Data .....	81
Disposal .....	81

## General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING!**

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

## Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

#### **WARNING:**

- The microwave oven is intended for heating foods and drinks. Drying foods or clothes or heating electric pads, slippers, sponges, wet cleaning rags, or similar can cause injuries, combustion, or fire.
- The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not heat liquids in closed containers. **DANGER OF EXPLOSION!**
- Do not place your microwave in a cupboard.
- The appliance requires sufficient space for air circulation in order to function properly. Leave a distance of 30 cm above, of 10 cm on the back, and of 20 cm on both sides of the appliance. Do not cover the appliance. Never block the openings of the appliance. Do not remove the feet.

 **WARNING:**

- Place the appliance with the back facing a wall.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Use oven cloths or kitchen gloves when removing the containers. **DANGER OF BURNS!**
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.

 **WARNING Delay in boiling:**

During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.

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

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

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

## Warning Labels on the Appliance

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



**WARNING: Hot surface!**  
**Risk of burning!**

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

Observe the label on the side of the microwave oven:

### WARNING

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

### Overview of the Components

#### Picture A

- 1 Control Panel
- 2 Door opener
- 3 Griller
- 4 Guide ring
- 5 Drive shaft
- 6 Lower heating element
- 7 Enamelled metal plate
- 8 Door latch
- 9 Viewing window

**Not shown:** Pizza stone

#### Picture B: Symbols on the control panel

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

### Buttons and Controls on the Control Panel

#### MICROWAVE

**Microwave:** Select power setting of the microwave

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** For roasting and scalloping

**Grill/Combi:** Grill, microwave and convection operate in turns

#### CONVECTION

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

#### W.T./TIME DEFROST

Defrosting by weight or time

#### CLOCK/PRE-SET

**Clock:** In combination with the turning knob for setting the clock or a starting time

#### STOP/CLEAR

**Stop:** Press once to stop cooking.

**Delete:** Press twice to delete function.

**Lock:** Press and hold the STOP/CLEAR button for 3 seconds in order to lock (child-proof lock) or unlock the control panel.

#### 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 or using auto function)
- Confirming a setting

#### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

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

### Information on Grilling and Combined Operation

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

### Suitable Microwave Tableware

- The 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.

#### CAUTION:

Risk of explosion by sealed tableware.

- Open closed containers before cooking or heating.
- Pierce protective plastic foil several times using a fork.

- 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	Convec-tion	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
Supplied enamelled plate	yes	yes	yes	yes
Metal or aluminium ovenware	no	yes	yes	no
Grill	no	yes	yes	no
Aluminum foil or aluminium foil containers	no	yes	yes	no

\*) Combination of microwave and grill or microwave and convection

## Notes on Operating and Using the Appliance

### 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

### 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 a program but do not press the START/+30SEC./CONFIRM button within 5 minutes, the setting will be canceled. The display will then show the current time again.
- When starting a program (except during pre-heating), the remaining operating time will be displayed. The countdown runs.
- 5 signal tones will indicate the end of the program. After that the appliance turns off automatically.

## Initial Operation

### Installation Instructions

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

### Preparation

- Press the door release button to open the door of the microwave. The door will swing open.
- Remove all accessories found in the cooking chamber and unpack them.
- Place the metal tray with its dents on the bottom locking into the center of the drive shaft.
- When using a pizza stone, first install the guide ring on the drive shaft and then place the pizza stone onto the guide ring.
- 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.
- Remove protective sheets that might be attached to the enclosure.
- Check if the mains voltage to be used matches the voltage of the appliance. Refer to the rating label for detailed specifications.
- 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!
- The mica sheet is also part of the appliance and must not be removed. It protects the electronic component located behind it from dirt.

**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:**

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

1. Press the CLOCK/PRE-SET button once or repeatedly in order to toggle between 24 hour and 12 hour display mode.
2. Use the turning knob to set the desired hour.
3. Press the CLOCK/PRE-SET button to confirm your settings.
4. Use the turning knob to set the desired minutes.
5. Press the CLOCK/PRE-SET button again to activate the new time. The delimiter symbol ":" of the digital time will be flashing on the display.

## Operating the Microwave

- Put the food to be heated in suitable tableware.
- Open the door and place the container on the centre of the metal plate. Close the door. (For safety reasons, the device can only operate when the door is properly closed.)
- Press the MICROWAVE button once/repeatedly to select the desired power setting. After pressing the button once you may also use the turning knob.

Power setting on the display as selected in %	Power in Watt (approx.)	Application
P100	900	Quick heating
P 80	720	Cooking
P50	450	Simmering
P 30	270	Defrosting frozen goods
P 10	90	Melting butter etc.

- Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
- 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. The cooking time depends on the quantity and texture of the food. After a few times trying you will quickly learn to estimate the cooking time.

### NOTE:

- Each time pressing the 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.
- Please note: When only using the microwave mode, shield the foodstuff with a cover.

### Pause or stop cooking

- If you wish to pause the cooking operation, press the STOP/CLEAR button once and 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 button twice.

## 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%.

## 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
<b>Liquids</b>				
1 cup	150 g	P100	0.5 - 1	no
0.5 l	500 g	P100	3.5 - 5	no
0.75 l	750 g	P100	5 - 7	no
<b>Tip:</b> Put a glass stick into the container to avoid superheating; stir well before drinking.				
<b>Plated meals</b>				
Cutlet + potatoes and vegetables	450 g	P100	2.5 - 3.5	yes
Goulash with noodles	450 g	P100	2 - 2.5	yes
Meat + lump + sauce	450 g	P100	2.5 - 3.5	yes
<b>Tip:</b> Slightly moisten before cooking; stir occasionally.				
<b>Meat</b>				
Cutlet, breaded	200 g	P100	1 - 2	no
Meatballs, 4 pieces	500 g	P100	3 - 4	no
Joint	250 g	P100	2 - 3	no
<b>Tip:</b> Coat with oil for the breading or crust not to soften.				
<b>Poultry</b>				
1/2 chicken	450 g	P100	3.5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	P100	3 - 4.5	yes
<b>Tip:</b> Coat with oil; stir occasionally.				
<b>Side dish</b>				
Noodles, rice, 1 serving	150 g	P100	1 - 2	yes
	2 servings	300 g	P100	2.5 - 3.5
Potatoes	500 g	P100	3 - 4	yes
<b>Tip:</b> Slightly moisten prior to cooking.				
<b>Soups / sauce</b>				
Broth, 1 plate	250 g	P100	1 - 1.5	yes
Soup with solids	250 g	P100	1.5 - 2	yes
Sauce	250 g	P100	1 - 2	yes
<b>Infant food</b>				
Milk	100 ml	P50	0.5 - 1	no
Mash	200 g	P50	1 - 1.5	no
<b>Tip:</b> 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 level	Time approx. Min.	Cover
<b>Vegetables</b>				
Eggplant	500 g	P80	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	P80	13 - 15	yes
Broccoli	500 g	P80	6 - 9	yes
Chicory	500 g	P80	6 - 7	yes
Peas	500 g	P80	6 - 7	yes
Fennel	500 g	P80	8 - 11	yes
Green beans	300 g	P80	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	P80	9 - 12	yes
Stem turnip	500 g	P80	8 - 10	yes
Leek	500 g	P80	7 - 9	yes
Corn on the cob	250 g	P80	7 - 9	yes
Carrot	500 g	P80	8 - 10	yes
Pepper	500 g	P80	6 - 9	yes
Brussels sprouts	300 g	P80	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	P80	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	P80	6 - 7	yes
Zucchini	500 g	P80	9 - 10	yes
<b>Tip:</b> Cut vegetables into small pieces and cook with 2-3 spoons of liquid; stir occasionally. Simmer 3-5 minutes; add seasoning just before eating.				
<b>Fruits</b>				
Stewed apple or pear	500 g	P80	5 - 8	yes
Plum butter	250 g	P80	4 - 6	no
Roast apple, 4 pieces	500 g	P80	7 - 9	yes
<b>Tip:</b> Add 125 ml of water; lemon juice will prevent the fruits from discoloring; simmer 3-5 minutes.				

Edibles/food	Quantity	Power level	Time approx. Min.	Cover
<b>Meat *)</b>				
Meat with sauce	400 g	P80	10 - 12	yes
Goulash, veal strips	500 g	P80	10 - 15	yes
Beef roulades	250 g	P80	7 - 8	yes
<b>Tip:</b> Stir occasionally; rest for 3-5 minutes.				
<b>Poultry *)</b>				
Chicken fricassee	250 g	P80	6 - 7	yes
Chicken soup	200 g	P80	5 - 6	yes
<b>Tip:</b> Stir occasionally; rest 3-5 minutes.				
<b>Fish</b>				
Fish filet	300 g	P80	7 - 8	yes
	400 g	P80	8 - 9	yes
<b>Tip:</b> Turn over after half the time has elapsed; simmer 3-5 minutes.				
<b>Defrosting and cooking vegetables</b>				
Red cabbage with apple	450 g	P80	14 - 16	yes
Spinach leaves	300 g	P80	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	P80	7 - 9	yes
String beans	200 g	P80	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	P80	8 - 9	yes
Peas	300 g	P80	7 - 8	yes
Stem turnip	300 g	P80	13 - 15	yes
Leek	200 g	P80	10 - 11	yes
Corn	200 g	P80	4 - 6	yes
Carrots	200 g	P80	5 - 6	yes
Brussels spout	300 g	P80	7 - 8	yes
Spinach	450 g	P80	12 - 13	yes
	600 g	P80	15 - 17	yes
<b>Tip:</b> Cook with 1-2 spoons of liquid; stir occasionally or carefully cut. Simmer 2-3 minutes; add seasoning just before eating.				
<b>Soups / stew *)</b>				
Stew	500 g	P80	13 - 15	yes
Soup with solids	300 g	P80	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	P80	13 - 15	yes
<b>Tip:</b> Stir occasionally; simmer 3-5 minutes.				

\*) Ready-made food

#### Grilling

You can select between three grill variants:

- **G-1** upper heating element only
- **G-2** upper and lower heating element
- **G-3** lower heating element only

#### Use of grill

Place the grill onto the supplied metal plate. Use suitable heat-resistant tableware or directly put the food onto the grill.

Proceed as follows for roasting and scalloping:

1. Select the required grill mode by pressing the DOUBLE GRILL/ COMBI. button once/repeatedly. After pressing once, you can also use the knob.
2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired roasting time between 5 seconds and 95 minutes.
4. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start.

**i NOTE:**

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

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

**Using the pizza stone**

- Place the guide ring with its dents on the bottom locking into the center of the drive shaft.
- Position the pizza stone provided directly onto the guide ring.
- For best results when preparing your pizza we recommend that you preheat the pizza stone in **G-3** mode for around 5 minutes.
- After placing the pizza on the stone, continue in **G-2** mode. Follow the timing guidelines in your recipe.
- For best results with deep frozen pizza, use Automatic program A-9.

**Convection**

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

**Convection mode with pre-heating**

1. Select the required temperature between 140°C und 230°C by pressing the CONVECTION button once/repeatedly. You can also use the knob after pressing once.
2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
3. Press the START/+30SEC./CONFIRM button a second time to start pre-heating.

**i NOTE:**

- For each settable temperature (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°) there is an indicator. e.g. 200°C = seventh bar.
- During pre-heating operation this display will be flashing. The increasing bars on the display will be indicating the pre-heating process.
- Two signal tones will sound when the desired temperature is reached. The pre-heating temperature will be flashing.

4. Open the door and place the food in the device.
5. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.

**i NOTE:**

You may not set the cooking time when the temperature has not yet been reached or when the door is closed.

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

**Convection mode without pre-heating**

1. Place the food in the device.
2. Select the required temperature between 140°C and 230°C by pressing the CONVECTION button once/repeatedly. You can also use the knob after pressing once.
3. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.

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

**i NOTE:**

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

**Combinations of Microwave, Grill and Convection**

When using these settings, the

- Microwave
- Lower heating element
- Convection

will operate in turn in the following combinations:

Display	Microwave	Lower heating element	Convection
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Press the DOUBLE GRILL/COMBI. button once/repeatedly to select the desired combi setting. After pressing the button once you may also use the turning knob.
2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
3. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
4. Press the 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.

**Auto Functions**

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

1. Turn the turning knob clockwise and select the desired auto function. Choose one of the settings given in the table below.
2. Press the 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.

**i NOTE:**

- During the A-8 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 35 minutes will start running.
- Menu A-9: When using the pizza stone, make sure it is completely dry before positioning. Microwaves can cause a wet pizza stone to crack. For best results when preparing your pizza, we recommend that you preheat the pizza stone in G-3 mode for around 5 minutes.

Table with automatic menus

Code	Function	Display / weight in gram	Power setting
A-1	Heating	150	Microwave 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Potatoes	1 / over 200	Microwave 100%
		2 / over 400	
		3 / over 600	
A-3	Meat	150	Microwave 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Vegetables	150	Microwave 100%
		350	
		500	
A-5	Fish	150	Microwave 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Noodles/ pasta	50 (with 450 ml water)	Microwave 80%
		100 (with 800 ml water)	
		150 (with 1200 ml water)	
A-7	Soup	200	Microwave 100%
		400	
		600	
A-8	Cake	475	Convection with pre-heating to 160°C
A-9	Pizza	200	Microwave + lower Heating element (C-1)
		300	
		400	
A-10	Poultry (roasted)	500	Microwave + lower Heating element (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Defrosting

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

### NOTE:

- Microwave power when defrosting is 30% (270 W).
- Since the microwaves always penetrate the food from the outside in, larger pieces may not be fully defrosted in their centre. The outer layers may already have started to cook.
- If the weight of the goods is less than 200 g, do not place them on the centre, but at the edge of the metal plate.
- Turn foodstuff such as meat, sausages or bread once after approx. half of the defrost time has elapsed.
- Factor in a compensation time after the defrost program. This is a standing period during which a temperature compensation takes place through conduction of heat from the outside (defrosted) to the inside (frozen). You can leave the food in the switched off appliance or outside the appliance during the compensation time. The compensation time should be at least as many minutes as the defrost time in the microwave. It depends on the condition of the food.
- You can shorten the compensation times by e.g. separating small pieces of meat or crumbling the remaining frozen chunks of mince after the defrosting time. For sliced bread or sausage, separate the slices during the compensation time.
- Allow fruit to defrost in a bowl with a lid. After around half the defrost time, gently stir the fruit once.
- Cakes or tarts with chocolate icing should not be defrosted in the microwave.

To use the defrost program, proceed as follows:

1. Determine the weight of the food.
2. Remove the food from its packaging. If it cannot be removed from the packaging, defrost for 30 seconds on maximum microwave power (see "Quick Start").
3. Place the food to be defrosted onto the plate (fruit into a bowl). Also place meat onto a upturned saucer so that the meat juices can drain. This saucer should never be used for other foods or come into contact with them.
4. Repeatedly press the W.T./TIME DEFROST button 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
5. Use the turning knob to set the desired weight/ time.
6. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

## Multi-stage Cooking

You can set the programs in such a way that up to 3 different functions can be carried out in succession.

Assume you select the following programs:

**Defrost**



**Cook**



**Grill**

1. Select the 1st function: Press the W.T./TIME DEFROST button once or twice.
2. Set the weight or the required time using the knob.
3. Select the 2nd function: Press the MICROWAVE button once/repeatedly to select the desired microwave power setting.
4. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
5. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
6. Select the 3rd function: Select the required grill mode by pressing the DOUBLE GRILL/COMBI button once or repeatedly.
7. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your settings.
8. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
9. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start operation.

**i NOTE:**

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

## Special Functions

### Auto start

You may delay the start of microwave, grill, convection, auto functions or even of a combi setting. The maximum time-delay is 23 hours and 59 minutes.

**i NOTE:**

- First set the clock! Otherwise you may not use this function.
- When using auto start, the defrost function is not available.

Example: It is 10:45 o'clock. You would like to program the microwave in order to start cooking at 14:20 o'clock with highest power setting for 7½ minutes.

Proceed as follows for automatically starting the microwave:

Step	Button	Display	
1	MICROWAVE	P100	(Power setting)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Power setting)
3		7:30	(Cooking time)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Current time)
5		14:45	(Set hour)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Set minutes)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Current time)

**i NOTE:**

- During this programmed setting the functions of the controls are blocked (except: CLOCK/PRE-SET and STOP/CLEAR).
- If you wish to display the start time again, press the CLOCK/PRE-SET button.
- In order to deactivate the automatic start time, press STOP/CLEAR.
- When the pre-set time has been reached, the microwave will start operation. Two signal tones will indicate the start.

**⚠ WARNING: Risk of fire!**

- Always supervise the device during operation.
- When using the time-delay function, set the time in such a way that the device will be operating under proper supervision.
- Do not operate the microwave empty.
- If you take the food earlier from the device, you will have to terminate the function by pressing the STOP/CLEAR button.

### Locking (Child-proof lock)

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

### Display function

- During microwave, grilling, combination or convection (without preheating) mode, the mode or temperature setting is displayed by pressing the buttons MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. or CONVECTION for 2 - 3 seconds.
- In disregard to the operation mode, the display will be showing the current time for 2-3 seconds when pressing the CLOCK/PRE-SET button.
- During time-delay mode, press the CLOCK/PRE-SET button to display the start time.

## Cleaning

**⚠ WARNING:**

Turn the microwave off and remove the mains plug.

**⚠ CAUTION:**

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

### Interior

- Keep the interior of the 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

- If required, clean the metal plate with dish detergent.
- Regularly clean the guide ring and the inside of the bottom. You may remove the guide ring and manually clean it. Use a mild detergent or glass cleaner. Dry thoroughly. Make sure to position the ring properly afterwards.
- Clean the grill after each use with a dishwashing detergent or place it in a dishwasher for cleaning.
- Clean the pizza stone after each use with a damp cloth. Leave it to air dry. Only use it when completely dry. If wet, microwaves can cause the pizza stone to crack.

**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 button to cancel the function.
All controls are locked.	The child-proof lock is activated.	Press and hold the STOP/CLEAR button for more than 3 seconds to unlock.
	The display shows the current time without the delimiter symbol ":" flashing.	The time-delay function is activated. Press the CLOCK/PRE-SET button to display the start time. Press STOP/CLEAR button to terminate the function.
The turn-table causes a scratching or abrading 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 Data**

Model: .....MWG 2218 H CB  
 Power supply: .....230 V~, 50 Hz  
 Power consumption:  
     microwave: .....1500 W  
     grill: .....1600 W  
     convection: .....2500 W  
 Rated microwave power output: .....900 W / 2450 MHz  
 Cavity volume: .....25 litres  
 Protection class: .....I  
 Net weight: .....approx. 17.25 kg

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

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



**Disposal**

**Meaning of the "Dustbin" Symbol**

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## Instrukcja obsługi

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

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Gotowanie wieloetapowe .....	90
Specjalne funkcje .....	90
Czyszczenie .....	91
Usuwanie usterek .....	91
Dane techniczne .....	92
Warunki gwarancji .....	92
Usuwanie .....	93

## Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### OSTRZEŻENIE!

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

## Spis treści

Uwagi ogólne .....	82
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa! .....	82
Etykiety ostrzegawcze na urządzeniu .....	84
Przegląd elementów obsługi .....	84
Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania .....	84
Wskazówki dotyczące gotowania w trybie grill i w trybie kombinowanym .....	85
Naczynia do mikrofalówki .....	85
Uwagi na temat obsługi i korzystania z urządzenia .....	85
Uruchomienie .....	85
Użytkowanie mikrofalówki .....	86
Szybkie rozpoczęcie .....	86
Nagrzewanie .....	86
Gotowanie .....	87
Pieczenie na ruszcie .....	88
Konwekcja .....	88
Kombinacja pracy konwekcji, grilla i mikrofalówki .....	89
Funkcje auto .....	89
Rozmrażanie .....	90

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

#### OSTRZEŻENIE:

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie jedzenia lub ubrań, podgrzewanie elektrycznych poduszek, pantofli domowych, gąbek, mokrych ściereczek, lub temu podobnych rzeczy grozi obrażeniami lub pożarem.
- Kuchenka mikrofalowa **nie** jest przewidziana do ogrzewania/ rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- Zepsuty przewód sieciowy musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela handlowego lub inną kompetentną osobę, celem uniknięcia niebezpieczeństwa.

### **OSTRZEŻENIE:**

- Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!**
- Nie wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy.
- Aby urządzenie funkcjonowało właściwie, należy zapewnić mu odpowiednią cyrkulację powietrza. W tym celu zostawić przestrzeń 30 cm od góry, co najmniej 10 cm z tyłu i 20 cm po bokach kuchenki. Nie przykrywać urządzenia. Nigdy nie blokować drzwiczek. Nie usuwać nóżek.
- Umieścić urządzenie tyłem do ściany.
- W czasie pracy urządzenie i jego części nagrzewają się. Należy uważać, aby nie dotykać gorących elementów. Dzieci poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od urządzenia lub być pod stałą kontrolą.
- Należy stosować wyłącznie specjalne naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych lub naczynia wykonane ze szkła, porcelany lub tworzywa odpornego na wysoką temperaturę.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania gorących potraw należy używać ściereczek lub kuchennych rękawic. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**
- Potraw ze skorupą lub skórką, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.

### **OSTRZEŻENIE Uwaga zahamowanie wrzenia:**

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

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

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

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

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

## Etykiety ostrzegawcze na urządzeniu

Na górnej powierzchni kuchenki mikrofalowej znajduje się znak ostrzegawczy:



**OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!**  
**Ryzyko oparzenia!**

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

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

### OSTRZEŻENIE

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

## Przeгляд elementów obsługi

### Obrazek A

- 1 Pulpit sterowania
- 2 Otwieracz drzwi
- 3 Ruszt
- 4 Pierścień obrotowy
- 5 Wał napędzający
- 6 Dolna grzałka
- 7 Emaliowana płytko metalowa
- 8 Zatrask drzwiczek
- 9 Okienko podglądowe

**Brak na ilustracji:** kamień do pieczenia pizzy

### Obrazek B: Symbole na panelu kontrolnym

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

## Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania

### MICROWAVE

**Mikrofalówka:** Wybrać ustawienie mocy mikrofalówki

### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** Celem pieczenia i zapiekania

**Grill/Kombi:** Grill, mikrofalówka oraz konwekcja pracują po kolei

### CONVECTION

**Konwekcja:** Praca konwekcji bez mikrofalówki; wybrać temperaturę.

### W.T./TIME DEFROST

Rozmrażanie wg wagi lub czasu

### CLOCK/PRE-SET

**Zegar:** W połączeniu z pokrętkiem, aby ustawić zegar lub czas rozpoczęcia

### STOP/CLEAR

**Zatrzymuj:** Nacisnąć raz, aby zatrzymać gotowanie

**Kasuj:** Nacisnąć dwa razy, aby usunąć funkcję

**Blokuj:** Nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP/CLEAR przez 3 sekundy, aby zablokować (blokada dziecięca) lub odblokować panel kontrolny

#### START/+30Sec./CONFIRM

- Rozpoczęcie funkcji
- Szybkie rozpoczęcie mikrofalówki (zawsze +30 sekund przy mocy 100%)
- Przedłużenie czasu gotowania o 30 sekund podczas pracy (poza rozmrażaniem lub używaniem funkcji auto)
- Potwierdzenie ustawień

#### TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

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

### Wskazówki dotyczące gotowania w trybie grill i w trybie kombinowanym

- Korzystać wyłącznie z żaroodpornych naczyń, jako że ciepło z promieniowania gromadzi się podczas pracy w trybie grilla i kombi. Plastikowe pojemniki nie są odpowiednie.
- Podczas pracy tylko w trybie grilla, można używać również naczyń metalowych lub aluminiowych, ale nie podczas pracy w trybie kombinowanym mikrofalówki lub normalnym (patrz tabela „Naczynia do mikrofalówki”).
- 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 pojemnikach przed gotowaniem lub podgrzaniem.
- Za pomocą widelca przekłuć kilkakrotnie plastikową folię.
- Promieniowanie mikrofalowe nie może przenikać metalu, dlatego nie korzystać z metalowych pojemników lub talerzy.

#### ⚠ UWAGA:

- Nie korzystać 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			
	Mikro-falówki	Grill	Konwekcja	Kombinacji*
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

Materiał	odpowiedni dla			
	Mikro-falówki	Grill	Konwekcja	Kombinacji*
Plastikowe pojemniki odpowiednie do mikrofalówek	tak	brak	brak	brak
Papier kuchenny	tak	brak	brak	brak
Płytki emaliowane wchodząca w skład kompletu	tak	tak	tak	tak
Metalowe lub aluminiowe naczynia żaroodporne	brak	tak	tak	brak
Grill	brak	tak	tak	brak
Folia aluminiowa lub pojemniki z folii aluminiowej	brak	tak	tak	brak

\*) Połączenie kuchenki mikrofalowej i grilla lub kuchenki mikrofalowej i ogrzewania konwekcyjnego

### Uwagi na temat obsługi i korzystania z 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

#### 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 ustawimy program, ale nie naciśniemy przycisku START/+30SEC./CONFIRM w przeciągu 5 minut, ustawienie zostanie anulowane. Wyświetlacz pokaże potem bieżący czas.
- Rozpoczynając program (poza wstępnym nagrzewaniem), wyświetli się pozostały czas pracy. Pojawia się odliczanie.
- 5 sygnałów wskazuje na koniec programu. Następnie urządzenie automatycznie wyłącza się.

### Uruchomienie

#### Instrukcje na temat montażu

- Urządzenie ustawić tylną ścianką w kierunku ściany pomieszczenia.
- Należy utrzymać następujące bezpieczne odległości:
  - 10 cm od tyłu
  - 20 cm po obu stronach
  - 30 cm od górnej strony kuchenki mikrofalowej.

- Aby uniknąć zakłóceń w pracy innych urządzeń, nie umieszczaj kuchenki w pobliżu urządzeń elektronicznych.

### Przygotowanie

- Nacisnąć przycisk zwalniający drzwiczki kuchenki mikrofalowej. Drzwiczki uchylą się.
- Wyjąć całe wyposażenie dodatkowe znajdujące się wewnątrz kuchenki mikrofalowej i rozpakować wszystkie elementy.
- Metalową tacę umieścić występnymi do spodu, unieruchamiając ją po środku wałka napędowego.
- W przypadku użycia kamienia do pizzy, najpierw należy zamontować pierścień obrotowy na wałek obrotowy, a następnie na pierścieniu obrotowym umieścić kamień do pizzy.
- Sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń, zwłaszcza przy drzwiach i wokół nich. Bardzo ważne jest, aby nie korzystać z urządzenia w razie uszkodzeń.
- Zdjąć okrycia ochronne, które mogą być umocowane na obudowie.
- Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania zgadza się z napięciem roboczym urządzenia. Informacje na ten temat są podane na tabliczce znamionowej.
- Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego i izolowanego uzziemionego gniazda.

#### ⚠ UWAGA:

- Nie usuwać zamontowanych części z komory gotowania lub wewnątrz drzwi!
- Tarcza ochronna jest również częścią urządzenia i nie wolno jej usuwać. Chroni zespoły elektroniczne przed zabrudzeniem.

#### 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:

W przypadku podłączenia kuchenki do sieci zasilania, będzie słyszalny sygnał dźwiękowy, jednocześnie na wyświetlaczu pojawi się obraz: „0:00”.

1. Nacisnąć przycisk CLOCK/PRE-SET raz lub kilkakrotnie, aby przełączyć między trybem wyświetlacza 24 - a 12 - godzinnym.
2. Za pomocą pokrętki ustawić godzinę.
3. Nacisnąć przycisk CLOCK/PRE-SET, aby potwierdzić ustawienia.
4. Za pomocą pokrętki ustawić minuty.
5. Nacisnąć przycisk CLOCK/PRE-SET ponownie, aby uaktywnić nowy czas. Symbol określający „:” czasu cyfrowego pojawi się migając na wyświetlaczu.

### Użytkowanie mikrofalówki

1. Umieścić żywność w odpowiednich naczyniach.
2. Otworzyć drzwiczki i włożyć pojemnik na środku metalowej płytki. Zamknąć drzwiczki. (Z przyczyn bezpieczeństwa, urządzenie pracuje wyłącznie, gdy drzwi są odpowiednio zamknięte.)
3. Nacisnąć przycisk MICROWAVE raz/ kilkakrotnie, aby wybrać ustawienie mocy. Po naciśnięciu przycisku raz, można użyć również pokrętki.

Ustawienie mocy na ekranie jest wybierane w %	Moc w watach (ok.)	Zastosowanie
P100	900	Szybkie nagrzewanie
P 80	720	Gotowanie
P50	450	Duszenie
P 30	270	Rozmrażanie zamrożonej żywności
P 10	90	Topienie masła, itp.

4. Nacisnąć START/+30SEC./CONFIRM aby potwierdzić ustawienia.
5. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
6. 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.

#### ℹ 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.
- Należy pamiętać: pracując tylko w trybie kuchenki mikrofalowej, artykuły żywnościowe należy osłaniać pokrywą.

### Przerwać lub zatrzymać gotowanie

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

### Szybkie rozpoczęcie

Czy chcesz szybko podgrzać jedzenie lub płyn 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%.

### Nagrzewanie

Ocieplenie 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
<b>Płyny</b>				
1 filiżanka	150 g	P100	0,5 - 1	brak
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	brak
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	brak
<b>Wskazówki:</b> Umieścić szklany patyczek w pojemniku, aby uniknąć przegrzania, dobrze zamieszać przed wypiciem.				
<b>Posiłki w talerzu</b>				
Kotlet + ziemniaki i warzywa	450 g	P100	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	P100	2 - 2,5	tak
Mięso + kość + sos	450 g	P100	2,5 - 3,5	tak
<b>Wskazówki:</b> Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem; czasami zamieszać.				
<b>Mięso</b>				
Kotlet, w panierce	200 g	P100	1 - 2	brak
Kulki mięsne, 4 kawałki	500 g	P100	3 - 4	brak
Pieczeń	250 g	P100	2 - 3	brak
<b>Wskazówki:</b> Naoliwić przed panierowaniem lub posypać niezbyt miękko.				
<b>Drób</b>				
1/2 kurczaka	450 g	P100	3,5 - 5	brak
Potrąwka z kurczaka	400 g	P100	3 - 4,5	tak
<b>Wskazówki:</b> Naoliwić; czasami pomieszać.				
<b>Przystawki</b>				
Kluski, ryż, 1 porcja	150 g	P100	1 - 2	tak
	2 porcje	300 g	P100	2,5 - 3,5
Ziemniaki	500 g	P100	3 - 4	tak
<b>Wskazówki:</b> Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem.				
<b>Zupy / sos</b>				
Bulion, 1 talerz	250 g	P100	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	P100	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	P100	1 - 2	tak
<b>Jedzenie dla dzieci</b>				
Mleko	100 ml	P50	0,5 - 1	brak
Papka	200 g	P50	1 - 1,5	brak
<b>Wskazówki:</b> 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 nożki kurczaka lub filety rybne w centralnej części lub też na sobie.

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

**Podwójna ilość = prawie podwójny czas**  
**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.

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

Tabela gotowania

Żywność / potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas, ok. min.	Pokrywka
<b>Warzywa</b>				
Bakłażan	500 g	P80	7 - 10	tak
Kalafior	500 g	P80	13 - 15	tak
Brokuły	500 g	P80	6 - 9	tak
Cykoria	500 g	P80	6 - 7	tak
Groszek	500 g	P80	6 - 7	tak
Koper włoski	500 g	P80	8 - 11	tak
Zielona fasola	300 g	P80	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	P80	9 - 12	tak
Rzepa	500 g	P80	8 - 10	tak
Por	500 g	P80	7 - 9	tak
Kolba kukurydzy	250 g	P80	7 - 9	tak
Marchew	500 g	P80	8 - 10	tak
Pieprz	500 g	P80	6 - 9	tak
Brukselka	300 g	P80	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	P80	6 - 9	tak
Pomidory	500 g	P80	6 - 7	tak
Cukinia	500 g	P80	9 - 10	tak
<b>Wskazówki:</b> Pokroić warzywa na małe kawałki i gotować z 2-3 łyżkami płynu, mieszać od czasu do czasu. Dusić 3-5 minut; dodać przyprawy tuż przed jedzeniem.				
<b>Owoce</b>				
Duszone jabłko lub gruszka	500 g	P80	5 - 8	tak
Powidła śliwkowe	250 g	P80	4 - 6	brak
Pieczone jabłka, 4 kawałki	500 g	P80	7 - 9	tak
<b>Wskazówki:</b> Dodać 125 ml wody, sok cytrynowy zapobiega utracie koloru przez owoce, dusić 3-5 minut.				
<b>Mięso *)</b>				
Mięso w sosie	400 g	P80	10 - 12	tak
Gulasz, paski cielęciny	500 g	P80	10 - 15	tak
Roladki wołowe	250 g	P80	7 - 8	tak
<b>Wskazówki:</b> Mieszać od czasu do czasu, zostawić na 3-5 minut.				
<b>Drób *)</b>				
Potrąwka z kurczaka	250 g	P80	6 - 7	tak
Rosół z kurczaka	200 g	P80	5 - 6	tak
<b>Wskazówki:</b> Mieszać od czasu do czasu; zostawić na 3-5 minut.				
<b>Ryba</b>				
Filet z ryby	300 g	P80	7 - 8	tak
	400 g	P80	8 - 9	tak
<b>Wskazówki:</b> Po upływie połowy czasu obrócić, podsmażyć 3-5 minut.				

Żywność / potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas, ok. min.	Pokrywka
<b>Rozmrażanie i gotowanie warzyw</b>				
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g	P80	14 - 16	tak
Liście szpinaku	300 g	P80	11 - 13	tak
Kalafior	200 g	P80	7 - 9	tak
Fasola strączkowa	200 g	P80	8 - 10	tak
Brokuły	300 g	P80	8 - 9	tak
Groszek	300 g	P80	7 - 8	tak
Rzepa	300 g	P80	13 - 15	tak
Por	200 g	P80	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	P80	4 - 6	tak
Marchewki	200 g	P80	5 - 6	tak
Brukselka	300 g	P80	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	P80	12 - 13	tak
	600 g	P80	15 - 17	tak
<b>Wskazówki:</b> Gotować z 1-2 łyżkami płynu, mieszać od czasu do czasu lub dokładnie pokroić. Dusić 2-3 minuty; dodać przyprawę tuż przed jedzeniem.				
<b>Zupy / mięso duszone *)</b>				
Mięso duszone	500 g	P80	13 - 15	tak
Zupa z dodatkami	300 g	P80	7 - 8	tak
Zupa krem	500 g	P80	13 - 15	tak
<b>Wskazówki:</b> Mieszać od czasu do czasu; dusić 3-5 minut.				

\*) Żywność gotowa

## Pieczenie na ruszcie

Istnieją trzy możliwości korzystania z rusztu:

- **G-1** tylko górny element grzejny
- **G-2** górny i dolny element grzejny
- **G-3** tylko dolny element grzejny

### Korzystanie z rusztu

Umieścić ruszt na wchodzącą w skład kompletu płytkę metalową. Korzystać z odpowiednich naczyń żaroodpornych lub bezpośrednio wstawić żywność do grilla.

Celem pieczenia i zapiekania należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Jednorazowo/kilakrotnie naciskając przycisk DOUBLE GRILL/ COMBI wybrać żądany tryb pracy grilla. Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku można również skorzystać z pokrętła.
2. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
4. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM i tym samym uruchomić urządzenie.

#### **WSKAZÓWKA:**

Po upływie połowy czasu sygnały dźwiękowe poinformują, iż czas na odwrócenie grillowanej żywności, takiej jak mięso czy kielbaski.

Żywność/ potrawy	Ilość	Czas, ok. min.	Pokrywka
Zapiekanie tosta z serem	2-3 kawałki	3-4	brak
Zapiekanie zup, np. zupa cebulowa	2-3 filiżanki	10-15	brak

### Korzystanie z kamienia do pieczenia pizzy

- Pierścień obrotowy umieścić występami do spodu, mocując ją pośrodku wałka pędnego.
- Kamień do pieczenia pizzy umieścić bezpośrednio na pierścieniu obrotowym.
- Najlepsze efekty uzyskuje się po uprzednim podgrzaniu kamienia przez około 5 minut w trybie **G-3**.
- Po wyłożeniu pizzy na kamień należy kontynuować pieczenie korzystając z trybu **G-2**. Prosimy przestrzegać zaleceń dotyczących czasu pieczenia zawartych w przepisie.
- W przypadku zamrożonej pizzy najlepsze wyniki daje zastosowanie programu automatycznego A-9.

## Konwekcja

Konwekcja umożliwia korzystanie z kuchenki mikrofalowej tak jak kuchenki tradycyjnej. Funkcja kuchenki mikrofalowej jest wyłączona. Element grzejny na wentylatorze wytwarza ciepło. Przed włożeniem przygotowywanego dania zalecamy podgrzać kuchenkę do odpowiedniej temperatury.

### Tryb konwekcji z wstępnym ogrzewaniem

1. Jednokrotnie lub kilkakrotnie naciskając przycisk CONVECTION wybrać żadaną temperaturę w zakresie pomiędzy 140°C a 230°C. Po jednorazowym naciśnięciu można również skorzystać z pokrętła.
2. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
3. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM drugi raz, aby rozpocząć Wstępne ogrzewanie.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Każdej z temperatur, którą można wybrać (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) odpowiada wskaźnik, np. 200°C = siódma kreska.
- Podczas wstępnego nagrzewania wyświetlacz miga. Rosnące paski na wyświetlaczu wskazują na proces nagrzewania.
- Po osiągnięciu wybranej temperatury pojawiają się dwa sygnały dźwiękowe. Miga temperatura wstępnego nagrzewania.

4. Otworzyć drzwi i umieścić w urządzeniu jedzenie.
5. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas między 5 sekund a 95 minut.

#### **WSKAZÓWKA:**

Nie można ustawić czasu gotowania, kiedy nie osiągnięto temperatury lub kiedy drzwiczki są zamknięte.

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

### Tryb konwekcji bez wstępnego ogrzewania

1. Umieścić jedzenie w urządzeniu.
2. Jednokrotnie lub kilkakrotnie naciskając przycisk CONVECTION wybrać żadaną temperaturę w zakresie pomiędzy 140°C a 230°C. Po jednorazowym naciśnięciu można również skorzystać z pokrętła.
3. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
4. Za pomocą pokrętła ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
5. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

#### **WSKAZÓWKA:**

Paski na wyświetlaczu również w tym przypadku wskazują osiągnięta temperaturę. Będzie migać podczas fazy nagrzewania.

## Kombinacja pracy konwekcji, grilla i mikrofalówki

Korzystając z tych ustawień

- Kuchenka mikrofalowa
- Dolny element grzejny
- Konwekcja

działać będą w następującym układzie:

Komunikat na wyświetlaczu	Kuchenka mikrofalowa	Dolna grzałka	Konwekcja
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Nacisnąć przycisk DOUBLE GRILL/COMBI. raz/ kilkakrotnie, aby wybrać ustawienie mocy kombi. PO naciśnięciu przycisku raz, można użyć również pokrętła.
2. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętła ustaw wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
4. 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.

### Funkcje auto

Korzystać z funkcji auto, aby przygotowywać pewne ilości jedzenia automatycznie. Postępować według instrukcji:

1. Obrócić pokrętłem zgodnie ze wskazówkami zegara i wybrać funkcję auto. Wybrać jedno ustawień z poniższej tabeli.
2. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
3. Za pomocą pokrętła ustawić wagę.
4. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

#### **i** WSKAZÓWKA:

- Podczas ustawień A-8 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 35 minut.
- Menu A-9: Używając kamienia do pizzy, przed jego zamontowaniem trzeba sprawdzić, czy jest całkowicie suchy. Mikrofałe mogą spowodować pęknięcie mokrego kamienia do pizzy. Przygotowując pizzę najlepsze wyniki uzyskuje się po uprzednim podgrzaniu kamienia do pieczenia pizzy w trybie G-3 przez około 5minut.

Tabela z automatycznymi menu

Kod	Funkcja	Wyświetlacz / waga w gramach	Ustawienia zasilania
A-1	Nagrzewanie	150	Kuchenka mikrofalowa 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Ziemniaki	1 / ponad 200	Kuchenka mikrofalowa 100%
		2 / ponad 400	
		3 / ponad 600	
A-3	Mięso	150	Kuchenka mikrofalowa 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Warzywa	150	Kuchenka mikrofalowa 100%
		350	
		500	
A-5	Ryby	150	Kuchenka mikrofalowa 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Kluski / Makaron	50 (z 450 ml wody)	Kuchenka mikrofalowa 80%
		100 (z 800 ml wody)	
		150 (z 1200 ml wody)	
A-7	Zupa	200	Kuchenka mikrofalowa 100%
		400	
		600	
A-8	Ciasto	475	Konwekcja z podgrzaniem do 160°C
A-9	Pizza	200	Kuchenka mikrofalowa + dolny element grzejny (C-1)
		300	
		400	
A-10	Drób (z rusztu)	500	Kuchenka mikrofalowa + dolny element grzejny (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Rozmrażanie

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

### WSKAZÓWKA:

- Podczas rozmrażania kuchenka mikrofalowa pracuje przy 30% mocy (270 W).
- Ponieważ mikrofałe zawsze przenikają do potrawy z zewnątrz do środka, większe kawałki mogą nie rozmrozić się całkowicie w środkowej części. Zewnętrzne warstwy mogą już zacząć się gotować.
- Jeśli masa przygotowywanego posiłku wynosi mniej niż 200 g, nie należy go umieszczać na środku metalowej płytki, lecz przy jej brzegu.
- Należy przewrócić przygotowywaną żywność, taką jak mięso, kielbaski czy chleb po upływie ok. połowy ustawionego czasu na odmrażanie.
- Wziąć pod uwagę czas kompensacji po programie rozmrażania. Jest to czas przestoju, podczas którego ma miejsce kompensacja temperatury poprzez przewodzenie ciepła z zewnątrz (rozrożone) do środka (zamrożone). Można pozostawić potrawy w wyłączonym urządzeniu lub na zewnątrz urządzenia podczas czasu kompensacji. Czas kompensacji zabiera co najmniej tyle minut, ile trwa rozmrażanie w mikrofalówce. Zależy to od stanu potrawy.
- Można skrócić czas kompensacji, np. poprzez rozdzielenie małych kawałków mięsa lub pokruszenie pozostałych zamrożonych elementów mielonki po upływie czasu rozmrażania. W przypadku kromek chleba lub kielbasy, rozdzielić kawałki podczas czasu kompensacji.
- Poczekać, aż owoce rozmrożą się w przykrytej misce. Po upływie ok. połowy czasu rozmrażania, delikatnie pomieszać owoce.
- Ciasta lub placki z polewą czekoladową nie powinny być rozmrażane w mikrofalach.

Aby skorzystać z programu rozmrażania należy:

1. Ustalić wagę potrawy.
2. Wyjąć potrawę z opakowania. Jeśli nie można jej wyjąć z opakowania, należy rozmrażać przez 30 sekund na maksymalnym ustawieniu mocy mikrofałi (patrz „Szybki start”).
3. Umieścić potrawy do rozmrażania na talerzu (owoce w misie). Mięso umieścić również na odwróconym spodku, aby soki z mięsa mogły odpłynąć. Spodka nie wolno używać do innych potraw ani nie doprowadzać do styczności z nimi.
4. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk W.T./TIME DEFROST 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

5. Za pomocą pokrętki ustawić wagę/ czas.
6. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

## Gotowanie wieloetapowe

Programy można ustawić w taki sposób, by kolejno uruchamiać 3 różne funkcje.

Zalóżmy, że wybrano następujący program:

## Rozmrażanie



## Gotowanie



## Pieczenie na ruszcie

1. Wybrać 1-szą funkcję: jednokrotnie lub dwukrotnie nacisnąć przycisk W.T./TIME DEFROST.
2. Korzystając z pokrętki ustawić masę lub żądany czas.
3. Wybrać 2-gą funkcję: Nacisnąć przycisk MICROWAVE raz/ kilkakrotnie, aby wybrać ustawienie mocy dla mikrofalówki.
4. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
5. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
6. Wybrać 3-cią funkcję: jednokrotnie lub kilkakrotnie naciskając przycisk DOUBLE GRILL/COMBI wybrać żądany tryb opiekania na ruszcie.
7. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić ustawienia.
8. Za pomocą pokrętki ustawić wybrany czas pieczenia między 5 sekund a 95 minut.
9. Nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozpocząć pracę.

### WSKAZÓWKA:

- Zmiana programu sygnalizowana jest sygnałem dźwiękowym.
- W trakcie grillowania z upływem połowy ustawionego czasu sygnały dźwiękowe po informują, iż nadszedł czas na odwrócenie żywności takiej jak mięso czy kielbaski.
- Funkcje auto i tryb konwekcji wraz z wstępnym ogrzewaniem nie mogą być użyte do stopniowego gotowania.

## Specjalne funkcje

### Automatyczne rozpoczęcie

Można opóźnić rozpoczęcie mikrofalówki, grilla, konwekcji, funkcji auto lub nawet ustawień kombi. Maksymalne opóźnienie czasu to 23 godzin i 59 minut.

### WSKAZÓWKA:

- Najpierw ustawić zegar! W przeciwnym razie nie będzie można użyć funkcji.
- Kiedy używamy funkcji automatycznego rozpoczęcia, funkcja rozmrażania nie jest dostępna.

Przykład: Jest godzina 10:45. Zachodzi potrzeba zaprogramowania kuchenki mikrofalowej, aby rozpoczęła gotowanie o godzinie 14:20 przy ustawieniu na największą moc oraz przez 7½ minuty. Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby automatycznie uruchomić mikrofalówkę:

Krok	Przycisk	Wyświetlacz	
1	MICROWAVE	P100	(Ustawienia mocy)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Ustawienia mocy)
3		7:30	(Czas gotowania)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Czas bieżący)

Krok	Przycisk	Wyświetlacz	
5		14:45	(Ustaw godzinę)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Ustaw minuty)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Czas bieżący)

#### WSKAZÓWKA:

- Podczas tego zaprogramowanego ustawienia funkcje kontrolki są zablokowane (poza: CLOCK/PRE-SET oraz STOP/CLEAR).
- Jeśli chcemy ponownie wyświetlić czas rozpoczęcia, nacisnąć przycisk CLOCK/PRE-SET.
- Aby wyłączyć czas automatycznego uruchomienia, należy nacisnąć STOP/CLEAR.
- Kiedy osiągnięto wstępnie ustawiony czas, mikrofalówka rozpoczyna pracę. Dwa sygnały dźwiękowe wskazują na rozpoczęcie.

#### OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru!

- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Używając funkcji opóźnienia, ustawić czas w taki sposób, że urządzenie będzie działać pod prawidłowym nadzorem.
- Nie obsługiwać pustej mikrofalówki.
- Jeśli wcześniej wyjmujemy jedzenie z urządzenia, należy zakończyć funkcje poprzez naciśnięcie przycisku STOP/CLEAR.

#### Blokada (Zabezpieczenie dla dzieci)

Przycisnąć i przytrzymać przycisk STOP/CLEAR przez ponad 3 sekundy, aby zablokować urządzenie. Wyświetlacz pokaże ustawienie zamknięcia. Funkcje kontrolki są zablokowane. Przycisnąć i przytrzymać przycisk STOP/CLEAR ponownie przez ponad 3 sekundy, aby odblokować.

#### Funkcja wyświetlacza

- Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej, opiekania na ruszcie, funkcji łączonych oraz konwekcji (bez podgrzewania), informacje na temat wybranego trybu pracy i temperatury pojawiają się na wyświetlaczu po naciśnięciu przycisków MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. lub CONVECTION przez 2 - 3 sekundy.
- Bez względu na tryb operacyjny, wyświetlacz będzie pokazywał bieżący czas przez 2-3 sekundy podczas naciskania przycisku CLOCK/PRE-SET.
- Podczas trybu opóźnienia czasu, nacisnąć przycisk CLOCK/PRE-SET aby wyświetlić czas rozpoczęcia.

## Czyszczenie

#### OSTRZEŻENIE:

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

#### UWAGA:

- Nie stosować żadnych szczotek metalowych lub innych rysujących przedmiotów.
- Nie stosować kwaśnych lub ściernych detergentów.
- Nie stosować metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby przedniej. Powierzchnia może ulec zarysowaniu i szyba może pęknąć.

#### Wnętrze

- 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

- Jeśli zajdzie tak potrzeba, metalową płytkę należy umyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- 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.
- Grill po każdym użyciu czyścić detergentem do zmywarek lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Kamień do pizzy należy czyścić po każdym jego użyciu, posługując się mokrą tkaniną. Pozostawić go aż do całkowitego wyschnięcia na powietrzu. Używać go tylko, gdy jest już całkowicie suchy. Jeśli jest mokry, to mikrofałe mogą spowodować pęknięcie kamienia do pizzy.

#### 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.

Problem	Możliwa przyczyna	Uwagi/ rozwiązanie
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.	Naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM lub przycisk STOP/CLEAR aby anulować funkcję.
Wszystkie kontrolki są zablokowane.	Włączona jest blokada dziecięca.	Przycisnąć i przytrzymać przycisk STOP/CLEAR ponownie przez ponad 3 sekundy, aby odblokować.
	Wyświetlacz pokazuje bieżący czas bez migającego symbolu „:” określającego.	Aktywna jest funkcja opóźnienia czasu. Naciśnij przycisk CLOCK/PRE-SET aby wyświetlić czas rozpoczęcia. Naciśnij przycisk STOP/CLEAR aby zakończyć funkcję.
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.

### Dane techniczne

Model: ..... MWG 2218 H CB  
 Napięcie zasilające: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Pobór mocy:  
 mikrofal: ..... 1500 W  
 grill: ..... 1600 W  
 konwekcja: ..... 2500 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal: ..... 900 W / 2450 MHz  
 Objętość komory roboczej: ..... 25 l  
 Stopień ochrony: ..... I  
 Masa netto: ..... ok. 17,25 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

### Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

### Gwarancja nie obejmuje:

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

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

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:  
 CTC Clatronic Sp. z o.o  
 ul. Opolska 1 a karczów  
 49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejscowych punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

 MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

## Tartalomjegyzék

Általános megjegyzések .....	94
Fontos biztonsági utasítások! .....	94
A készüléken található figyelmeztető címkék .....	96
A kezelőelemek áttekintése .....	96
Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton .....	96
Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók .....	97
Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény .....	97
A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések .....	97
Üzembe helyezés .....	97
A mikrohullámú sütő használata .....	98
Gyorsindítás .....	98
Melegítés .....	98
Főzés .....	99
Grillezés .....	100
Hőáramlás .....	100
A mikrohullámú, a grill és a hőáramlás funkciók kombinációja .....	101
Automatikus funkciók .....	101

Kiolvasztás .....	102
Többszakaszos főzés .....	102
Speciális funkciók .....	102
Tisztítás .....	103
Hibaelhárítás .....	103
Műszaki adatok .....	104
Hulladékkezelés .....	104

## Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiopor stb.).

#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

## Fontos biztonsági utasítások!

**Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!**

#### FIGYELMEZTETÉS:

- A mikrohullámú sütő italok és ételek felmelegítésére szolgál. Ételek vagy ruhák szárítása, vagy elektromos párnák, papucskok, szivacsok, nedves törülközők vagy már hasonló tárgyak felmelegítése sérüléseket, robbanást vagy tüzet okozhat.
- A mikrosütőt **ne** használjuk **élő** állatok melegítésére.
- Ha az ajtó vagy az ajtó tömítés megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képzett szakember végezze el.
- Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. **ROBBANÁSVESZÉLY!**

### FIGYELMEZTETÉS:

- Ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe!
- A készülék megfelelő működéshez elegendő helyet kell biztosítani a légáramláshoz. Hagyjon 30 cm-es távolságot a készülék felett, 10 cm-t hátul és 20 cm-t a készülék két oldalán. Ne takarja le a készüléket. Ne takarja le a készülék nyílásait. Ne szerelje le a lábakat.
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Figyeljen oda, hogy elkerülje a fűtőelemek megérintését. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tilos a készülék közelébe engedni, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag-** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Sütőruhát vagy konyhai kesztyűt használjon az edények kivételéhez a készülékből. **ÉGESI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!**
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.

### FIGYELMEZTETÉS Lassú forrás:

Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Ha az ajtókeret/ajtótömítés és vele szomszédos alkatrészecskék beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- Ne használjon semmilyen agresszív karcoló tisztítószerrel vagy éles fém kaparókat az üvegajtó tisztításához. Összekarcolhatja a felületet. Ez összetörheti az üveget.
- Gőztisztítót ne használjon.
- Szintén tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.

- A készülék az alábbi célokra alkalmas:
  - szilárd és folyékony élelmiszerek megmelegítésére és főzésére
  - szilárd élelmiszerek átsütésére és grillezésére.

A készülék háztartásokban és hasonló helyeken használható, mint például:

- üzletek, irodák és más ipari létesítmények személyzeti konyhájában;
- hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei által;
- mezőgazdasági létesítményekben;
- „ágy és reggeli” típusú szálláshelyeken.

## A készüléken található figyelmeztető címkék

A mikrohullámú sütő tetőlapján figyelmeztetés található:



**FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!**  
**Égésveszély!**

A készülék kívülről elérhető felületei felforrósodhatnak a használat során és után!

Olvassa el a készülék oldalán látható címkét:

### FIGYELMEZTETÉS

- A KÉSZÜLÉKBEN MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁS ÉS MAGAS FESZÜLTSG LÉPHET FEL. NE TÁVOLÍTSA EL A BURKOLATOT.
- A KÉSZÜLÉKET AZ ÁRAMÜTÉS ELLENI VÉDELEM ÉRDEKÉBEN FÖLDELT CSATLAKOZÓDUGÓVAL SZERELTÉK FEL, AMELYET LEHETŐLEG FÖLDELT ALJZATBA KELL CSATLAKOZTATNI.
- A KÉSZÜLÉK SZERVIZELÉSÉT KIZÁRÓLAG MEGFELELŐ SZAKKÉPESÍTÉSSEL RENDELKEZŐ SZEMÉLY VÉGEZHETI.
- SZERVIZELÉS ELŐTTA CSATLAKOZÓDUGÓT HÚZZA KI A HÁLÓZATI ALJZATBÓL. A FESZÜLTSG ALATT LÉVŐ KÉSZÜLÉK BURKOLATÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA A SZERVIZELÉST VÉGZŐ SZEMÉLYT MAGAS FESZÜLTSG KOCKÁZATÁNAK TESZI KI.

### A kezelőelemek áttekintése

#### A. kép

- 1 Kezelőpanel
- 2 Ajtónyitó
- 3 Grillező
- 4 Forgótányér gyűrüje
- 5 Hajtótengely
- 6 Alsó melegítő elem
- 7 Zománcozott fémtányér
- 8 Ajtóretesz
- 9 Nézőablak

**Nem látható:** Pizzakő

#### B. kép: Szimbólumok a vezérlőpulton

- 1 Mikrohullám
- 2 Hőáramlás
- 3 Grill
- 4 Kiolvasztás
- 5 Gyerekzár aktiválva
- 6 Automatikus funkció
- 7 Hőmérsékletjelző

### Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton

#### MICROWAVE

**Mikrohullám:** A mikrohullámú sütő teljesítményének kiválasztására szolgál

#### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Grill:** Sütéshez és roston sütéshez

**Grill/Kombi:** A grill, a mikrohullám és a hőáramlás felváltva működnek

#### CONVECTION

**Hőáramlás:** Hőáramlás üzemmód a mikrohullámú egység működése nélkül; válasszon egy hőmérsékletet.

#### W.T./TIME DEFROST

Kiolvasztás idő vagy tömeg alapján

#### CLOCK/PRE-SET

**Óra:** A forgatógombbal együtt az óra vagy a kezdési idő beállítására szolgál

## STOP/CLEAR

- Leállítás:** Nyomja meg egyszer a főzés leállításához  
**Törlés:** Nyomja meg kétszer a funkció törléséhez  
**Zár:** Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CLEAR gombot 3 másodpercig a vezérlőpult lezárásához (gyerekzár) vagy feloldásához

## 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 kiolvasztáskor vagy az automatikus funkciók használatakor)
- Beállítás megerősítése

## TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

Forgatógomb az óra, a főzési idő, a hőmérséklet, a kombi üzemmódok, az automatikus funkciók és a tömeg beállításához

## Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Csak hőálló edényeket használjon, mert grill és kombi üzemmódokban sugárzásos hő képződik. Ne használjon műanyag tárolóedényt.
- Amikor csak grill üzemmódban használja a sütőt, akkor fém és alumínium edényeket is használhat, de normál vagy kombinált mikrohullámú üzemmód esetén nem (lásd a „Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény” táblázatot).
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a burkolat tetejére. Felforrósodik. Mindig tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Használja a grillrácsot, hogy az ételt közelebb tegye a hőforráshoz.

### Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

- A mikrohullámú 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

Anyag	Alkalmas			
	Mikrohullám	Grill	Hőáramlás	Kombinált*
Mikrohullámú sütőben használható műanyag edény	igen	nem	nem	nem
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem	nem
Mellékelt zománczott tányér	igen	igen	igen	igen
Fém vagy alumínium tűzálló edény	nem	igen	igen	nem
Grill	nem	igen	igen	nem
Alumínium fólia vagy alumínium fóliából készült edény	nem	igen	igen	nem

\*) Mikrohullámú és grillsütő, illetve mikrohullámú és konvekciós sütő együttes használata

## A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések

### A mikrohullámok működésével kapcsolatos fontos információk

- A készüléke mikrohullámú sugárzással működik, ami az ételben található vízmolekulákat nagyon gyorsan felmelegíti. Nincs hőszugárzás, így barnulás 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

### 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 egy programot, de nem nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot 5 percen belül, a beállítás törlődik. Ezután a kijelzőn ismét a pontos idő lesz látható.
- Egy program elindításakor (kivéve előmelegítés közben), a fennmaradó működési idő jelenik meg a kijelzőn. Elindul a visszaszámlálás.
- 5 hangjelzés jelzi a program befejezését. Ezt követően a készülék automatikusan kikapcsol.

## Üzembe helyezés

### Üzembe helyezés

- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- Tartsa be a következő védőtávolságokat:
  - 10 cm a hátlapnál
  - 20 cm az oldalaknál
  - 30 cm a készülék tetejénél.
- A más készülékkel való interferencia elkerülése érdekében működése közben ne tegye a készüléket más elektromos készülékek közelébe.

## Előkészület

- A mikrohullámú sütő ajtaját az ajtónyitó gomb segítségével nyithatja ki. Megnyomását követően az ajtó kitarul.
- Távolítsa el a főzőtérben lévő összes tartozékot és csomagolja ki.
- Helyezze be a fémtálcát úgy, hogy az alján található mélyedések a meghajtótengely közepére illeszkedjenek.
- Pizzakő használata esetén először helyezze fel a forgótánygyűrűt a meghajtótengelyre, és ezt követően helyezze a pizzakövet a gyűrűre.
- Látható sérüléseket keresve vizsgálja át a készüléket, különös tekintettel az ajtóra és az ajtó körüli területekre. Fontos, hogy sérülés esetén ne használja a készüléket.
- Távolítsa el a burkolaton esetlegesen elhelyezett védőlapokat.
- Ellenőrizze, hogy a használni szándékozott hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel. További műszaki adatokért olvassa el a paramétereket tartalmazó címkét.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt, földelt aljzatba.

### ⚠ VIGYÁZAT:

- Ne távolítsa el a sütőtérbe vagy az ajtó belsejébe szerelt alkatrészeket!
- A csillám lap szintén a készülék része, és nem szabad eltávolítani. Védi a mögötte található elektronikát a szennyeződéstől.

### ℹ MEGJEGYZÉS:

Ha a gyártási folyamat hulladékai vagy olaj maradt a burkolaton vagy a hevítőelemeken, az a működés megkezdésekor füstöt vagy szagot okozhat.

Ez normális jelenség, és többszöri használat után megszűnik.

Javasoljuk, hogy járjon el a következő módon:

- Kapcsolja be a grill üzemmódot és működtesse néhányszor a készüléket üresen, étel nélkül.
- Biztosítson megfelelő szellőztetést.

## Az óra beállítása:

### ℹ MEGJEGYZÉS:

A készülék hálózatra történő csatlakoztatásakor hangjelzés hallható és a kijelzőn a „0:00” felirat jelenik meg.

1. Nyomja meg egyszer vagy többször egymás után a CLOCK/PRE-SET gombot a 24 órás és a 12 órás kijelzési mód közötti váltás beállításához.
2. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt órát.
3. Nyomja meg a CLOCK/PRE-SET gombot a beállítás megerősítéséhez.
4. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt percet.
5. Nyomja meg újra a CLOCK/PRE-SET gombot az új idő aktiválásához. A digitális idő „:” elválasztó szimbóluma villogni fog a kijelzőn.

## A mikrohullámú sütő használata

1. Tegye a melegíteni kívánt ételt egy megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a fémtányér közepére. 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. A gomb egyszeri megnyomása után használhatja a forgatógombot is.

Teljesítmény-beállítás a kijelzőn, %-ban kifejezve	Teljesítmény, Watt (kb.)	Felhasználás
P100	900	Gyors melegítés
P 80	720	Főzés
P50	450	Párolás
P 30	270	Fagyasztott áruk kiolvasztása
P 10	90	Vaj olvasztása stb.

4. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítások megerősítéséhez.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
6. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához. A főzési idő az étel mennyiségétől és állagától függ.

### ℹ 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.
- **Megjegyzés:** Ha az élelmiszert kizárólag mikrohullámú üzemmódban melegíti, használjon fedőt.

## A főzés szüneteltetése vagy leállítása

- Ha szüneteltetni szeretné a főzési folyamatot, nyomja meg egyszer a STOP/CLEAR gombot és 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 gombot.

## 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%.

## 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
<b>Folyadékok</b>				
1 csésze	150 g	P100	0,5 - 1	nem
0,5 l	500 g	P100	3,5 - 5	nem
0,75 l	750 g	P100	5 - 7	nem
<b>Javaslat:</b> Tegyen egy üvegpálcát az edénybe, hogy elkerülje a túlforrálást; fogyasztás előtt jól keverje fel.				
<b>Egytálételek</b>				
Borda + burgonya és zöldségek	450 g	P100	2,5 – 3,5	igen
Gulyás nudlival	450 g	P100	2 – 2,5	igen
Hús + köret + szósz	450 g	P100	2,5 – 3,5	igen
<b>Javaslat:</b> Főzés előtt enyhén nedvesítse meg; néhányszor keverje meg.				
<b>Hús</b>				
Borda, szeletelt	200 g	P100	1 - 2	nem
Húsgombóc, 4 darab	500 g	P100	3 - 4	nem
Bélszín	250 g	P100	2 - 3	nem
<b>Javaslat:</b> Kenje be olajjal a sütéshez vagy a széle nem puhul meg.				
<b>Szárnyas</b>				
1/2 csirke	450 g	P100	3,5 - 5	nem
Csirkebecsínált	400 g	P100	3 – 4,5	igen
<b>Javaslat:</b> Kenje be olajjal; néhányszor keverje meg.				
<b>Köret</b>				
Nudli, rizs, 1 adag	150 g	P100	1 - 2	igen
2 adag	300 g	P100	2,5 – 3,5	igen
Burgonya	500 g	P100	3 - 4	igen
<b>Javaslat:</b> Enyhén nedvesítse meg főzés előtt.				
<b>Levesek / szószok</b>				
Húsleves, 1 tányér	250 g	P100	1 – 1,5	igen
Zöldségleves	250 g	P100	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	P100	1 - 2	igen
<b>Bébiétel</b>				
Tej	100 ml	P50	0,5 - 1	nem
Pép	200 g	P50	1 – 1,5	nem
<b>Javaslat:</b> 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 megnyomja 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 egyenesse szét az ételt annyira alacsonyan, amennyire csak lehetséges. A vékonyabb darabokat, mint például csirkelábak vagy halfilé, tegye középre vagy hagyja egymáson.

A kisebb mennyiség hamarabb megfő, mint a nagyobb. Érvényes a következő ökölszabály:

**Dupla mennyiség = majdnem dupla idő**

**Fele mennyiség = fele idő**

Ha nem találja a pontos főzési időt egy ételhez, használhatja a következő szabályt:

**100 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 ropogósra szeretné sütni, süsse fedél nélkül.

## Főzési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítményszint	Idő, kb. perc	Fedél
<b>Zöldségek</b>				
Padlizsán	500 g	P80	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	P80	13 - 15	igen
Brokkoli	500 g	P80	6 - 9	igen
Cikória	500 g	P80	6 - 7	igen
Borsó	500 g	P80	6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	P80	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	P80	13 - 15	igen
Burgonya	500 g	P80	9 - 12	igen
Fehérrépa	500 g	P80	8 - 10	igen
Póréhagyma	500 g	P80	7 - 9	igen
Csőves kukorica	250 g	P80	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	P80	8 - 10	igen
Paprika	500 g	P80	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	P80	7 - 10	igen
Spárga	300 g	P80	6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	P80	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	P80	9 - 10	igen
<b>Javaslat:</b> A zöldségeket vágja kis darabokra és 2-3 kanál folyadékot rátéve főzze; néhányszor keverje meg. 3-5 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt ízesítse.				
<b>Gyümölcsök</b>				
Párolt alma vagy körte	500 g	P80	5 - 8	igen
Szilvalekvár	250 g	P80	4 - 6	nem
Sült alma, 4 darab	500 g	P80	7 - 9	igen
<b>Javaslat:</b> Adjon hozzá 125 ml vizet; a citromlé megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését; 3-5 percig párolja.				
<b>Hús *)</b>				
Hús szósszal	400 g	P80	10 - 12	igen
Gulyás, borjúhús csíkok	500 g	P80	10 - 15	igen
Marhahústekercs	250 g	P80	7 - 8	igen
<b>Javaslat:</b> Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				
<b>Szárnyas *)</b>				
Csirkebecsínált	250 g	P80	6 - 7	igen
Tyúklevés	200 g	P80	5 - 6	igen
<b>Javaslat:</b> Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítményszint	Idő, kb. perc	Fedél
<b>Hal</b>				
Halfilé	300 g	P80	7 - 8	igen
	400 g	P80	8 - 9	igen
<b>Javaslat:</b> A fele idő letelte után fordítsa meg; párolja 3-5 percig.				
<b>Zöldségek kiolvasztása és főzése</b>				
Piros káposzta almával	450 g	P80	14 - 16	igen
Spenót, levelek	300 g	P80	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	P80	7 - 9	igen
Hüvelyes zöldbab	200 g	P80	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	P80	8 - 9	igen
Borsó	300 g	P80	7 - 8	igen
Fehérrépa	300 g	P80	13 - 15	igen
Póréhagyma	200 g	P80	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	P80	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	P80	5 - 6	igen
Kelbimbó	300 g	P80	7 - 8	igen
Spenót	450 g	P80	12 - 13	igen
	600 g	P80	15 - 17	igen
<b>Javaslat:</b> 1-2 kanál folyadékot hozzáadva főzze; néhányszor keverje meg vagy óvatosan vágja. 2-3 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt izesítse.				
<b>Levesek(ragu *)</b>				
Ragu	500 g	P80	13 - 15	igen
Zöldségleves	300 g	P80	7 - 8	igen
Krémleves	500 g	P80	13 - 15	igen
<b>Javaslat:</b> Néhányszor keverje meg; párolja 3-5 percig.				

\*) Készétel.

## Grillezés

Három grillezési lehetőség közül választhat:

- **G-1** csak a felső melegítőelem
- **G-2** alsó és felső melegítőelem
- **G-3** csak az alsó melegítőelem

### A grill használata

Helyezze a grillrácsot a mellékelt fémtányérra. Használjon megfelelő hőálló edényt vagy helyezze közvetlenül a grillrácsra az ételt.

Sütéshez és roston sütéshez tegye a következőket:

1. Válassza ki a kívánt grillmódot a DOUBLE GRILL/COMBI. gomb egyszeri/többszöri megnyomásával. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.
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.
4. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot az indításhoz.

#### MEGJEGYZÉS:

A beállított idő felének leteltekor több hangjelzés is figyelmezteti arra, hogy fordítsa meg a grillezett ételmezt, például húst vagy kolbászt.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő, kb. perc	Fedél
Sajtos pirítós készítése	2-3 szelet	3-4	nem
Levesek, pl. tojásleves készítése	2-3 csésze	10-15	nem

### A pizzakő használata

- Helyezze be a forgótányérgyűrűt úgy, hogy az alján található mélyedések a meghajtótengely közepére illeszkedjenek.
- A mellékelt pizzakövet helyezze közvetlenül a forgótányérgyűrűre.
- A pizza készítése közben a legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy körülbelül 5 percig melegítse elő a pizzakövet **G-3** módban.
- Miután ráhelyezte a pizzát a kőre, folytassa **G-2** módban. Kövesse a receptben megadott sütési idő adatokat.
- A legjobb eredményhez mélyfagyasztott pizza esetén használja az A-9 Automatikus programot.

## Hőáramlás

A konvekció lehetővé teszi, hogy az ételt úgy főzze, mintha tradicionális sütőt használna. A mikrohullám nem kapcsol be. A ventilátoron lévő fűtőelem hőt állít elő. Javasoljuk a sütő előmelegítését a megfelelő hőmérsékletre az étel behelyezése előtt.

### Hőáramlás üzemmód előmelegítéssel

1. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet 140 °C és 230 °C között a CONVECTION gomb egyszeri/többszöri megnyomásával. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.
2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. Nyomja meg újra a START/+30SEC./CONFIRM gombot az előmelegítés beindításához.

#### MEGJEGYZÉS:

- Minden beállítható hőmérséklethez (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°C) tartozik egy jelzés, pl. 200°C = hetedik sáv.
- Előmelegítés közben ez a kijelző villog. A sávok növekedése a kijelzőn jelzi az előmelegítési folyamatot.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor két hangjelzés lesz hallható.

4. Nyissa ki az ajtót és tegye az ételt a készülékbe.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.

#### MEGJEGYZÉS:

Addig nem állíthatja be a főzési időt, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet vagy be van zárva az ajtó.

6. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

### Hőáramlás üzemmód előmelegítés nélkül

1. Tegye az ételt a készülékbe.
2. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet 140 °C és 230 °C között a CONVECTION gomb egyszeri/többszöri megnyomásával. Egyszeri megnyomás után használhatja a gombot is.
3. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
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.

#### MEGJEGYZÉS:

A sávok a kijelzőn ebben az esetben is az elért hőmérsékletet fogják jelezni. A melegítési fázis közben a jelzés villog.

## A mikrohullámú, a grill és a hőáramlás funkciók kombinációja

Ezen beállítások használatakor a

- Mikrohullám
- Alsó melegítőelem
- Konvekció

felváltva fog működni a következő kombinációkban:

Kijelző	Mikrohullám	Alsó melegítőelem	Konvekció
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

1. Nyomja meg a DOUBLE GRILL/COMBI. gombot egyszer/többször egymás után a kívánt kombi beállítás kiválasztásához. A gomb egyszeri megnyomása után használhatja a forgatógombot is.
2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
3. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
4. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

### Tippek 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.

### Automatikus funkciók

Az automatikus funkciók segítségével automatikusan főzhet meg bizonyos mennyiségű ételt. Járjon el a következő módon:

1. A forgatógomb forgassa el az óramutató járásának irányába és válassza ki a kívánt automatikus funkciót. Válasszon egyet az alábbi táblázatban megadott beállítások közül.
2. Nyomja meg a 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.

#### MEGJEGYZÉS:

- A süteményekhez való A-8 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. A 35 perces sütési idő elkezdődik.
- A-9 menü: Pizzakő használata esetén, a behelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a pizzakő teljesen száraz. A mikrohullámok a nedves pizzakő megrepedését okozhatják. A pizza készítése közben a legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy körülbelül 5 percig melegítse elő a pizzakövet **G-3** módban.

### Automatikus programok táblázata

Kód	Funkció	Kijelzés/tömeg grammban	Teljesítmény-beállítás
A-1	Melegítés	150	Mikrohullám 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Burgonya	1 / több mint 200	Mikrohullám 100%
		2 / több mint 400	
		3 / több mint 600	
A-3	Hús	150	Mikrohullám 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Zöldségek	150	Mikrohullám 100%
		350	
		500	
A-5	Hal	150	Mikrohullám 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Nudli/tészta	50 (450 ml vízzel)	Mikrohullám 80%
		100 (800 ml vízzel)	
		150 (1200 ml vízzel)	
A-7	Leves	200	Mikrohullám 100%
		400	
		600	
A-8	Sütemény	475	Konvekció 160°C-ra való előmelegítéssel
A-9	Pizza	200	Mikrohullám + alsó melegítőelem (C-1)
		300	
		400	
A-10	Szárnyas (grillezett)	500	Mikrohullám + alsó melegítőelem (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Kiolvasztás

A kiolvasztás beállításokkal kétféle módon olvaszthatja ki automatikusan az ételt. Válassza ki a kiolvasztás funkciót a tömegnek és az időnek megfelelően.

### MEGJEGYZÉS:

- A mikrohullám teljesítménye kiolvasztáskor 30% (270 W).
- Mivel a mikrohullámok mindig kívülről befelé hatolnak be az ételbe, előfordulhat, hogy a nagyobb darabok közepe nem olvad ki teljesen. Ugyanakkor a külső rész akár már főhet is.
- Ha az étel súlya 200 g alatt van, ne tegye középre, hanem inkább a fémtányér szélére.
- Egyes élelmiszereket - például húsokat, kolbászokat vagy kenyeret - a kiolvasztási időtartam felénél meg kell fordítani.
- Vegye figyelembe a kompenzációs időt a kiolvasztás program után. Ez az az állási idő, amíg hőmérsékletkompenzáció megvégeződik az ételben, a hó a külsejétől (kiolvadt) a belsejéig (fagyott) felé áramlik. A kompenzációs idő alatt az ételt a kikapcsolt készülékben vagy a készülékből kivéve is tárolhatja. A kompenzációs időnek legalább annyinak kell lennie, mint ahány percig kiolvasztja az ételt a mikrohullámú sütőben. De függ az étel állapotától is.
- A kompenzációs idő lerövidíthető, ha pl. szétválasztja a kisebb húsdarabokat vagy ledarálja a megmaradt aprólékot a kiolvasztási idő letelte után. Szeletelt kenyeret vagy kolbász esetén válassza szét a szeleteket a kompenzációs idő alatt.
- A gyümölcsöket fedett edényben olvassa ki. A kiolvasztási idő közel felének letelte után óvatosan keverje meg a gyümölcsöt.
- Tortákat és csokoládés süteményeket nem lehet a mikrohullámú sütőben kiolvasztani.

A kiolvasztás program használatához járjon el a következő módon:

1. Határozza meg az étel tömegét.
2. Vegye ki az ételt a csomagolásból. Ha nem tudja kivenni, olvassa ki körülbelül 30 másodpercig maximális mikrohullámú teljesítménnyel (lásd "Gyorsindítás").
3. Helyezze a kiolvasztani kívánt ételt a tányérra (gyümölcsöt egy megfelelőedénybe). Tegye a húst egy felfelé fordított tálkára, hogy a lé lefolyhasson. A tálkát tilos más élelmiszerekhez használni, és vigyázni kell, hogy az semmilyen ételiszterrel ne érintkezzen.
4. Nyomja meg többször egymás után a W.T./TIME 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

5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt tömeget/időt.
6. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

## Többszakaszos főzés

Beállíthatja úgy is a programokat, hogy a készülék 3 különböző funkciót hajtson végre egymás után.

Tegyük fel, hogy a következő programokat választja:

### Kiolvasztás



### Főzés



### Grillezés

1. Válassza ki az 1. funkciót: Nyomja meg a W.T./TIME DEFROST gombot egyszer vagy kétszer.
2. Állítsa be a tömeget vagy a kívánt időt a gomb segítségével.
3. Válassza ki a 2. funkciót: Nyomja meg a MICROWAVE gombot egyszer/többször egymás után a kívánt mikrohullámú teljesítmény-beállítás kiválasztásához.
4. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
5. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
6. Válassza ki a 3. funkciót: Válassza ki a kívánt grill módot a DOUBLE GRILL/COMBI. gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
7. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a beállítás megerősítéséhez.
8. A forgatógomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
9. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot a készülék beindításához.

### MEGJEGYZÉS:

- A programváltást egy hangjelzés kíséri.
- Grillezés esetén, a beállított időtartam felénél több hangjelzés figyelmezteti arra, hogy fordítsa meg a behelyezett ételisztert, például húst vagy kolbászt.
- Az automatikus funkciók és a hőáramlás üzemmód előmelegítéssel nem használható a fokozatos főzésor.

## Speciális funkciók

### Automatikus indítás

Késleltetheti a mikrohullámú, grill, hőáramlás, automatikus funkciók vagy akár a kombi üzemmód elindítását is. A maximális késleltetési időbeállítás 23 óra és 59 perc lehet.

### MEGJEGYZÉS:

- Először állítsa be az órát! Mäskülönben nem tudja használni a funkciót.
- Automatikus indítás használatkor a kiolvasztás funkció nem elérhető.

Például: A pontos idő 10:45. A mikrohullámú sütőt úgy szeretné beprogramozni, hogy 14:20-kor a legmagasabb teljesítményfokozatban 7 és fél percig melegítsen. A mikrohullámú üzemmód automatikus indításához tegye a következőket:

Step/Lépés	Gomb	Kijelző	
1	MICROWAVE	P100	(Teljesítmény-beállítás)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Teljesítmény-beállítás)
3		7:30	(Főzési idő)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Pontos idő)
5		14:45	(Állítsa be az órát)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Állítsa be az percet)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Pontos idő)

### **i** MEGJEGYZÉS:

- Ezen beprogramozott beállításkor a kezelőszervek funkciói nem működnek (kivéve: CLOCK/PRE-SET és STOP/CLEAR).
- Ha újra ki szeretné jelezni a kezdési időt, nyomja meg a CLOCK/PRE-SET gombot.
- Az automatikus indítási idő kikapcsolásához nyomja meg a STOP/CLEAR gombot.
- Az előre beállított idő elérésekor a mikrohullámú sütő bekapcsol. Két hangjelzés jelzi az indulást.

### **!** FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély!

- Működés közben mindig felügyelje a készüléket.
- Az időkésleltetés funkció használatakor úgy állítsa be az időt, hogy a készülék megfelelő felügyelet mellett működhessen.
- Ne működtesse üresen a mikrohullámú sütőt.
- Ha hamarabb veszi ki az ételt a készülékből, a STOP/CLEAR gombbal ki kell kapcsolnia a funkciót.

### Lezárás (gyerekzár)

Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CLEAR gombot 3 másodpercnél tovább a készülék lezárásához. A kijelzőn megjelenik a lezárás jelzése. A kezelőszervek funkciói nem működnek. Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CLEAR gombot ismét 3 másodpercnél tovább a kioldáshoz.

### Kijelző funkció

- Mikrohullámú, grillezési, kombinált vagy konvekciós (előmelegítés nélküli) módban a mód vagy a hőmérséklet beállítása jelenik meg, ha a MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. vagy CONVECTION gombokat 2 - 3 másodpercre megnyomja.
- A kijelzőn a működési módtól függetlenül a pontos időt jelenik meg 2-3 másodpercre, ha a CLOCK/PRE-SET gombot nyomja le.
- Időkésleltetés üzemmódban nyomja meg a CLOCK/PRE-SET gombot a kezdési idő megjelenítéséhez.

## Tisztítás

### **!** FIGYELMEZTETÉS:

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

### **!** VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon maró vagy karcoló tisztítószeret.
- A betekintőablak tisztításához ne használjon fém kaparót. A felület összekarcolódhat és esetleg az üveg eltörhet.

### Belső rész

- A mikrohullámú sütő belsejét tartsa tisztán. A mikrohullámú sütő faláról egy nedves ruhával távolítsa el a ráfröccsent és kiloccsant étel nyomait. Ha a készülék nagyon koszos, használhat enyhe mosószeret is.
- 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

- Szükség esetén mosogatószerrel tisztítsa meg a fémtányért.
- Rendszeresen tisztítsa meg a vezetőgyűrűt és a sütő belsejének alját. Kiveheti a vezetőgyűrűt és külön megmoshatja. Enyhe mosószerrel vagy üvegtisztítót használjon. Alaposan szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy megfelelően helyezze vissza a gyűrűt.
- Minden használat után mosogatószerrel tisztítsa meg vagy a tisztításhoz helyezze mosogatógépbe a rácsot.
- A pizzakövet minden használat után nedves ruhával tisztítsa le. Hagyja a szabad levegőn megszáradni. Csak teljesen száraz állapotban használja. A mikrohullámok a nedves pizzakövet megrepeszthetik.

### 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. A funkció kiválasztása után nem nyomta meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot.	Ellenőrizze, hogy nem szorult-e étel vagy valamilyen tárgy az ajtóba. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM vagy a STOP/CLEAR gombot a funkció leállításához.

Probléma	Lehetséges ok	Megjegyzések/ megoldás
Az összes kezelőszerv le van zárva.	Aktiválva van a gyerekzár.	Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CLEAR gombot 3 másodpercnél tovább a kioldáshoz.
	A kijelző a pontos időt mutatja, és a „:” elválasztójel nem villog.	Aktiválva van az időkésleltetés funkció. Nyomja meg újra a CLOCK/PRESET gombot a kezdési idő megjelenítéséhez. Nyomja meg a STOP/CLEAR gombot a funkció leállításához.
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 ételmaradékokat a „Tisztítás” részben leírtak szerint.
A működés minden nyilvánvaló ok nélkül leállt.	A készülék meghibásodott.	Lépjön kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.

### Műszaki adatok

Típus: .....MWG 2218 H CB

Áramforrás: .....230 V~, 50 Hz

Energiafogyasztás:

Mikrohullám: .....1500 W

Grill: .....1600 W

Hőáramlás: .....2500 W

Névleges kimeneti mikrohullámú teljesítmény: .....900 W / 2450 MHz

Sütőtér kapacitása: .....25 liter

Védelmi osztály: .....I

Nettó tömeg: ..... kb. 17,25 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos ter-méfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszült-ség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.



### Hulladékkezelés

#### A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A 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.

## Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

 ПРИМІТКА. Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні функції.....	113
Чищення .....	114
Усунення несправностей.....	115
Технічні параметри.....	115

## Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

## Зміст

Загальні відомості.....	105
Важлива інформація про безпеку! .....	105
Попереджувальні наклейки на приладі .....	107
Огляд елементів управління.....	107
Кнопки та елементи керування на панелі керування.....	107
Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи.....	108
Посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі.....	108
Примітки щодо роботи і використання пристрою .....	108
Перший запуск.....	109
Використання мікрохвильової печі.....	109
Швидкий пуск .....	109
Розігрівання .....	110
Приготування їжі.....	110
Гриль .....	111
Конвекція .....	111
Комбінація режимів мікрохвиль, гриля і конвекції.....	112
Автоматичні функції .....	112
Розмороження .....	113
Багатоступеневе приготування .....	113

## Важлива інформація про безпеку!

Уважно прочитайте та збережіть для подальшого використання.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Мікрохвильова піч призначена для підігрівання їжі та напоїв. Спроба сушити продукти, одяг або нагріти електрогрілки, тапочки, губки, вологі ганчірки для прибирання або подібні речі може спричинити травми, займання чи пожежу.
- Мікрохвильова піч **непридатна** для зігрівання живих тварин.
- У разі пошкодження дверцят або ізоляції на них забороняється користуватися мікрохвильовою піччю. Віднесіть її до кваліфікованого спеціаліста для ремонту.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно, це має виконувати кваліфікований спеціаліст. Обслуговування або ремонт, які передбачають знімання кришки, що захищає доквілля від мікрохвиль, небезпечні. Це має виконувати тільки спеціаліст.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати виробник, його сервісний представник або подібні кваліфіковані спеціалісти, щоб уникнути небезпеки.
- Не нагрівайте рідину в закритому посуді. **РИЗИК ВИБУХУ!**
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у серванті.
- Щоб надійно функціонувати, приладу потрібно достатньо простору для циркуляції повітря. Залишайте відстань 30 см над приладом, 10 см іззаду та по 20 см з обох боків приладу. Не накривайте піч. Забороняється закривати отвори на приладі. Не знімайте ніжки.
- Встановлюйте прилад задньою поверхнею до стіни.
- Прилад та доступні частини нагріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти до 8 років можуть користуватися приладом тільки під наглядом.
- Користуйтеся тільки придатним посудом, а саме скляним, порцеляновим, керамічним посудом, посудом із жаротривкого пластика або спеціальним посудом для мікрохвильової печі.
- Якщо продукти готуються або нагріваються у **займистих** матеріалах, як то пластик або папір, регулярно перевіряйте мікрохвильову піч, оскільки існує ризик пожежі.
- У разі появи диму вимкніть прилад і вийміть штепсель із розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я загасилося.
- Перед вживанням збовтуйте вміст дитячих пляшок і кухлів, також перевіряйте його температуру. Ризик опіків.
- Коли виймаєте посуд, користуйтеся кухонними рушниками або рукавицями. **РИЗИК ОПІКІВ!**
- Не нагрівайте у мікрохвильовій печі продукти у шкаралупі або із шкіркою, наприклад, яйця, сосиски, герметично закриті кухлі тощо, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання мікрохвилями.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. затримка кипіння:

Під час кипіння, особливо у разі повторного нагрівання рідин (води), може статися, що температура кипіння досягнена, але характерні бульбашки ще не з'явилися. Рідина не кипить рівномірно. У разі виймання посуду може статися так звана затримка кипіння, що проявляється у раптовому утворенні бульбашок у разі удару посуду, що спричиняє збігання води. Серйозний ризик опіків! Щоб добитися рівномірного кипіння, вставте скляну паличку або подібний предмет (не металевий) у посуд.

- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Будь-який бруд на рамі/ізоляції дверцят і на суміжних частинах треба видалять вологою ганчіркою.
- Регулярно мийте мікрохвильову піч і видаляйте усі рештки продуктів із середини.
- Якщо прилад не чистити, поверхня може пошкодитися, що вплине на термін експлуатації та може створити небезпечні ситуації.
- Не користуйтеся сильнодіючими абразивними миючими засобами або металевими шкребками, щоб почистити скло дверцят. Так ви можете подряпати поверхню та пошкодити скло.
- Не користуйтеся пароочищувачами.
- Дотримуйтеся інструкцій із розділу "Чищення".
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

- Цей прилад призначено для
  - нагрівання та приготування твердих або рідких продуктів
  - смаження та приготування на грилі твердих продуктів.

Прилад призначено для побутового використання, як то:

- на кухнях магазинів, офісів тощо;
- відвідувачами готелів, мотелів та подібного житла;
- у сільськогосподарських приміщеннях;
- у готелях, які надають номер плюс сніданок.

## Попереджувальні наклейки на приладі

На верхню кришку мікрохвильової печі нанесено попереджальний знак:



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Гаряча поверхня!**  
**Ризик опіку!**

Відкриті поверхні під час та після використання можуть бути дуже гарячі.

Дотримуйтесь вимоги наклейки на бічній стінці мікрохвильової печі:

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- УСЕРЕДИНІ ДІЄ МІКРОХВИЛЬОВЕ ПОЛЕ ТА ВИСОКА НАПРУГА. НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗНИМАЙТЕ КОЖУХ.
- З МЕТОЮ ЗАХИСТУ ОПЕРАТОРА ВІД МОЖЛИВОЇ НЕБЕЗПЕКИ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ ПРИЛАД ОБЛАДНАНО ЗАЗЕМЛЕНОЮ ВИЛКОЮ. ЇЇ СЛІД ВСТАВЛЯТИ В НАЛЕЖНО ЗАЗЕМЛЕНУ РОЗЕТКУ.
- ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ МАЄ ЗДІЙСНЮВАТИ ТІЛЬКИ ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПЕРСОНАЛ, ЯКИЙ МАЄ ВІДПОВІДНУ КВАЛІФІКАЦІЮ.
- ПЕРЕД ОБСЛУГОВУВАННЯМ 'ВИЙМІТЬ ВИЛКУ ЖИВЛЕННЯ З РОЗЕТКИ. ЗНЯТТЯ КОЖУХА З УВІМКНЕНИМ ЖИВЛЕННЯМ МОЖУ ПРИЗВЕСТИ ДО НЕБЕЗПЕКИ ДІЇ ВИСОКОЇ НАПРУГИ НА ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПЕРСОНАЛ.

## Огляд елементів управління

### Малюнок А

- 1 Панель керування
- 2 Засіб відкривання дверцят
- 3 Гриль
- 4 Поворотне кільце
- 5 Вісь приводу
- 6 Нижній елемент нагрівання
- 7 Емальована металева тарілка
- 8 Засувка дверцят
- 9 Оглядове вікно

**Не показано:** Камінь для піци

### Малюнок В. Символи на панелі керування

- 1 Мікрохвилі
- 2 Конвекція
- 3 Гриль
- 4 Розмороження
- 5 Функція замка від дітей
- 6 Автоматична функція
- 7 Індикатор температури

## Кнопки та елементи керування на панелі керування

### MICROWAVE

**Мікрохвилі:** дозволяє вибрати налаштування потужності мікрохвильової печі

### DOUBLE GRILL/COMBI.

**Гриль:** для смаження і запікання  
**гриль/** режими гриля, мікрохвиль і конвекції  
**Комбінований** вмикаються по черзі  
**режим:**

### CONVECTION

**Конвекція:** режим конвекції без режиму застосування мікрохвиль; дозволяє вибрати температуру.

### W.T./TIME DEFROST

розмороження за вагою чи часом

### CLOCK/PRE-SET

**Годинник:** у поєднанні з регулятором для встановлення часу чи запуску часу

## STOP/CLEAR

- Зупинити:** натисніть один раз, щоб зупинити приготування їжі.
- Видалити:** натисніть двічі, щоб скасувати функцію.
- Заблокувати:** натисніть і утримуйте кнопку STOP/CLEAR впродовж 3 секунд, щоб заблокувати (замок від дітей) чи розблокувати панель керування.

## 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 чи уразі використання автоматичної функції)
- Підтвердження налаштування

## TIMER•WEIGHT•AUTO MENU

За допомогою регулятора можна налаштувати годинник, час приготування їжі, температуру, комбінований режим, автоматичні функції чи вагу

### Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи

- Використовуйте лише термостійкий посуд, оскільки у режимі гриля і комбінованих режимах продукується тепло. Пластикові ємності не придатні для використання.
- У режимі гриля можна використовувати металевий та алюмінієвий посуд, проте не слід його використовувати у звичайному чи комбінованому режимі мікрохвиль (див. таблицю "Посуд, придатний для мікрохвильової печі").
- Не ставте нічого на пристрій. Він нагрівається. Вентиляційні отвори мають бути незаблоковані.
- Використовуйте решітку, щоб розташувати продукти ближче до елемента нагрівання.

### Посуд, придатний для 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.
- Проколить 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
Термостійкий керамічний посуд (тарілки)	так	так	так	так
Пластикові контейнери, придатні для мікрохвильової печі	так	ні	ні	ні
Кухонний папір	так	ні	ні	ні
Емальована тарілка додається	так	так	так	так
Металевий або алюмінієвий термостійкий посуд	ні	так	так	ні
Решітка	ні	так	так	ні
Алюмінієва фольга чи контейнери з алюмінієвої фольги	ні	так	так	ні

\* ) Сполучення мікрохвильової печі з грилем або мікрохвильової печі з конвекцією

### Примітки щодо роботи і 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

#### 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 програму, проте не натиснути кнопку START/+30SEC./CONFIRM впродовж 5 хвилин, налаштування буде скасовано. На дисплеї знову з'явиться поточний час.
- Після запуску програми (окрім попереднього розігрівання) на дисплеї відобразиться час, що залишився. Буде виконуватися зворотний відлік часу.
- 5 звукових сигналів вказують на завершення програми. Після цього прилад автоматично вимикається.

## Перший запуск

### Інструкції зі встановлення

- Встановлюйте пристрій тильною стороною до стіни.
- Дотримуйтесь наступних захисних зазорів:
  - 10 см позаду
  - 20 см з обох боків
  - 30 см згори над мікрохвильовою пічкою.
- Щоб уникнути перешкод у роботі пристрою, не ставте пристрій поблизу електропристроїв.

### Приготування

- Щоб відкрити дверцята мікрохвильової печі, натисніть кнопку викриття дверцят. Дверцята відкриваються.
- Вийміть усі приладдя з камери для приготування їжі і розпакуйте їх.
- Вставте металевий піддон, поставивши зубці на нижній напрямній на центр привідного валу.
- Якщо використовується камінь для приготування піци, спочатку встановіть на привідний вал кільце поворотного столу, а вже на нього поставте камінь для приготування піци.
- Перевірте пристрій на наявність видимих пошкоджень, особливо в області дверцят. У разі пошкодження не використовуйте пристрій.
- Зніміть захисні плівки, які можуть бути прикріплені до пристрою.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі живлення приладу. Докладні характеристики наведено на паспортній таблиці.
- Під'єднайте пристрій до належно встановленої ізольованої заземленої розетки.

#### УВАГА:

- Не знімайте змонтованих частин із камери приготування їжі чи зсередини дверцят!
- Слюдяна пластина також є частиною приладу, не виймайте її. Вона захищає електроніку від бруду.

#### 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

#### ПРИМІТКА:

При підключенні до мережі живлення прилад подає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться показ "0:00".

- Натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET один або кілька разів, щоб перемкнути між 24- і 12-годинним форматом.
- За допомогою регулятора встановіть години.
- Натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET, щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть хвилини.
- Ще раз натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET, щоб увімкнути інший час. На дисплеї миготітиме символ розділення часу ":".

## Використання мікрохвильової печі

- Покладіть продукти, які потрібно підігріти, у відповідний посуд.
- Відкрийте дверцята і поставте ємність посередині металевій тарілці. Закрийте дверцята. (Задля безпеки пристрій можна увімкнути, лише коли дверцята належним чином закрито.)
- Натисніть кнопку MICROWAVE один або кілька разів, щоб вибрати потрібне налаштування потужності. Один раз натиснувши кнопку, можна також використовувати регулятор.

Налаштування потужності на дисплеї у %	Потужність у ватах (прибл.)	Застосування
P100	900	Швидке розігрівання
P 80	720	Приготування їжі
P50	450	Кип'ятіння на малій потужності
P 30	270	Розмороження заморожених продуктів
P 10	90	Розтоплення масла тощо

- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу. Час приготування їжі залежить від кількості і текстури продуктів. Через деякий час ви навчитесь визначати час приготування їжі.

#### 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.
- Зверніть увагу:** коли використовується тільки мікрохвильовий режим, накрийте продукти кришкою.

### Призупинення або зупинення приготування їжі

- Щоб призупинити приготування їжі, один раз натисніть кнопку STOP/CLEAR і відкрийте дверцята.
- Щоб продовжити роботу пристрою, закрийте дверцята і натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM.
- Щоб повністю зупинити роботу пристрою, двічі натисніть кнопку STOP/CLEAR.

## Швидкий пуск

Бажаєте підігріти продукти чи напої швидко за найвищої потужності? Існує дві можливості:

- 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:

- 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%.

## 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 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
<b>Рідини</b>				
1 горняк	150 г	P100	0,5 - 1	ні
0,5 л	500 г	P100	3,5 - 5	ні
0,75 л	750 г	P100	5 - 7	ні
<b>Підказка:</b> Покладіть у ємність скляну паличку, щоб уникнути перегрівання; добре помішайте, перш ніж пити.				
<b>Страва на тарілці</b>				
Відбивні + картопля та овочі	450 г	P100	2,5 - 3,5	так
Гуляш із макаронами	450 г	P100	2 - 2,5	так
М'ясо + соус	450 г	P100	2,5 - 3,5	так
<b>Підказка:</b> Дещо змочіть перед приготуванням; час від часу помішуйте.				
<b>М'ясо</b>				
Відбивні, з хлібом	200 г	P100	1 - 2	ні
М'ясні кульки, 4 шт.	500 г	P100	3 - 4	ні
Шмат м'яса	250 г	P100	2 - 3	ні
<b>Підказка:</b> Зматіть олією, щоб хліб чи скоринка не зміякли.				
<b>Птиця</b>				
1/2 курки	450 г	P100	3,5 - 5	ні
Фрикасе з курятини	400 г	P100	3 - 4,5	так
<b>Підказка:</b> Зматіть олією; час від часу помішуйте.				
<b>Гарнір</b>				
Макарони, рис, 1 порція	150 г	P100	1 - 2	так
2 порції	300 г	P100	2,5 - 3,5	так
Картопля	500 г	P100	3 - 4	так
<b>Підказка:</b> Злегка змочіть перед приготуванням.				
<b>Супи/соус</b>				
Бульйон, 1 тарілка	250 г	P100	1 - 1,5	так
Густий суп	250 г	P100	1,5 - 2	так
Соус	250 г	P100	1 - 2	так
<b>Дитяче харчування</b>				
Молоко	100 мл	P50	0,5 - 1	ні
Пюре	200 г	P50	1 - 1,5	ні
<b>Підказка:</b> Ретельно помішайте чи струсіть. Перевірте температуру!				

## Приготування їжі

### Практичні поради з приготування їжі

Дотримуйтесь вказівок, поданих у таблиці з порадами щодо приготування страв чи рецептів. Спостерігайте за процесом приготування їжі, якщо у вас недостатньо досвіду.

Дверцята пристрою можна відкрити у будь-який час. Пристрій вимкнеться автоматично.

Пристрій продовжить роботу, коли дверцята буде закрито і знову натиснуто кнопку 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, порізана 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
<b>Овочі</b>				
Баклажан	500 г	P80	7 - 10	так
Цвітна капуста	500 г	P80	13 - 15	так
Брокколи	500 г	P80	6 - 9	так
Цикорій	500 г	P80	6 - 7	так
Горох	500 г	P80	6 - 7	так
Фенхель	500 г	P80	8 - 11	так
Зелені боби	300 г	P80	13 - 15	так
Картопля	500 г	P80	9 - 12	так
Ріпа	500 г	P80	8 - 10	так
Цибуляпорей	500 г	P80	7 - 9	так
Кукурудза на качані	250 г	P80	7 - 9	так
Морква	500 г	P80	8 - 10	так
Перець	500 г	P80	6 - 9	так
Брюссельська капуста	300 г	P80	7 - 10	так
Спаржа	300 г	P80	6 - 9	так
Помідори	500 г	P80	6 - 7	так
Цукіні	500 г	P80	9 - 10	так
<b>Підказка.</b> 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.				
<b>Фрукти</b>				
Тушковані яблука або груші	500 г	P80	5 - 8	так
Тушковані слива	250 г	P80	4 - 6	Ні
Смажені яблука, 4 шт.	250 г	P80	7 - 9	так
<b>Підказка.</b> Додайте 125 мл води, лимонний сік дозволить запобігти знебарвленню фруктів, готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				

Продукти чи напої	Кількість	Налаштування потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
<b>М'ясо*)</b>				
М'ясо з соусом	400 г	P80	10 - 12	так
Гуляш, шматки телятини	500 г	P80	10 - 15	так
Рулети з яловичиною	250 г	P80	7 - 8	так
<b>Підказка.</b> Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
<b>Птиця*)</b>				
Фрикасе з курятини	250 г	P80	6 - 7	так
Суп із курки	200 г	P80	5 - 6	так
<b>Підказка.</b> Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
<b>Риба</b>				
Філе риби	300 г	P80	7 - 8	так
	400 г	P80	8 - 9	так
<b>Підказка.</b> Переверніть, коли мине половина часу приготування; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				
<b>Розмороження і приготування овочів</b>				
Червона капуста з яблуками	450 г	P80	14 - 16	так
Листя шпинату	300 г	P80	11 - 13	так
Цвітна капуста	200 г	P80	7 - 9	так
Стручкова квасоля	200 г	P80	8 - 10	так
Брокколи	300 г	P80	8 - 9	так
Горох	300 г	P80	7 - 8	так
Ріпа	300 г	P80	13 - 15	так
Цибуляпорей	200 г	P80	10 - 11	так
Кукурудза	200 г	P80	4 - 6	так
Морква	200 г	P80	5 - 6	так
Брюссельська капуста	300 г	P80	7 - 8	так
Шпинат	450 г	P80	12 - 13	так
	600 г	P80	15 - 17	так
<b>Підказка.</b> Готуйте з 1-2 ложками рідини; час від часу помішуйте чи ретельно поріжте. Готуйте на малій потужності 2-3 хвилин; додайте приправи перед споживанням.				
<b>Супи / рагу*)</b>				
Рагу	500 г	P80	13 - 15	так
Густий суп	300 г	P80	7 - 8	так
Кремсуп	500 г	P80	13 - 15	так
<b>Підказка.</b> Час від часу помішуйте; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				

\*) Готові страви

## Гриль

Можна вибрати з-поміж трьох налаштувань гриля:

- **G-1** тільки верхній нагрівальний елемент
- **G-2** верхній і нижній нагрівальні елементи
- **G-3** лише нижній елемент нагрівання

### Користування грилем

Встановіть гриль на металевій тарілці, яка додається. Використовуйте термостійкий посуд чи просто покладіть продукти на решітку.

Дотримуйтесь поданих далі вказівок для смаження:

1. Виберіть потрібний режим гриля, натиснувши кнопку DOUBLE GRILL/COMBI. один або кілька разів. Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.

2. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
3. За допомогою регулятора встановіть потрібний час смаження від 5 секунд до 95 хвилин.
4. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати.

### І ПРИМІТКА:

По закінченні половини часу прилад подасть декілька звукових сигналів, що вказують на потребу перевернути продукти, що піддаються обробці грилем, як-от м'ясо чи ковбасу.

Напої або продукти	Кількість	Час (прибл. хв.)	Кришка
Смаження тостів із сиром	2-3 шматки	3-4	ні
Запікання сугів, наприклад супу з цибулі	2-3 горнятка	10-15	ні

### Використання каменя для піци

- Поставте кільце поворотного столу так, щоб зубці на нижній напрямній стали на центр привідного валу.
- Поставте на кільце поворотного столу камінь для приготування піци, що входить у комплект.
- Для найкращих результатів у приготуванні піци рекомендовано розігріти камінь для піци у режимі **G-3** впродовж 5 хвилин.
- Покладіть піцу на камінь та увімкніть режим **G-2**. Дотримуйтесь вказівок щодо часу приготування за рецептом.
- Для найкращих результатів у приготуванні сильно замороженої піци використовуйте програму A-9.

### Конвекція

Режим конвекції дозволяє готувати їжу як у звичайній печі. Мікрохвилі не активні. Нагрівальний елемент вентилятора виділяє тепло. Перш ніж класти всередину продукти, рекомендовано розігріти піч до правильної температури.

### Режим конвекції з попереднім розігріванням

1. Виберіть потрібну температуру у діапазоні 140°C-230°C натисненням кнопки CONVECTION один або кілька разів. Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.
2. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
3. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM ще раз, щоб розпочати попереднє розігрівання.

### І ПРИМІТКА:

- Для кожного значення температури, яку можна налаштувати, (140°, 150°, 160°, 170°, 180°, 190°, 200°, 210°, 220°, 230°) є індикатор, наприклад 200°C = сьома поділка.
  - Під час попереднього розігрівання відображення на дисплеї миготітиме. Збільшення кількості поділок на дисплеї вказуватиме на процес попереднього розігрівання.
  - Коли буде досягнуто потрібної температури, пролунає два звукові сигнали. Значення температури попереднього розігрівання миготітиме.
4. Відкрийте дверцята і покладіть всередину продукти.
  5. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.

### І ПРИМІТКА:

Вам може не вдатися встановити час приготування їжі, коли потрібну температуру ще не досягнуто або коли дверцята закриті.

- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

#### Режим конвекції без попереднього розігрівання

- Покладіть продукти у пристрій.
- Виберіть потрібну температуру у діапазоні 140°C-230°C натисненням кнопки CONVECTION один або кілька разів. Натиснувши один раз, можна використовувати регулятор.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

#### ПРИМІТКА:

Поділки на дисплеї також вказуватимуть на температуру, якої досягнуто. Відображення на дисплеї миготітиме під час фази розігрівання.

#### Комбінація режимів мікрохвиль, гриля і конвекції

У разі застосування цих налаштувань

- мікрохвилі
- нижній елемент нагрівання
- конвекція

по черзі вмикатимуться у таких комбінаціях:

відображення	Мікрохвилі	Нижній елемент нагрівання	Конвекція
C-1	24%	76%	—
C-2	73%	—	27%
C-3	52%	—	48%

- Натисніть кнопку DOUBLE GRILL/COMBI. один або кілька разів, щоб вибрати потрібний комбінований режим. Один раз натиснувши кнопку, можна також використати регулятор.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
- 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.

#### Автоматичні функції

Використовуйте автоматичні функції для приготування певних кількостей продуктів. Виконайте подані далі вказівки:

- Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою і виберіть потрібну автоматичну функцію. Виберіть одне з налаштувань, подане у таблиці.
- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
- За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу.

- Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

#### ПРИМІТКА:

- Під час налаштування A-8 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 35 хвилин.
- Меню A-9: Коли використовується камінь для приготування піци, перед установленням переконайтеся, що він цілковито сухий. Мокрий камінь для приготування піци під дією мікрохвильового випромінювання може луснути. Для найкращих результатів у приготуванні піци рекомендовано розігріти камінь для піци у режимі G-3 впродовж 5 хвилин.

Таблиця з автоматичними меню

Код	Функція	відображення/вага у грамах	Налаштування потужності
A-1	Підігрівання	150	Мікрохвилі 100%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-2	Картопля	1 / понад 200	Мікрохвилі 100%
		2 / понад 400	
		3 / понад 600	
A-3	М'ясо	150	Мікрохвилі 100%
		300	
		450	
		600	
A-4	Овочі	150	Мікрохвилі 100%
		350	
		500	
A-5	Риба	150	Мікрохвилі 80%
		250	
		350	
		450	
		600	
A-6	Макарони/макаронні вироби	50 (і 450 мл води)	Мікрохвилі 80%
		100 (і 800 мл води)	
		150 (і 1200 мл води)	
A-7	Суп	200	Мікрохвилі 100%
		400	
		600	
A-8	Пиріг	475	Конвекція з попереднім розігріванням до 160°C

Код	Функція	відображення/вага у грамах	Налаштування потужності
A-9	Піца	200	Мікрохвилі + нижній елемент нагрівання (C-1)
		300	
		400	
A-10	Птиця (гриль)	500	Мікрохвилі + нижній елемент нагрівання (C-1)
		750	
		1000	
		1200	

## Розмороження

За допомогою режиму розмороження можна автоматично розморозити продукти у два способи. Виберіть функцію розмороження за вагою і часом.

### І ПРИМІТКА:

- Потужність мікрохвиль під час розмороження 30% (270 Вт).
- Оскільки мікрохвилі завжди проникають в їжу ззовні всередину, великі шматки можуть бути не повністю розморожені всередині. Може розпочатись приготування зовнішніх шарів їжі.
- Якщо вага продуктів менше 200 г, кладіть їх із країв, а не посередині металевої тарілки.
- Коли мине приблизно половина часу розморожування, переверніть один раз продукти, як-от ковбасу чи м'ясо.
- Існує час компенсування після програми розморожування. Це проміжок часу очікування, під час якого виконується корекція температури за рахунок теплопровідності від зовнішньої (розмороженої) до внутрішньої (замороженої) частини їжі. На час корекції температури можна залишити їжу у вимкненому пристрої або поза пристроєм. Час корекції повинен бути не меншим за час розмороження в мікрохвильовій печі. Час корекції залежить від властивостей їжі.
- Час корекції можна скоротити, наприклад якщо поділити м'ясо на маленькі шматки або якщо перемішувати шматки замороженого фаршу після розмороження. Якщо розморожуються шматки хліба або ковбаси, на час корекції відкладіть такі шматки.
- Залиште фрукти розморожуватись у мисці з кришкою. Після збігу приблизно половини часу розмороження, акуратно перемішайте фрукти один раз.
- Тістечка або торти з шоколадною глазур'ю не слід розморожувати в мікрохвильовій печі.

Для використання програми розмороження виконайте описані нижче дії.

1. Визначте вагу їжі.
2. Вийміть їжу з упакування. Якщо їжу не вдається вийняти з упакування, розморозуйте її протягом 30 секунд із максимальною потужністю мікрохвиль (дивіться пункт "Швидкий пуск").
3. Покладіть їжу, яку потрібно розморозити, в тарілку (фрукти в миску). Також покладіть м'ясо на перевернуту ємність, щоб із нього витекла рідина. Таку ємність не слід використовувати для інших продуктів чи контактувати з іншими продуктами.
4. Кілька разів посліть натискайте кнопку W.T./TIME DEFROST, щоб вибрати одну з 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

5. За допомогою регулятора виберіть потрібну вагу чи час.
6. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

## Багатоступеневе приготування

Програми можна встановити таким чином, що можна послідовно виконати 3 різні функції.

Припустимо, що вибрано такі програми:

### Розмороження



### Приготування їжі



### Гриль

1. Виберіть 1-у функцію. Натисніть кнопку W.T./TIME DEFROST один або два рази.
2. Встановіть вагу чи потрібний час за допомогою регулятора.
3. Виберіть 2-у функцію. Натисніть кнопку MICROWAVE один або кілька разів, щоб вибрати потрібне налаштування потужності у режимі мікрохвиль.
4. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
5. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
6. Виберіть 3-ю функцію. Виберіть потрібний режим гриля, натиснувши кнопку DOUBLE GRILL/COMBI. один або кілька разів.
7. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб підтвердити налаштування.
8. За допомогою регулятора встановіть потрібний час приготування їжі від 5 секунд до 95 хвилин.
9. Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM, щоб розпочати роботу.

### І ПРИМІТКА:

- Зміна програми позначається звуковим сигналом.
- Під час обробки грилем по закінченні половини часу прилад подасть декілька звукових сигналів, що вказують на потребу перевернути продукти, як-от м'ясо чи ковбасу.
- Автоматичні функції і режим конвекції з попереднім розігріванням неможливо використовувати для поступового приготування їжі.

## Спеціальні функції

### Автоматичний пуск

Можна відкласти пуск пристрою у режимі мікрохвиль, гриля, конвекції, для автоматичних функцій чи навіть комбінованого режиму. Максимальне налаштування часу відкладення - 23 години 59 хвилин.

### І ПРИМІТКА:

- Спершу встановіть годинник! Інакше цю функцію не вдасться використати.
- У разі застосування функції автоматичного пуску функція розмороження недоступна.

Наприклад:

Зараз 10:45. Потрібно запрограмувати мікрохвильову піч, щоб вона працювала о 14:20 на найвищій потужності протягом 7½ хвилин. Щоб автоматично запустити мікрохвильову піч, виконайте подані далі дії:

## Чищення

Крок	Кнопка	Відображення	
1	MICROWAVE	P100	(Налаштування потужності)
2	START/+30SEC./CONFIRM	P100	(Налаштування потужності)
3		7:30	(Час приготування їжі)
4	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Поточний час)
5		14:45	(Встановіть години)
6	CLOCK/PRE-SET	14:45	
7		14:20	(Встановіть хвилини)
8	START/+30SEC./CONFIRM	10:45	(Поточний час)

### і ПРИМІТКА:

- Під час цього програмованого налаштування функції елементів керування заблоковано (окрім CLOCK/PRE-SET і STOP/CLEAR).
- Щоб знову відобразити час запуску, натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET.
- Щоб скасувати час увімкнення, натисніть кнопку STOP/CLEAR.
- Коли буде досягнуто встановленого часу, мікрохвильова піч розпочне роботу. На підтвердження цього пролунає два звукові сигнали.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека пожежі!

- Завжди наглядуйте за пристроєм під час його роботи.
- Використовуючи функцію відкладеного запуску, встановіть час таким чином, щоб пристрій працював під належним наглядом.
- Не вмикайте мікрохвильову піч, якщо вона порожня.
- Якщо вийняти страву раніше з пристрою, слід завершити функцію, натиснувши кнопку STOP/CLEAR.

### Блокування (замок від дітей)

Натисніть і утримуйте кнопку STOP/CLEAR понад 3 секунди, щоб заблокувати пристрій. На дисплеї знову з'явиться налаштування блокування. Функції елементів керування буде заблоковано. Натисніть і утримуйте кнопку STOP/CLEAR ще раз понад 3 секунди, щоб розблокувати пристрій.

### Функція відображення

- У режимі мікрохвиль, гриля, комбінованих режимах чи конвекції (без попереднього розігрівання), налаштування режиму або температури відображається натисненням і утриманням кнопок MICROWAVE, DOUBLE GRILL/COMBI. чи CONVECTION впродовж 2-3 секунд.
- Незалежно від робочого режиму, на дисплеї відобразиться поточний час впродовж 2-3 секунд у разі натиснення кнопки CLOCK/PRE-SET.
- У режимі відкладеного запуску натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET, щоб відобразити час запуску.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Вимкніть мікрохвильову піч і витягніть штепсель із розетки.

### ⚠ УВАГА.

- Не користуйтеся будь-яким дратівними щітками або іншими абразивними предметами.
- Не користуйтеся кислотними або абразивними миючими засобами.
- Не користуйтеся металевими шкребками, щоб почистити оглядове вікно. Це може подряпати поверхню, а скло може тріснути.

### 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.
- 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

- За потреби чистьте металеву тарілку миючим засобом.
- Регулярно чистьте напрямне кільце і дно пристрою. Можна зняти напрямне кільце і вручну почистити його. Використовуйте слабкий миючий засіб чи засіб для чищення скла. Ретельно висушіть. Після цього обов'язково належним чином покладіть кільце на місце.
- Після кожного використання чистіть гриль миючим засобом для посуду або мийте у посудомийній машині.
- Після кожного використання очищуйте камінь для приготування піци вологою тканиною. Залишіть його на повітрі, щоб він висох. Користуйтеся ним, тільки коли він цілковито сухий. Якщо камінь для приготування піци мокрий, під дією мікрохвильового випромінювання він може луснути.

### 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 подальше від одного.
До пристрою не подається електроенергія; дисплей чорний.	Пошкоджена розетка.	Підключіть пристрій до іншої розетки. Перевірте головний заземлювач у домі.
На дисплеї відображається індикація "0:00".	Стався збій живлення.	Ще раз встановіть годинник.
Пристрій не вмикається. На дисплеї відображається інша інформація, аніж поточний час.	Дверцята не закриті належним чином.	Перевірте, чи у дверцятах не застрягли якісь предмети чи залишки їжі.
	Не натиснуто кнопку START/+30SEC./CONFIRM після вибору функції.	Натисніть кнопку START/+30SEC./CONFIRM або кнопку STOP/CLEAR, щоб скасувати функцію.
Усі елементи керування заблоковано.	Увімкнено замок від дітей.	Натисніть і утримуйте кнопку STOP/CLEAR понад 3 секунди, щоб розблокувати пристрій.
	На дисплеї відображається поточний час і символ розділення ":" не миготить.	Увімкнено функцію відкладеного запуску. Натисніть кнопку CLOCK/PRE-SET, щоб відобразити час відкладеного запуску. Натисніть кнопку STOP/CLEAR, щоб завершити функцію.
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 параметри

Модель:.....MWG 2218 H CB  
Живлення: ..... 230 В~, 50 Гц  
Енергоспоживання:

мікрохвильова піч: ..... 1500 Вт  
гриль:..... 1600 Вт  
конвекція:..... 2500 Вт

Номінальна вихідна потужність мікрохвильової печі:.....900 Вт/2450 МГц  
Внутрішній об'єм:.....25 літрів  
Клас захисту:.....I  
Маса нетто:.....прибл. 17,25 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.





## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

MWG 2218 H CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء و ختم الوكيل/البائع والتوقيع

**BOMANN**<sup>®</sup>  
www.bomann.de

**BOMANN**<sup>®</sup>

C. Bomann GmbH  
Internet: www.bomann.de