BOMANN®

Mikrowellengerät mit Grill und Heissluft MWG 2285 H CB

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

Bedienungsanleitung/Garantie

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

CE

DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Indice

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

ITALIANO

Indice

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

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 56
Table of Contents ..... Page 56
Technical Data..... Page 64
Disposal ..... Page 64

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi..... Strona 3
Instrukcja obsługi..... Strona 65
Spis treści ..... Strona 65
Dane techniczne..... Strona 74
Warunki gwarancji ..... Strona 74
Usuwanie..... Strona 75

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás ..... Oldal 76
Tartalomjegyzék ..... Oldal 76
Műszaki adatok ..... Oldal 85
Hulladékkezelés ..... Oldal 85

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Огляд елементів управління.....сторінка 3
Інструкція з експлуатації .....сторінка 86
Зміст .....сторінка 86
Технічні параметри.....сторінка 95

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 96
Содержание ..... стр. 96
Технические данные..... стр. 105

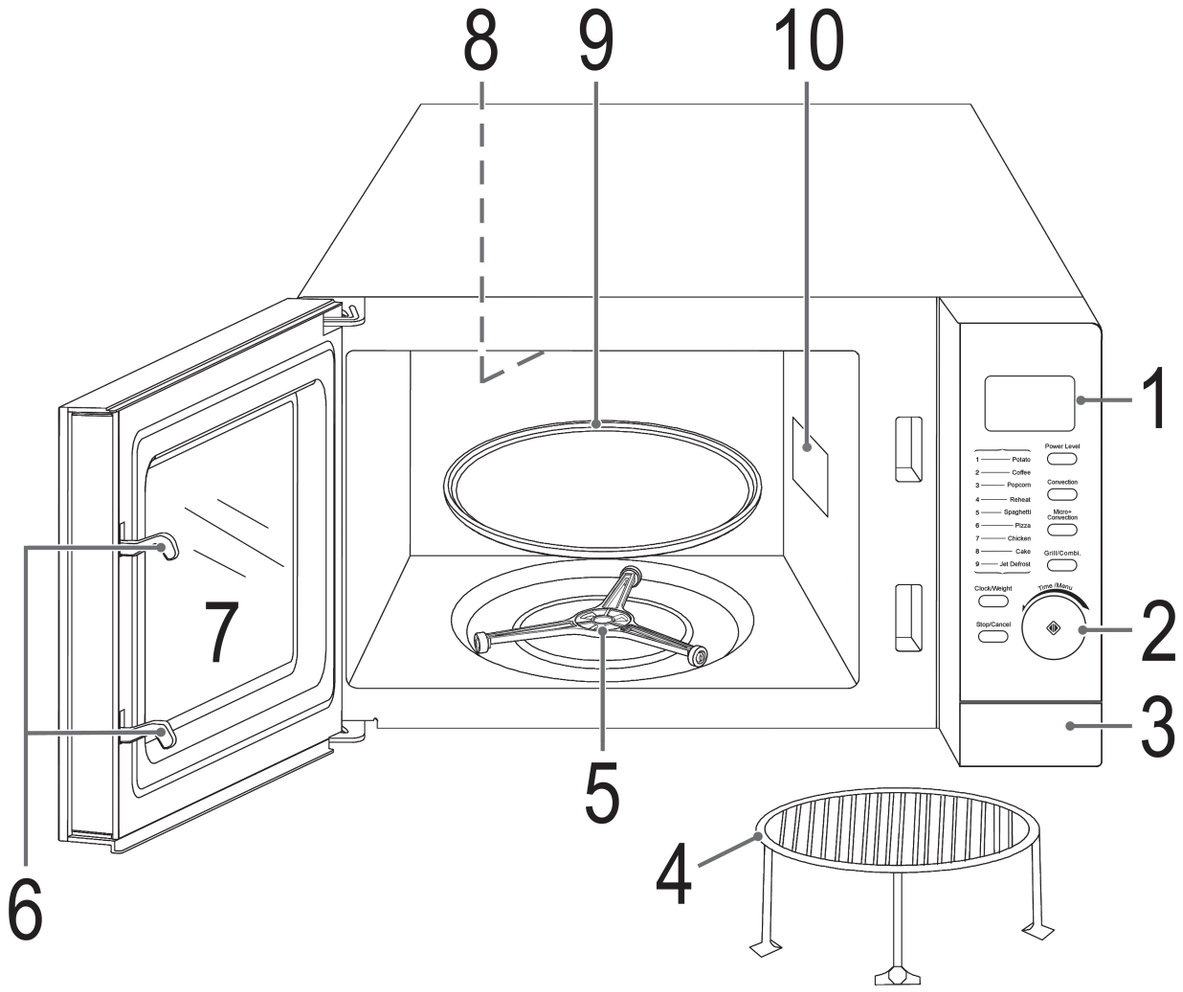
العربية

المحتويات

نظرة عامة على المكونات ..... صفحة 3
دليل التعليمات ..... صفحة 114
جدول المحتويات ..... صفحة 114
البيانات الفنية ..... صفحة 106

Übersicht der Bedienelemente

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



⚠ 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!

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

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

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

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

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

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

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

⚠ УВАГА.
- Не виймайте будь-які встановлені частини із середини печі або із середини дверцят!
- Не знімайте фольгу із середини дверцят!

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
- Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

⚠ تنبيه:
- لا تقم بإزالة أي من الأجزاء المُركبة من داخل الفرن أو أي شيء من داخل الباب!
- يجب عدم إزالة الرقائق المعدنية الموجودة بالباب من الداخل!

Bedienungsanleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise 5
Wichtige Sicherheitsanweisungen! 5
Hinweisschilder auf dem Gerät 7
Übersicht der Bedienelemente 7
Tasten und Regler am Bedienfeld… 7
Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb 8
Geeignetes Mikrowellengeschirr 8
Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes 8
Inbetriebnahme 8
Bedienung Mikrowelle 9
Schnellstart 9
Erwärmen 9
Garen 10
Grillen 11
Kombinationen aus Mikrowellen- und Grillbetrieb 11
Heißluftberieb 11
Kombinationen aus Mikrowellen- und Heißluftbetrieb 11
Automatikprogramme 11
Auftauen 12
Kochen in mehreren Schritten 12
Sonderfunktionen 13
Reinigung 13
Störungsbehebung 13
Technische Daten 14
Hinweis zur Richtlinienkonformität 14
Garantie 14
Entsorgung 15

Allgemeine Hinweise

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

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

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

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 20 cm über dem Gerät, 10 cm an der Rückseite und 5 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. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

⚠ 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 Fernwirksystem.
- Dieses Gerät dient

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

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

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

Hinweisschilder auf dem Gerät

Beachten Sie das Hinweisschild auf der Rückseite der Mikrowelle:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

WARNUNG - HOCHSPANNUNG
WARNUNG - MIKROWELLENENERGIE DIESE ABDECKUNG NICHT ENTFERNEN.
Diesen Ofen NICHT betreiben, wenn die Tür verbogen, verzogen oder sonstwie beschädigt ist und nicht richtig schließt. KEINE unerlaubten Änderungen an den Sicherheitsverriegelungen vornehmen. WARTUNG sollte nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Vor Entfernen der Abdeckung den Stecker abziehen oder vom Netz trennen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Bedienfeld mit Display
2 START-Taste und Drehknopf
3 Türöffner
4 Grillrost
5 Rollen-Einsatz
6 Türverschluss
7 Sichtfenster
8 Grillheizung
9 Glasteller
10 Glimmerscheibe

Erläuterungen zum Display

ENTER Gerät wartet auf die Bestätigung der Zeit, des Gewichts oder der Menge
PREH Vorheizen im Heißluftbetrieb
CODE Automatikprogramm-Nummer
AMT Menge (AMOUNT)
COOK Gerät ist in Betrieb
TIME Zeit
CLOCK Betriebsbereitschaft (STANDBY)
LOCK Kindersicherung
MEM Mehrere gespeicherte Programme (MEMORY)
DEF Auftauprogramm
MICRO Mikrowelle
GRILL Grill
CONV Heißluft

Tasten und Regler am Bedienfeld

POWER LEVEL Wahl der Mikrowellen-Leistungsstufen

CONVECTION Heißluft

MICRO+ CONVECTION Kombination Mikrowelle + Heißluft

GRILL / COMBI.
Grill: Zum Grillen und Überbacken
Kombinationen: Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd

CLOCK / WEIGHT
Uhr: In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit
Gewicht: Gewichts- oder Mengeneingabe bei Automatikprogrammen

STOP / CANCEL
Zurücksetzen: 1-mal drücken, um die Programmeingabe abzubrechen
Stoppen: 1-mal drücken, um den Garvorgang kurz zu unterbrechen
Löschen: 2-mal drücken, um ein aktives Programm vorzeitig zu beenden
Kindersicherung: Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren oder um die Sperre wieder aufzuheben

- START-Taste
- Schnellstart der Mikrowelle (30 Sekunden bis 10 Minuten bei 100% Leistung)

TIME / MENU

Zeit: Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit oder der Garzeit

Menü: Drehknopf zur Auswahl der Automatikprogramme

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 bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.

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

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

Material	Geeignet für			
	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja	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 Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen

Hinweise zur Funktion dieses Gerätes

- Die Programmauswahl wird im Display angezeigt.
- Nach Starten eines Programms wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Nach jedem Programm, was 2 Minuten oder länger läuft, wird das Gerät nach Programmende noch für 3 Minuten durch den Ventilator gekühlt.
- Das Gerät überträgt folgende akustische Signale:

Ein Signalton:
- Beim Anschluss an das elektrische Stromnetz;
- Beim Drücken der Tasten;
- Beim automatischen Zurücksetzen der Programmauswahl, wenn nach ca. 15 Sekunden die Eingabe nicht beendet wurde.

Zwei kurze Signaltöne: Bei einem fehlerhaften Tastendruck. Überprüfen Sie Ihre Eingabe.

Vier Signaltöne: Ende des Programms. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt „End“. Diese Signaltöne werden alle 2 Minuten wiederholt, bis Sie die Tür geöffnet oder die Taste STOP/CANCEL gedrückt haben.

Dauersignalton: Ein automatischer Schutzmechanismus wurde ausgelöst. Nähere Erläuterungen finden Sie unter „Störungsbehebung“.

Inbetriebnahme

Aufstellanweisung

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

Vorbereitung

- 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. Setzen Sie den Rollen-Einsatz in die Mulde des Garraums ein. Bewegen Sie ihn hin und her, bis er einrastet.
- Legen Sie den Drehteller genau auf den Rollen-Einsatz. Er darf sich nicht mehr verschieben lassen.
- 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 (10) 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

1. Drücken Sie die Taste CLOCK/WEIGHT 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 Taste CLOCK/WEIGHT.
4. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste CLOCK/WEIGHT. Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle

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

Tastendruck POWER LEVEL	Leistungsstufe	Leistung in Watt (ca.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. Drücken Sie die START-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

i HINWEIS:
- Wenn Sie im Standby-Modus den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, befinden Sie sich sofort im Programm „P-HI“. Sie können mit Punkt 5 fortfahren.
- Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
- Bitte **beachten Sie:** Legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie einmal die Taste STOP/CANCEL oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang fortgesetzt werden, schließen Sie die Tür und drücken Sie erneut die START-Taste.
- Um den Vorgang ganz abzubrechen, drücken Sie zweimal die Taste STOP/CANCEL. Damit werden alle Einstellungen zurückgesetzt.

Schnellstart

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Mikrowelle für maximal 10 Minuten sofort zu starten. Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Drücken Sie die START-Taste schnell hintereinander, bis Sie die gewünschte Garzeit eingestellt haben. Das Gerät startet automatisch.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte 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
Flüssigkeiten				
1 Tasse	150 g	P-HI	0,5 - 1	nein
0,5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	nein
0,75 l	750 g	P-HI	5 - 7	nein
Tipp: Einen Glasstab gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	P-HI	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	P-HI	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	P-HI	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	P-HI	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	P-HI	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	P-HI	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungs-stufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	P-HI	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	P-HI	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	P-HI	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	P-HI	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	P-HI	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	P-50	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	P-50	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

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

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

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

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

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als 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	Leistungs-stufe	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	P-80	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	P-80	13 - 15	ja
Brokkoli	500 g	P-80	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	P-80	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	P-80	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	P-80	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	P-80	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	P-80	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	P-80	8 - 10	ja
Lauch	500 g	P-80	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	P-80	7 - 9	ja
Möhren	500 g	P-80	8 - 10	ja
Paprika	500 g	P-80	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	P-80	7 - 10	ja
Spargel	300 g	P-80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	P-80	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	P-80	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse klein schneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nach-garen lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	P-80	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	P-80	4 - 6	nein
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	P-80	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch *)				
Fleisch mit Soße	400 g	P-80	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	P-80	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	P-80	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel *)				
Hühnerfrikassee	250 g	P-80	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	P-80	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	P-80	7 - 8	ja
	400 g	P-80	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	P-80	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	P-80	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	P-80	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	P-80	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	P-80	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	P-80	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	P-80	13 -15	ja
Lauch	200 g	P-80	10 - 11	ja
Mais	200 g	P-80	4 - 6	ja
Möhren	200 g	P-80	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	P-80	7 - 8	ja
Spinat	450 g	P-80	12 - 13	ja
	600 g	P-80	15 - 17	ja
Tipp: Mit 1 -2 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	P-80	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	P-80	7 - 8	ja
Cremesuppe	500 g	P-80	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Grillen

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

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI. 1-mal.
3. Stellen Sie die gewünschte Grilldauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts oder links drehen.
4. Drücken Sie die START-Taste.

HINWEIS:
Wir empfehlen, das Grillgut (z. B. Fleisch, Wurst) nach ca. der Hälfte der Zeit zu wenden. Während der Unterbrechung läuft der Ventilator weiter.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3 Scheiben	6-8	nein
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2-3 Tassen	10-15	nein

Kombinationen aus Mikrowellen- und Grillbetrieb

Bei dieser Programmwahl arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der eingestellten Zeit.

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste GRILL/COMBI. die gewünschte Kombination.

Code	Mikrowelle	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie die START-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

Heißluftbetrieb

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

Vorheizen

1. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der CONVECTION-Taste die gewünschte Temperatur zwischen 110°C und 200°C.
2. Drücken Sie die START -Taste.

HINWEIS:
- Das Vorheizen ist auf 30 Minuten zeitlich begrenzt.
- Im Display blinkt „PREH“.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, hören Sie Signaltöne, bis Sie die Tür geöffnet oder die Taste STOP/CANCEL gedrückt haben. Die Countdown-Anzeige stoppt.

3. Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.

Heißluftbetrieb

4. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
5. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der CONVECTION-Taste die gewünschte Temperatur zwischen 110°C und 200°C.
6. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer ein: Zwischen 2 Minuten (0H:02) und 9½ Stunden (9H:30).
7. Drücken Sie zum Starten die START -Taste.

Kombinationen aus Mikrowellen- und Heißluftbetrieb

Das Gerät bietet 4 vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle erleichtern.

1. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste MICRO+ CONVECTION die gewünschte Temperatur von 110, 140, 170 oder 200°C.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer ein: Zwischen 2 Minuten (0H:02) und 9½ Stunden (9H:30).
3. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Automatikprogramme

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

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Stellen Sie das gewünschte Programm ein. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.
3. Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste CLOCK/WEIGHT die Menge der Speise.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

HINWEIS:
- Bei den Programmen 01 und 02 werden im Display die Anzahl der Portionen angezeigt, nicht das Gewicht.
- Beim Programm 07 empfehlen wir, ganze Hähnchen zu halbieren und direkt auf den Glasteller zu legen.
- Beim Programm 07 werden Sie in einer Pause mit Signaltönen daran erinnert, die Ware umzudrehen. Während der Unterbrechung läuft der Ventilator weiter. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.
- Das Ergebnis der automatischen Kochprogramme ist von verschiedenen Faktoren abhängig (z. B. Form und Größe des Lebensmittels, Vorlieben des Garzustandes). Sollten Sie mit dem Ergebnis unzufrieden sein, passen Sie die Garzeiten individuell an.
- Für das Programm 09 finden Sie nähere Erläuterungen im Abschnitt „Auftauen“.

Tabelle Automatikprogramme

Code	Programm	Anzeige der Menge / Zeit
01	Kartoffeln je Portion 230 g	1 - 3 Portionen
02	Flüssigkeiten (200 ml / Tasse)	1 - 3 Portionen
03	Popcorn	100 g / 3 Minuten
04	Erwärmen	200 - 800 g in 100 g Schritten
05	Nudeln / Pasta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Geflügel (gegrillt)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Kuchen	475 g / 50 Minuten
09	Auftauen	10 Sek. - 45 Min.

Auftauen

Dank des Auftauprogrammes können Sie Gefrorenes schneller auftauen lassen.

HINWEIS:

- Nach ⅔ der Zeit werden Sie in einer Pause mit Signaltönen daran erinnert, die Speise umzudrehen. Während der Unterbrechung läuft der Ventilator weiter. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.
- 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.
- Planen Sie eine Ausgleichszeit nach dem Auftauprogamm ein. Das ist eine Standzeit, während der noch ein Temperaturausgleich 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.
- In der folgenden Tabelle finden Sie Richtwerte für Auftauzeiten.

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. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
5. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Stellen Sie das Programm „09“ ein.
6. Drücken Sie die Taste CLOCK/WEIGHT. Stellen Sie durch Links- oder Rechtsdrehungen mit dem Drehknopf die Zeit ein.
7. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Tabelle Auftauzeiten

Lebensmittel / Speise	Menge in g	Ca. Zeit in Min.
Fleisch am Stück	500	15 - 20
Fleisch am Stück	1000	25 - 35
Schnitzel / Steak	200	4 - 6
Hackfleisch	250	8 - 10
Hähnchen	1000	30 - 35
Suppenhuhn	1500	36 - 40
Ente	2000	35 - 40
Geflügelteile	500	10 - 15
Fischfilet	250	6 - 8
Fisch am Stück	500	12 - 15
Forelle	170	4 - 6
Krabben / Garnelen	500	13 - 15
Gemüse, z. B. Erbsen / Bohnen	300	8 - 12
Beeren-, Kern,- und Steinobst, Apfelmus	250	5 - 7
	500	10 - 12
Obstkuchen, Quarkkuchen	750	15 - 20
Brötchen (2 Stück)	100	1
Brot am Stück	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Butter, Quark (ohne Aluminiumverpackung!)	250	6 - 8

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:

Erwärmen mit Mikrowellenleistung

⇩

Garen mit Heißluft

⇩

Grillen

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Auswahl der 1. Funktion: Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der Taste POWER LEVEL die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit ein.
4. Auswahl der 2. Funktion: Wählen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste CONVECTION die gewünschte Temperatur.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer ein.
6. Auswahl der 3. Funktion: Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI. 1-mal.
7. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilldauer ein.
8. Drücken Sie die START-Taste.

HINWEIS:
- Der Programmwechsel wird Ihnen durch einen Signalton mitgeteilt.
- Die Automatikprogramme und der Schnellstart können nicht zum Kochen in mehreren Schritten verwendet werden.

Sonderfunktionen

Sperren (Kindersicherung)
- Halten Sie die Taste STOP/CANCEL für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display mit einem Schlosssymbol angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert.
- Halten Sie die Taste STOP/CANCEL erneut für 3 Sekunden gedrückt, um die Sperrung aufzuheben.

Abfrage-Funktion
- Während des Mikrowellen-, Heißluft- oder Kombinationsbetriebs wird durch Drücken der Tasten POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION oder GRILL/COMBI. der Betriebsmodus oder die Temperatureinstellung für 2 - 3 Sekunden angezeigt.
- Unabhängig vom Betriebsmodus können Sie sich durch Drücken der CLOCK/WEIGHT-Taste die aktuelle Uhrzeit für 2 - 3 Sekunden anzeigen lassen. Vorausgesetzt, Sie haben zuvor die Uhrzeit am Gerät eingestellt.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

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

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

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

Zubehör
- Reinigen Sie den Glasteller in einem warmen Spülbad oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn wieder in die Mikrowelle einsetzen.
- Den Rollen-Einsatz und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Nehmen Sie den Rollen-Einsatz heraus und reinigen Sie ihn von Hand mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie den Rollen-Einsatz gut ab. Setzen Sie ihn wieder auf den Boden des Innenraums ein.
- Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

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 nicht die aktuelle Uhrzeit.	Sie hatten Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät startet nicht. Im Display steht eine andere Anzeige als die aktuelle Uhrzeit.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Pause im Automatikprogramm 07 „Geflügel“ oder im Automatikprogramm 09 „Auftauen“.	Wenden Sie ggf. die Speise. Drücken Sie die START-Taste, um den Vorgang zu starten oder fortzusetzen. Mit der Taste STOP/CANCEL brechen Sie das Programm ab.
	Nach der Programmwahl wurde die START-Taste nicht gedrückt.	
Alle Bedienelemente sind blockiert.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Halten Sie die Taste STOP/CANCEL für 3 Sek. gedrückt, um die Sperrung aufzuheben.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Es sind Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Entfernen Sie evtl. Fremdkörper und Speisereste wie unter „Reinigung“ beschrieben.
Der Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Im Display steht „E01“. Es ertönt ein Dauersignal.	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Stoppen Sie das Gerät. Sie können die Tür geschlossen halten und Ihre Speise im Gerät lassen. Sie brauchen das Gerät nicht vom Stromnetz trennen. Warten Sie, bis das Gerät in den normalen Zustand zurückkehrt. Dann können Sie den Vorgang fortsetzen. Eventuell müssen Sie das Programm neu eingeben, welches verwendet wurde.
Im Display steht „E02“. Es ertönt ein Dauersignal.	Fehlfunktion eines Bauteils.	
Im Display steht „E03“. Es ertönt ein Dauersignal.	Ein Bauteil ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Technische Daten

Modell:.....MWG 2285 H CB
Spannungsversorgung:..... 230-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:.....1200 W
Grill:.....1350 W
Heißluft:.....1350 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.....800 W / 2450 MHz
Garraumvolumen: ..... 20 Liter
Schutzklasse: I
Nettogewicht:..... ca. 13,60 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät MWG 2285 H CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

www.sli24.de

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

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

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

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

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

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

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

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

Stand 06 2012

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.

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

Inhoudsopgave

Algemene Opmerkingen 16
Belangrijke veiligheidsinstructies! 16
Waarschuwingsetiketten op het apparaat 18
Overzicht van de bedieningselementen 18
Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel 18
Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf 19
Geschikt magnetronserviesgoed 19
Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat 19
Ingebruikname 19
De magnetron bedienen 20
Snelle start 20
Verwarmen 20
Koken 21
Grillen 22
Magnetron en grill combinatiemodussen 22
Convectie 22
Magnetron en convectie combinatiemodus 22
Automatische functies 22
Ontdooien 23
Koken in meerdere fasen 23
Speciale functies 24
Reiniging 24
Probleemoplossen 24
Technische gegevens 25
Verwijdering 25

Algemene Opmerkingen

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, 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 netsteker 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 20 cm boven, 10 cm aan de achterkant en 5 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 netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen bij het verwijderen van het serviesgoed. **VERBRANDINGSGEVAAR!**
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten 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 afstandsbedieningsysteem.
- 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

Let op het waarschuwingsetiket op de achterkant van de magnetron:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

WAARSCHUWING - HOOGSPANNING
WAARSCHUWING - MAGNETRONSTRALING DEZE AFDEKKING NIET VERWIJDEREN.
Gebruiken deze oven NIET als de deur verbogen, kromgetrokken of anderszins beschadigd is en niet goed sluit. KOM NIET aan de veiligheidsvergrendelingen van de deur. ONDERHOUD mag alleen door een erkende vakman worden uitgevoerd. Verwijder de stekker uit het stopcontact of verbreek de verbinding met de netspanning voordat u de afdekking verwijdert.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Bedieningspaneel met display
2 START toets en draaiknop
3 Deuropener
4 Grilrooster
5 Rollerring
6 Deursluiting
7 Kijkraam
8 Grilelement
9 Draaiplateau
10 Mica plaat

Beschrijving van het display

ENTER	Apparaat wacht op bevestiging van tijd, gewicht of aantal
PREH	Voorverwarmen in de convectiemodus
CODE	Automatisch kookprogramma codering
AMT	Aantal (AMOUNT)
COOK	Apparaat in de bedrijfsstand
TIME	Tijd
CLOCK	Stand-by modus (STANDBY)
LOCK	Kindervergrendeling
MEM	Verscheidene opgeslagen programma's (MEMORY)
DEF	Ontdooiprogramma
MICRO	Magnetron
GRILL	Grill
CONV	Convectie

Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel

POWER LEVEL	Selecteer een magnetronvermogensinstelling
CONVECTION	Convectie
MICRO+ CONVECTION	Magnetron + convectie combinatiemodus
GRILL / COMBI.	
Grill:	Voor grillen en gratineren
Combinaties:	Magnetron en grill werken afwisselend
CLOCK / WEIGHT	
Klok:	Gebruikt in combinatie met de knop om de klok-tijd in te stellen
Gewicht:	Voer het gewicht of de hoeveelheid in voor automatische kookprogramma's
STOP / CANCEL	
Reset:	Druk 1x om het programma te annuleren
Stop:	Druk 1x om het kookprogramma tijdelijk te onderbreken
Annuleren:	Druk 2x om een geactiveerd programma vroegtijdig te beëindigen
Kinderslot:	Houd 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen of te ontgrendelen.

- START toets
- Snelle start van de magnetron (30 seconden tot 10 minuten op 100% vermogen)

TIME / MENU

Tijd:	Knop om de kloktijd of de kooktijd in te stellen
Menu:	Knop om een automatisch kookprogramma te selecteren

Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf

- Omdat voor het gril- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken. Plastic bakken zijn niet geschikt.
- Bij het gebruik van alléén de grilfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dichter naar het verwarmingselement te voeren.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.

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

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

Materiaal	Geschikt voor			
	magnetron	Grill	Convectie	combinatie*
Hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	ja	ja	ja	ja
Niet-hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	nee	nee	nee	nee
Hittebestendige schalen, bekers, kommen, borden van keramiek	ja	ja	ja	ja
Voor magnetronbruik geschikte plastic schalen, bekers of kommen	ja	nee	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Metalen blad	nee	ja	ja	nee
Grilrooster	nee	ja	ja	nee
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekers	nee	ja	ja	nee

*) Magnetron + grill of magnetron + convectie combinatiemodussen

Opmerkingen over de werking en het gebruiken van het apparaat

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruinering.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
  - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
  - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
  - het garen van gerechten.

Opmerkingen over de werking van het apparaat

- De display toont het geselecteerde programma.
- Nadat er een programma is gestart, zal er een aftellende timer op de display verschijnen die de resterende werkingstijd aanduidt.
- Na afloop van elk programma dat gedurende 2 minuten of langer loopt, draait de ventilator nog 3 minuten door om het apparaat af te koelen.
- Het apparaat zendt de volgende akoestische signalen uit:

Eén piepje:	- Wanneer aangesloten op de netvoeding; - Wanneer er op een toets wordt gedrukt; - Wanneer de programma-instellingen automatisch worden gereset in het geval dat de programmaselectie niet binnen ca. 15 seconden werd voltooid.
Twee piepjes:	Wanneer er op de verkeerde toets wordt gedrukt. Controleer uw invoer.
Vier piepjes:	Programma voltooid. Het apparaat schakelt automatisch uit en de display geeft “End” weer. Deze piepjes worden elke 2 minuten herhaald totdat u het deurtje opent of op de STOP/CANCEL toets drukt.
Voortdurende pieptoon:	Een automatisch veiligheidsmechanisme is geactiveerd. Ga voor meer details naar hoofdstuk “Probleemoplossen”.

Ingebruikname

Installatie-aanwijzingen

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

Voorbereiding

- Druk op de deuropener om het deurtje van de magnetron te openen. De deur zwaait open.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en pak deze uit. Plaats de rollerring op de uitsparing van de ovenruimte en beweeg deze heen en weer totdat hij vastklikt.
- Plaats het draaiplateau op de rollerring op een dusdanige manier dat het draaiplateau niet meer bewogen kan worden.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Zorg ervoor dat de gebruikte netspanning overeenkomt met de spanning van het apparaat. Controleer het kenplaatje voor specificaties.
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

⚠ LET OP:

- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!
- De mica plaat (10) 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 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:

1. Druk eenmaal of herhaaldelijk op de CLOCK/WEIGHT om de 24-uur of 12-uur weergavemodus te selecteren.
2. Gebruik de draaiknop om het gewenste uur in te stellen.
3. Bevestig uw instelling door op CLOCK/WEIGHT te drukken.
4. Gebruik de draaiknop om de gewenste minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals op CLOCK/WEIGHT om de nieuwe ingestelde tijd toe te passen.

De magnetron bedienen

1. Vul het te verhitten product in een geschikte schaal.
2. Open de deur en zet de schaal in het midden op de glazen schotel. Sluit de deur. (Uit veiligheidsoverwegingen functioneert het apparaat alleen bij goed gesloten deur).
3. Druk op de STOP/CANCEL toets.
4. Druk eenmaal of herhaaldelijk op de POWER LEVEL om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.

Druk POWER LEVEL	Vermogensniveau	Vermogen in Watt (ca.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Gebruik de draaiknop om een kooktijd tussen de 10 seconden en de 95 minuten te selecteren.
6. Druk op de START toets. De gaarperiode is afhankelijk van de hoeveelheid en de hoedanigheid van de inhoud. Na enige oefening leert u snel, de vereiste gaarperiode in te schatten.

ℹ OPMERKING:

- In de stand-by modus, draait u de knop tegen de klok in om rechtstreeks het “P-HI” programma te selecteren. U kunt verder met stap 5.
- De bereiding in de magnetron gaat veel sneller dan in een gewone oven. Stel een korte gaarperiode in als u niet helemaal zeker bent. U kunt later altijd nog even naverwarmen.
- **Belangrijk:** Leg bij zuiver magnetrongebruik een magnetronkap over de levensmiddelen.

Koken onderbreken of annuleren

- Om het koken te onderbreken, dient er eenmaal op de STOP/CANCEL toets te worden gedrukt of dient het deurtje te worden geopend.
- Om het koken voort te zetten, dient het deurtje te worden gesloten en dient er nogmaals op START te worden gedrukt.
- Om het kookproces volledig te stoppen, dient er tweemaal op de STOP/CANCEL toets te worden gedrukt, waardoor alle programma-instellingen worden gereset.

Snelle start

Gebruik deze functie voor koken met snelle start met een magnetronvermogen van 100% en voor een maximum duur van 10 minuten.

Druk snel en herhaaldelijk op de START toets tot u de gewenste kooktijd hebt ingesteld. Het apparaat start automatisch.

Verwarmen

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

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

Verwarmingstabel

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogensniveau	Geschatte tijd min.	Afdekking
Vloeistoffen				
1 kop	150 g	P-HI	0,5 - 1	nee
0,5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	nee
0,75 l	750 g	P-HI	5 - 7	nee
Tip: Doe een glazen staaf in de kom om superverhitting te voorkomen, goed roeren voor het drinken.				
Maaltijden op bord				
Karbonade + aardappen en groenten	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogensniveau	Geschatte tijd min.	Afdekking
Goulash met noedels	450 g	P-HI	2 - 2,5	ja
Vlees + puree + jus	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen, roer de gerechten af en toe door.				
Vlees				
Karbonade, gepaneerd	200 g	P-HI	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	P-HI	3 - 4	nee
Braadstuk	250 g	P-HI	2 - 3	nee
Tip: Bestrijk het vlees met olie om te voorkomen dat het paneer-meel of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 kip	450 g	P-HI	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	P-HI	3 - 4,5	ja
Tip: Bestrijk de gerechten met olie. Roer de gerechten af en toe door.				
Bijgerechten				
Noedels, rijst, 1 portie	150 g	P-HI	1 - 2	ja
2 porties	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	P-HI	3 - 4	ja
Tip: Bevochtig de gerechten lichtje voor het opwarmen.				
Soepen / saus				
Bouillon, 1 bord	250 g	P-HI	1 - 1,5	ja
Gevulde soep	250 g	P-HI	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	P-HI	1 - 2	ja
Kindervoeding				
Melk	100 ml	P-50	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	P-50	1 - 1,5	nee
Tip: Goed schudden of doorroeren. Controleer de temperatuur!				

Koken

Handige kooktips

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

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

De bereiding wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en de START 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 dleen, zoals kippepoten of visfilets in het midden of laat ze overlappen.

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

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

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

Per 100 g ongeveer 1 minuut opwarmen

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

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

Kooktabel

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogensniveau	Time ongeveer min	Afdekking
Groenten				
Aubergine	500 g	P-80	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	P-80	13 - 15	ja
Broccoli	500 g	P-80	6 - 9	ja
Chicorei	500 g	P-80	6 - 7	ja
Erweten	500 g	P-80	6 - 7	ja
Venkel	500 g	P-80	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	P-80	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	P-80	9 - 12	ja
Knolraap	500 g	P-80	8 - 10	ja
Prei	500 g	P-80	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	P-80	7 - 9	ja
Wortelen	500 g	P-80	8 - 10	ja
Peper	500 g	P-80	6 - 9	ja
Spruiten	300 g	P-80	7 - 10	ja
Asperges	300 g	P-80	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	P-80	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	P-80	9 - 10	ja
Tip: Snij groenten in kleine stukjes en bereid ze met 2-3 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door. Laat ze 3-5 minuten sudderen en breng ze op smaak voordat u ze serveert.				
Fruits				
Appel of perencompote	500 g	P-80	5 - 8	ja
Rabarbermoes	250 g	P-80	4 - 6	nee
Gepofte appel, 4 stuks	500 g	P-80	7 - 9	ja
Tip: Het toevoegen van 125 ml water of citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt. Laat het fruit 3-5 minuten doorkoken.				
Vlees *)				
Vlees met jus	400 g	P-80	10 - 12	ja
Goulash, kalfsstrips	500 g	P-80	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	P-80	7 - 8	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	P-80	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	P-80	5 - 6	ja
Tip: Af en toe doorroeren. Laat het 3-5 minuten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	P-80	7 - 8	ja
	400 g	P-80	8 - 9	ja
Tip: Keer de vis halverwege de bereidingstijd om. Laat hem 3-5 minuten sudderen.				
Ontdooien en koken van groenten				
Rode kool met appel	450 g	P-80	14 -16	ja
Spinaziebladeren	300 g	P-80	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	P-80	7 - 9	ja
Snijbonen	200 g	P-80	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	P-80	8 - 9	ja

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogensniveau	Time ongeveer min	Afdekking
Erwten	300 g	P-80	7 - 8	ja
Knolraap	300 g	P-80	13 -15	ja
Prei	200 g	P-80	10 - 11	ja
Maïs	200 g	P-80	4 - 6	ja
Wortelen	200 g	P-80	5 - 6	ja
Spruiten	300 g	P-80	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	P-80	12 - 13	ja
	600 g	P-80	15 - 17	ja
Tip: Kook de groenten met 1-2 lepels vloeistof. Roer ze af en toe door of snij ze fijn. Laat ze 2-3 minuten doorkoken, breng ze op smaak voor het serveren.				
Soepen / Hutspot *)				
Hutspot	500 g	P-80	13 - 15	ja
Gevulde soep	300 g	P-80	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	P-80	13 - 15	ja
Tip: Af en toe doorroeren, 3-5 minuten laten doorkoken.				

*) Kant-en-klare levensmiddelen

Grillen

Plaats het grilrooster op de bijgeleverde glasplaat. Gebruik geschikt hittebestendig servies of leg de levensmiddelen direct op het rooster.

Het is niet nodig om het grilrooster voor te "verwarmen", omdat de gril onmiddellijk stralingswarmte produceert.

Ga bij roosteren en gratineren als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. Druk eenmaal op de GRILL/COMBI. toets.
3. Stel de gewenste grilltijd van 10 seconden tot 95 minuten in, door de knop naar rechts of links te draaien.
4. Druk op de START-toets.

OPMERKING:
Wij raden aan om het voedsel ongeveer halverwege de kooktijd te draaien (bijv. vlees, worst). De ventilator blijft draaien als het kookproces is onderbroken.

Eetwaren/levensmiddelen	Hoeveelheid	Geschatte tijd min.	Afdekking
Gratineren toast met kaas	2-3 plakjes	6-8	nee
Gratineren soepen, bijv. uiensoup	2-3 koppen	10-15	nee

Magnetron en grill combinatiemodussen

Tijdens deze modussen werken de magnetron en grill afwisselen binnen een ingestelde tijd.

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. Druk herhaaldelijk op de GRILL/COMBI. toets om de gewenste combinatie te selecteren.

Code	Magnetron	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Gebruik de draaischakelaar om een kooktijd tussen de 10 seconden en 95 minuten te selecteren.
4. Druk op de START toets.

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 than 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.

Convectie

Met de convectie-functie kunt u voedsel bereiden zoals in een gewone oven. De warmte wordt door een verwarmingselement op de ventilator geproduceert. Wij raden u aan de oven voor te warmen op de juiste temperatuur voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Voorverwarmen

1. Druk herhaaldelijk op de CONVECTION-toets om de gewenste temperatuur tussen 110 °C en 200 °C te selecteren.
2. Druk op de START-toets.

OPMERKING:
- Voorverwarmen is beperkt tot maximaal 30 minuten.
- "PREH" knippert in het display.
- Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, zijn er pieptonen te horen tot u de deur opent of op de STOP/CANCEL toets drukt. De countdown timer stopt.

3. Open de deur en zet de levensmiddelen in het apparaat.

Convectiemodus

4. Druk op de STOP/CANCEL toets.
5. Druk herhaaldelijk op de CONVECTION-toets om de gewenste temperatuur tussen 110 °C en 200 °C te selecteren.
6. Gebruik de knop om de gewenste kooktijd in te stellen: tussen 2 minuten (0H:02) en 9½ uur (9H:30).
7. Druk de START toets om de bereiding te starten.

Magnetron en convectie combinatiemodus

Het apparaat beschikt over 4 voorgeprogrammeerde instellingen wat het koken met convectiehitte en magnetronvermogen makkelijker maakt.

1. Druk herhaaldelijk op de MICRO+CONVECTION toets om een gewenste temperatuur te selecteren: 110, 140, 170 of 200°C.
2. Gebruik de knop om de gewenste kooktijd in te stellen: tussen 2 minuten (0H:02) en 9½ uur (9H:30).
3. Druk op de START toets om te beginnen.

Automatische functies

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

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Draai de knop met de klok mee en kies het gewenste programma. Kies één van de instellingen van de onderstaande tabel.
3. Druk herhaaldelijk op de CLOCK/WEIGHT toets om de hoeveelheid voedsel te selecteren.
4. Druk de START- toets om de bereiding te starten.

OPMERKING:
- Voor de programma's 01 en 02 zal de display het aantal porties en niet het gewicht tonen.
- In het programma 07, raden wij aan om hele kippen in de helft te snijden en ze direct op de glasplaat te plaatsen.
- Tijdens programma 07, pauzeert het apparaat met pieptonen om u eraan te herinneren dat het voedsel omgedraaid moet worden. Tijdens deze onderbreking blijft de ventilator draaien. Sluit de deur en druk op de START toets om het proces voort te zetten.
- Het resultaat van de automatische kookprogramma's hangt af van een aantal factoren (bijv. vorm en grootte van het voedsel, voorkeur met betrekking tot gaarheid). Indien u ontevreden bent met het kookresultaat, dient u de kooktijd individueel af te stellen.
- Ga naar hoofdstuk "Ontdooien" voor meer informatie over programma 09.

Automatische programmatabel

Code	Functie	Weergegeven hoeveelheid / Tijd
01	Aardappelen per portie van 230 g	1 - 3 porties
02	Vloeistoffen (200 ml / cup)	1 - 3 porties
03	Popcorn	100 g / 3 minuten
04	Verwarmen	200 - 800 g met intervallen van 100 g
05	Noedels / pasta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Gevogelte (gegrild)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Cake	475 g / 50 minuten
09	Ontdooien	10 sec. - 45 min.

Ontdooien

Dankzij het ontdooiprogramma kunt u ingevroren artikelen sneller ontdooien.

OPMERKING:
- Nadat ⅔ van de tijd om is, pauzeert het apparaat met pieptonen om u eraan te herinneren dat het voedsel omgedraaid moet worden. Gedurende die onderbreking blijft de ventilator draaien. Sluit de deur en druk op de START toets om het proces voort te zetten.
- 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.
- 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.

OPMERKING:
- 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.
- In de onderstaande tabel vindt u de tijd richtlijnen voor het ontdooien van voedsel.

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 op de STOP/CANCEL toets.
5. Draai de knop met de klok mee en selecteer programma "09".
6. Druk op de CLOCK/WEIGHT toets. Draai de knop naar links of naar rechts om de tijd in te stellen.
7. Druk op de START-toets om te starten.

Tabel met richtlijnen voor het ontdooien van voedsel

Voedsel	Hoeveelheid in g	Geschatte tijd in min.
Vlees, heel stuk	500	15 - 20
Vlees, heel stuk	1000	25 - 35
Schnitzel / biefstuk	200	4 - 6
Gehakt	250	8 - 10
Kip	1000	30 - 35
Stoofkip	1500	36 - 40
Eend	2000	35 - 40
Gevogelte	500	10 - 15
Visfilet	250	6 - 8
Vis, heel	500	12 - 15
Forel	170	4 - 6
Garnalen	500	13 - 15
Groente, bijv. erwten/bonen	300	8 - 12
Bessen, pit-en steenvruchten, appelmoes	250	5 - 7
	500	10 - 12
Fruitcake, kwarktaart	750	15 - 20
Rollen (2 stuks)	100	1
Brood, heel	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Boter, kwark (Zonder aluminium verpakking!)	250	6 - 8

Koken in meerdere fasen

U kunt programma's instellen met maximaal 3 verschillende functies die in volgorde worden uitgevoerd.

Selecteer bijvoorbeeld de volgende programma's:

Verwarmen met magnetronvermogen

⇩

Koken met convectiehitte

⇩

Grillen

1. Druk op de STOP/CANCEL toets.
2. De 1ste functie instellen: Druk herhaaldelijk op de POWER LEVEL toets om de magnetronvermogen modus te selecteren.
3. Gebruik de knop om de gewenste kooktijd in te stellen.
4. De 2de functie instellen: Druk herhaaldelijk op de CONVECTION toets om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Gebruik de knop om de gewenste kooktijd in te stellen.
6. De 3de functie instellen: Druk een keer op de GRILL/COMBI. toets.
7. Gebruik de knop om de gewenste kooktijd in te stellen.
8. Druk op de START toets.

OPMERKING:
- Een pieptoon geeft de wisseling van de programma's aan.
- Automatische kookprogramma's en de snelle startfunctie zijn niet beschikbaar voor het koken in meerdere fasen.

Speciale functies

Blokkeren (Kindersluiting)
- Houd de STOP/CANCEL toets 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat te vergrendelen. Dit wordt door een slotje op de display aangegeven. De functie van het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- Houd de STOP/CANCEL toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt om te ontgrendelen.

Schermfunctie
- In magnetron-, convectie- of combinatiemodussen, drukt u op de POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION of GRILL/COMBI. toetsen om de bedrijfsmodus of temperatuur 2 – 3 seconden lang weer te geven.
- Ongeacht de stand, zal het scherm gedurende 2-3 seconden de huidige tijd weergeven wanneer de CLOCK/WEIGHT toets wordt gedrukt. Hierbij wordt veronderstelt dat u vooraf de tijd op het apparaat hebt ingesteld.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:
Schakel de magnetron uit en trek de netsteker uit de contactdoos.

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

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

Buitenwanden
- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Open het deurtje van de magnetron alvorens het bedieningspaneel te reinigen, om het onopzettelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren
- Reinig de glazen plaat met een warm sopje of in de vaatwasser. Droog de plaat alvorens het terug te plaatsen in de magnetron.
- Reinig de rollerring en het binnenste bodemoppervlak regelmatig. Verwijder de rollerring en reinig deze met de hand met een mild schoonmaakmiddel. Droog de rollerring grondig en installeer deze vervolgens opnieuw op de bodem van de ovenruimte.
- Reinig de grill na elk gebruik met een afwasmiddel of plaats hem in een vaatwasser voor reiniging.

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

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

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 ontvangs 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. Plaatse de apparaten verder uit elkaar.
Het apparaat krijgt geen spanning; het scherm is zwart.	Defect stopcontact.	Probeer een ander stopcontact.
		Controleer de zekering.
De display toont de huidige tijd niet.	Er heeft zich een stroomstoring voorgedaan.	Stel de klok opnieuw in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen / oplossing
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.
	Pauze in automatisch kookprogramma 07 “Kip” of in automatisch kookprogramma 09 “Ontdooien”.	Draai het voedsel om, indien nodig. Druk op de START toets om de werking te starten of voort te zetten. Druk op de STOP/CANCEL toets om het programma te annuleren.
	De START toets is niet ingedrukt na het selecteren van de functie.	
Alle bedieningsorganen zijn geblokkeerd.	De kindersluiting is geactiveerd.	Houd de STOP/CANCEL toets 3 seconden lang ingedrukt om het apparaat te ontgrendelen.
Het draaiplateau geeft een krassend of schurend geluid.	Er bevinden zich vuil of vreemde voorwerpen in de omgeving van de aandrijfas van het draaiplateau.	Verwijder eventuele voorwerpen en restanten van levensmiddelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
Het apparaat wordt ogenschijnlijk zonder reden uitgeschakeld.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze klantenservice.
Display geeft “E01” weer. Voortdurende pieptoon.	Bescherming tegen oververhitting is geactiveerd.	Stop het apparaat. U kunt de deur dichthouden met het voedsel erin. Het is niet nodig om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken. Wacht tot het apparaat teruggaat naar de normale modus zodat u het proces voort kunt zetten. Het kan nodig zijn om het laatst gebruikte programma opnieuw in te voeren.
Display geeft “E02” weer. Voortdurende pieptoon.	Een component is defect.	
Display geeft “E03” weer. Voortdurende pieptoon.	Een component is defect.	Neem contact op met onze klantenservice.

Technische gegevens

Model: .....MWG 2285 H CB
Spanningstoevoer: ..... 230-240 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:

magnetron: .....1200 W
gril:.....1350 W
convectie: .....1350 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: .....800 W / 2450 MHz
Volume gaarruimte: .....20 liter
Beschermingsklasse: I
Nettogewicht: .....ong. 13,60 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. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

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

Sommaire

Notes générales 26
Importantes mesures de sécurité ! 26
Symboles d'avertissement sur l'appareil 28
Liste des différents éléments de commande 28
Boutons et commandes du tableau de commande 28
Notes sur le service de grill et combiné 29
Vaisselle allant au four à micro-ondes 29
Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil 29
Mise en service 29
Fonctionnement du micro-ondes 30
Démarrage rapide 30
Chauffage 30
Cuisson 31
Grilling 32
Modes combinés micro-ondes et grill 32
Convexion 32
Mode combiné micro-ondes et convection 32
Fonctions automatiques 33
Décongélation 33
Cuisson à plusieurs étapes 34
Fonctions particulières 34
Nettoyage 34
Dépannage 34
Données techniques 35
Elimination 35

Notes générales

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

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

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

Importantes mesures de sécurité !

A lire avec attention et à conserver.

⚠ **AVERTISSEMENT :**

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

⚠ AVERTISSEMENT :

- L'appareil nécessite un espace suffisant pour la circulation de l'air afin d'assurer un bon fonctionnement. Laissez une distance de 20 cm au-dessus, 10 cm à l'arrière, et 5 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 récipients inflammables, comme le plastique ou le carton, en raison du **risque d'inflammation**.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des récipients. **DANGER DE BRÛLURES !**
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Risques de surchauffe :

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

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

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

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

Symboles d'avertissement sur l'appareil

Veuillez noter le symbole d'avertissement à l'arrière du four à micro-ondes :

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

AVERTISSEMENT – HAUTE TENSION
AVERTISSEMENT – ÉNÈRGIE PAR MICRO-ONDES NE RETIREZ PAS CE COUVERCLE.
N'utilisez PAS ce four si la porte est repliée, voilée ou sinon endommagée et ne se ferme pas fermement. NE modifiez PAS les dispositifs de sécurité de la porte. L'ENTRETIEN doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Retirez la fiche ou débranchez avant de retirer le couvercle.

Liste des différents éléments de commande

1 Tableau de commande avec écran
2 Bouton START et régulateur rotatif
3 Ouvre-porte
4 Grille
5 Anneau à rouleaux
6 Verrouillage de la porte
7 Fenêtre panoramique
8 Chauffage au gril
9 Plateau tournant
10 Feuille micacée

Description de l'affichage

ENTER L'appareil attend la confirmation du temps, du poids ou de la quantité
PREH Préchauffage en mode convection
CODE Code du programme de cuisson automatique
AMT Quantité (AMOUNT)
COOK Appareil en mode de fonctionnement
TIME Temps
CLOCK Mode veille (STANDBY)
LOCK Sécurité enfants
MEM Plusieurs programmes mémorisés (MEMORY)
DEF Programme de décongélation
MICRO Micro-ondes
GRILL Gril
CONV Convection

Boutons et commandes du tableau de commande

POWER LEVEL Sélectionner un niveau de puissance micro-ondes

CONVECTION Convection

MICRO+ CONVECTION Mode combiné micro-ondes + convection

GRILL / COMBI.
Grill : Pour griller et gratiner
Mode combiné : Les fonctions micro-ondes et grill fonctionnent alternativement

CLOCK / WEIGHT
Heure : Utilisé avec le bouton pour régler l'heure
Poids : Entrer le poids ou la quantité pour les programmes de cuisson automatiques

STOP / CANCEL
Réinitialiser : Appuyer 1x pour annuler la programmation
Arrêter : Appuyer 1x pour mettre la cuisson temporairement en pause
Annuler : Appuyer 2x pour arrêter prématurément un programme activé
Sécurité enfants : Maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le tableau de commande respectivement

- Bouton START
- Démarrage rapide du mirco-ondes (30 secondes à 10 minutes à une puissance de 100%)

TIME / MENU

Temps : Bouton pour régler l'heure ou le temps de cuisson
Menu : Bouton pour sélectionner un programme de cuisson automatique

Notes sur le service de grill et combiné

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

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

⚠ ATTENTION :
Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.

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

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

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

Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil

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

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
  - décongeler les aliments surgelés/congelés
  - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
  - cuire des mets.

Notes sur le fonctionnement de l'appareil

- L'écran affiche le programme sélectionné.
- Après le démarrage d'un programme, l'écran affichera un compte à rebours indiquant le temps de fonctionnement restant.
- À la fin de chaque programme qui fonctionne pendant 2 minutes ou plus, le ventilateur continue de refroidir l'appareil pendant les 3 minutes suivantes.
- L'appareil émet les signaux sonores suivants :

Un bip :	- Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation ; - Lorsque vous appuyez sur un bouton ; - Lorsque les paramètres du programme se réinitialisent automatiquement, si le choix de programme n'est pas terminé après environ 15 secondes.
Deux bips :	Lorsque vous appuyez sur le mauvais bouton. Vérifiez votre entrée.
Quatre bips :	Le programme est terminé. L'appareil s'éteint et l'écran affiche "End". Ces bips sonores se répètent toutes les 2 minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur le bouton STOP/CANCEL.
Signal sonore continu :	Un mécanisme de sécurité automatique a été activé. Pour plus de détails, se référer au chapitre "Dépannage".

Mise en service

Instructions d'installation

- Installer l'appareil dos au mur.
- Préservez les distances de sécurité suivantes :
  - 10 cm au dos
  - 5 cm de chaque côté
  - 20 cm au dessus du four.
- Afin d'éviter les interférences avec le fonctionnement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil près d'autres dispositifs électroniques.

Préparation

- Appuyez sur l'ouvre-porte pour ouvrir la porte du micro-ondes. La porte s'ouvre en pivotant.
- Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four et déballez. Placez l'anneau à rouleaux sur la zone encastrée à l'intérieur du four et déplacez-le vers l'avant et l'arrière jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
- Placez le tableau tournant sur l'anneau à rouleaux de façon à ce que le plateau tournant ne bouge plus.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Veillez à ce que la tension électrique utilisée corresponde à la tension de l'appareil. Vérifiez les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée.

⚠ ATTENTION :

- N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte !
- La feuille micacée (10) 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

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton CLOCK / WEIGHT. pour sélectionner le mode d'affichage 24 heures ou 12 heures.
2. Utilisez le régulateur rotatif pour régler l'heure souhaitée.
3. Confirmez votre réglage en appuyant sur CLOCK / WEIGHT.
4. Utilisez le régulateur rotatif pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez à nouveau sur CLOCK / WEIGHT pour appliquer la nouvelle heure.

Fonctionnement du micro-ondes

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Appuyez sur le bouton STOP/ CANCEL.
4. Appuyez une/plusieurs fois sur POWER LEVEL pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée.

Appuyer sur POWER LEVEL	Niveau de puissance	Puissance en watts (env.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Utilisez le régulateur rotatif pour sélectionner un temps de cuisson entre 10 secondes et 95 minutes.
6. Appuyez sur le bouton START. Le temps de cuisson dépend de la quantité et la consistance du contenu. Après quelques utilisations, vous apprendrez vite à estimer le temps de cuisson.

ℹ NOTE :

- En mode veille, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner directement le programme "P-HI". Vous pouvez continuer avec l'étape 5.
- La préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n'êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l'opération le cas échéant.
- **Attention :** En fonctionnement micro-ondes seulement, placez un couvercle de protection sur la nourriture.

Mettre en pause ou annuler la cuisson

- Pour mettre en pause la cuisson, appuyez une fois sur le bouton STOP/ CANCEL ou ouvrez la porte.
- Pour poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur START.
- Pour arrêter complètement le processus de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton STOP/ CANCEL, réinitialisant ainsi tous les paramètres du programme.

Démarrage rapide

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement avec une puissance micro-ondes de 100% et pendant 10 minutes maximum.

Appuyez rapidement et plusieurs fois sur le bouton START jusqu'à ce que vous ayez réglé le temps de cuisson souhaité. L'appareil commence automatiquement.

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	Niveau de puissance	Durée approx. min.	Couvercle
Liquides				
1 tasse	150 g	P-HI	0,5 - 1	non
0,5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	non
0,75 l	750 g	P-HI	5 - 7	non
Astuce : Placez un bâton de verre dans le récipient pour éviter toute surchauffe ; bien remuez avant de boire.				

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

Cuisson

Astuces pratiques pour la cuisson

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

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

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

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

Commestibles / Aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée approx. min	Couvercle
Légumes				
Aubergine	500 g	P-80	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	P-80	13 - 15	oui
Brocoli	500 g	P-80	6 - 9	oui
Endive	500 g	P-80	6 - 7	oui
Pois	500 g	P-80	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	P-80	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	P-80	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	P-80	9 - 12	oui
Navet	500 g	P-80	8 - 10	oui
Poireau	500 g	P-80	7 - 9	oui
Maïs en épi	250 g	P-80	7 - 9	oui
Carotte	500 g	P-80	8 - 10	oui
Poivron	500 g	P-80	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	P-80	7 - 10	oui
Asperge	300 g	P-80	6 - 9	oui
Tomates	500 g	P-80	6 - 7	oui
Courgette	500 g	P-80	9 - 10	oui
Astuce : Coupez les légumes en petits morceaux et faites cuir en versant 2-3 cuillères de liquide ; remuez de temps en temps. Laissez mijoter pendant 3-5 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Fruits				
Compote de pommes ou de poires	500 g	P-80	5 - 8	oui
Compote de rhubarbe	250 g	P-80	4 - 6	non
Pomme rôtie, 4 morceaux	500 g	P-80	7 - 9	oui
Astuce : Ajoutez 125 ml d'eau, le jus de citron permettra aux fruits de ne pas perdre leur couleur, laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				
Viande *)				
Viande avec sauce	400 g	P-80	10 - 12	oui
Goulasch, émincé de veau	500 g	P-80	10 - 15	oui
Roulades de boeuf	250 g	P-80	7 - 8	oui
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Volaille *)				
Fricassée de poulet	250 g	P-80	6 - 7	oui
Consommé de poulet	200 g	P-80	5 - 6	oui
Astuce : Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				

Commestibles / Aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée approx. min	Couvercle
Poisson				
Filet de poisson	300 g	P-80	7 - 8	oui
	400 g	P-80	8 - 9	oui
Astuce : Retournez après que la moitié du temps se soit écoulé ; laissez reposer pendant 3-5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge avec des pommes	450 g	P-80	14 -16	oui
Feuilles d'épinard	300 g	P-80	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	P-80	7 - 9	oui
Haricots à écosser	200 g	P-80	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	P-80	8 - 9	oui
Pois	300 g	P-80	7 - 8	oui
Navet	300 g	P-80	13 -15	oui
Poireau	200 g	P-80	10 - 11	oui
Maïs	200 g	P-80	4 - 6	oui
Carottes	200 g	P-80	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	P-80	7 - 8	oui
Epinards	450 g	P-80	12 - 13	oui
	600 g	P-80	15 - 17	oui
Astuce : Faites cuire 1-2 cuillère(s) de liquide ; remuez de temps en temps ou coupez soigneusement. Laissez mijoter pendant 2-3 minutes ; assaisonnez juste avant de consommer.				
Potages / ragoût*)				
Ragoût	500 g	P-80	13 - 15	oui
Potages consistants	300 g	P-80	7 - 8	oui
Potage foncdant	500 g	P-80	13 - 15	oui
Astuce : Remuez de temps en temps ; laissez mijoter pendant 3-5 minutes.				

*) Aliments prêts à l'emploi

Grilling

Placez le grill sur la plaque de verre incluse. Une vaisselle appropriée qui résiste à la chaleur ou placez directement les aliments sur le grill.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grill puisqu'il génère de la chaleur immédiatement.

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

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Appuyez une fois sur le bouton GRILL/COMBI.
3. Ajustez le temps de grillage selon vos besoins, de 95 minutes, minutes, en tournant le bouton vers la gauche ou la droite.
4. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :
Il est recommandé de retourner les aliments (p.ex. viande, saucisse), lorsque la moitié environ du temps de cuisson est écoulée. Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la cuisson est en pause.

Comestibles/Aliments	Quantité	Durée approx. min.	Couvercle
Toast grillé avec du fromage	2-3 tranches	6-8	non
Potages gratinés, e.g. soupe à l'oignon	2-3 tasses	10-15	non

Modes combinés micro-ondes et grill

Pendant ces modes, le micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement dans un délai déterminé.

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton GRILL/COMBI. pour sélectionner le mode combiné souhaité.

Code	Micro-ondes	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Utilisez le régulateur rotatif pour sélectionner un temps de cuisson entre 10 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton START.

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.

Convexion

La convexion permet de cuisiner des aliments comme dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas actives. La chaleur est généré par un élément chauffant sur le ventilateur. Nous recommandons de préchauffer le four à température correcte avant de mettre l'aliment dedans.

Préchauffage

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton CONVECTION pour sélectionner la température souhaitée entre 110°C et 200°C.
2. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :
- Le préchauffage est limité à une période de 30 minutes maximum.
- "PREH" clignote à l'écran.
- Une fois la température souhaitée atteinte, des signaux sonores retentissent jusqu'à l'ouverture de la porte ou l'activation du bouton STOP/CANCEL. Le compte à rebours s'arrête.

3. Ouvrez la porte et placez les aliments dans l'appareil.

Mode convection

4. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL .
5. Appuyez plusieurs fois sur le bouton CONVECTION pour sélectionner la température voulue entre 110°C et 200°C.
6. Utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité : entre 2 minutes (0H:02) et 9 heures ½ (9H:30).
7. Appuyez sur le bouton START pour commencer l'opération.

Mode combiné micro-ondes et convection

L'appareil dispose de 4 paramètres prédéfinis permettant de faciliter la cuisson avec la chaleur par convection et la puissance du micro-ondes.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton MICRO+CONVECTION pour sélectionner une température souhaitée : 110, 140, 170 ou 200°C.
2. Utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité : entre 2 minutes (0H:02) et 9 heures ½ (9H:30).
3. Appuyez sur le bouton START pour démarrer.

Fonctions automatiques

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

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez le programme souhaité. Choisissez un des réglages indiqués dans le tableau ci-dessous.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton CLOCK/WEIGHT pour sélectionner la quantité d'aliments.
4. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :

- Pour les programmes 01 et 02 l'écran indiquera le nombre de portions et non le poids.
- Pour le programme 07, nous vous recommandons de découper les poulets entiers en deux et de les mettre directement sur la plaque de verre.
- Pendant le programme 07, l'appareil se met en pause et émet des signaux sonores pour vous rappeler de retourner les aliments. Pendant cette interruption, le ventilateur continue de fonctionner. Fermez la porte et appuyez sur le bouton START pour poursuivre le fonctionnement.
- Les résultats des programmes de cuisson automatiques dépendent de divers facteurs (p.ex. la forme et la taille des aliments, les préférences au niveau du degré de cuisson). Si les résultats de la cuisson ne vous satisfont pas, réglez individuellement les temps de cuisson.
- Référez-vous au chapitre "Décongélation" pour plus d'informations sur le programme 09.

Tableau des programmes automatiques

Code	Fonction	Quantité affichée / Time
01	Pommes de terre par portion de 230 g	1 - 3 portions
02	Liquides (200 ml/tasse)	1 - 3 portions
03	Pop-corn	100 g / 3 minutes
04	Réchauffage	200 - 800 g à intervalle de 100 g
05	Nouilles / pâtes	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Volaille (grillée)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Gâteau	475 g / 50 minutes
09	Décongélation	10 sec. - 45 min.

Décongélation

Grâce au programme de décongelation, vous pouvez décongeler le poulet plus rapidement.

NOTE :

- Une fois les ⅔ du temps écoulés, l'appareil se met en pause et émet des signaux sonores pour vous rappeler de retourner les aliments. Pendant cette interruption, le ventilateur continue de fonctionner. Fermez la porte et appuyez sur le bouton START pour poursuivre le fonctionnement.

NOTE :

- 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.
- 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'arrê 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 morceauz 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.
- Le tableau ci-dessous énumère les directives à suivre sur le temps de décongélation des aliments.

Pourutiliser le programme de dégivrage, utilisez la procédure suivante :

1. Determinez 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'autre aliments ou entrer en contact avec eux.
4. Appuyez sur le bouton STOP/ CANCEL.
5. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez le programme "09".
6. Appuyez sur le bouton CLOCK/WEIGHT. Tournez le bouton à gauche ou à droite pour régler le temps.
7. Appuyez sur le bouton START pour démarrer.

Tableau des directives à suivre sur le temps de décongélation des aliments

Aliment	Quantité en g	Temps approximatif en min.
Viande, toute une pièce	500	15 - 20
Viande, toute une pièce	1000	25 - 35
Escalope de veau/steak	200	4 - 6
Viande hachée	250	8 - 10
Poulet	1000	30 - 35
Poule au pot	1500	36 - 40
Canard	2000	35 - 40
Volaille	500	10 - 15
Filet de poisson	250	6 - 8
Poisson, entier	500	12 - 15
Truite	170	4 - 6
Crevette/langoustine	500	13 - 15
Légumes, p.ex. petits pois/haricots	300	8 - 12
Fruits rouges, fruits à pépins, fruits à noyau, compote de pomme	250	5 - 7
	500	10 - 12

Aliment	Quantité en g	Temps approximatif en min.
Gâteaux aux fruits, au fromage	750	15 - 20
Petit pain (2 pièces)	100	1
Pain, entier	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Beurre, lait caillé (sans emballage en aluminium !)	250	6 - 8

Cuisson à plusieurs étapes

Vous pouvez définir des programmes avec jusqu'à 3 fonctions différentes qui fonctionnent dans un ordre.

Par exemple, sélectionnez les programmes suivants :

Chauffage avec puissance du mirco-ondes

⇩

Cuisson avec chaleur par convection

⇩

Gril

1. Appuyez sur le bouton STOP/CANCEL.
2. Réglage de la 1ème fonction : Appuyez plusieurs fois sur le bouton POWER LEVEL pour sélectionner le mode de puissance du micro-ondes.
3. Utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.
4. Réglage de la 2ème fonction : Appuyez plusieurs fois sur le bouton CONVECTION pour régler la température souhaitée.
5. Utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Réglage de la 3ème fonction : Appuyez une fois sur le bouton GRILL/COMBI.
7. Utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.
8. Appuyez sur le bouton START.

NOTE :
- Un signal sonore indique le changement de programmes.
- Les programmes de cuisson automatiques et la fonction de démarrage rapide ne sont pas disponibles pour une cuisson à plusieurs étapes.

Fonctions particulières

Verrouillage (Verrouillage de sécurité enfant)
- Maintenez enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour verrouiller l'appareil. Ce verrouillage est indiqué par un symbole sur l'affichage. La fonction du panneau de comande est bloquée.
- Maintenez à nouveau enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour déverrouiller.

Fonction d'affichage
- En mode combiné, micro-ondes ou convection, appuyez sur les boutons POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION or GRILL/COMBI. pour afficher le mode de fonctionnement ou la température 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 / WEIGHT. Cette fonction estime que vous avez prérégler l'heure de l'appareil.

Nettoyage

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

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

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

Parois extérieurs
- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Ouvrez la porte du micro-ondes avant de nettoyer le panneau de commande pour éviter d'allumer accidentellement l'appareil.

Accessories
- Nettoyez l'assiette en verre dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Séchez-la avant de la réinstaller dans le micro-ondes.
- Nettoyez l'anneau à rouleaux et le fond à l'intérieur du four régulièrement. Retirez l'anneau à rouleaux et nettoyez-le à la main avec un détergent doux. Séchez bien l'anneau à rouleaux, puis réinstallez-le en bas à l'intérieur du four.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un liquide pour vaisselle ou placez-le dans un lave-vaisselle pour le nettoyer.

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

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

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.

Problèmes	Origine possible	Note / solution
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 n'affiche pas l'heure actuelle.	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.
	Pause dans le programme de cuisson automatique 07 "Poulet" ou dans le programme de cuisson automatique 09 "Décongélation".	Si nécessaire, retournez les aliments. Appuyez sur le bouton START pour démarrer ou poursuivre le fonctionnement. Appuyez sur le bouton STOP/ CANCEL pour annuler le programme.
	Après avoir sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton START.	
Toutes les commandes sont verrouillées.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	Maintenez enfoncé le bouton STOP/CANCEL pendant 3 secondes pour déverrouiller l'appareil.
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 "Nettoyage".
L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente.	L'appareil est défectueux.	Veuillez contacter notre service à la clientèle.
L'affichage indique "E01". Signal sonore continu.	La protection en cas de surchauffe a été activée.	Arrêtez l'appareil. Vous pouvez garder la porte fermée avec les aliments à l'intérieur. Il n'est pas nécessaire de déconnecter l'appareil. Attendez que l'appareil repasse au mode normal pour poursuivre le fonctionnement. Il faudra peut-être à nouveau saisir le programme précédemment utilisé.
L'affichage indique "E02". Signal sonore continu.	Un composant fonctionne mal.	
L'affichage indique "E03". Signal sonore continu.	Un composant est défectueux.	Veuillez contacter notre service à la clientèle.

Données techniques

Modèle : ..... MWG 2285 H CB
Alimentation : ..... 230-240 V~, 50 Hz
Consommation :

- micro-ondes : ..... 1200 W
- gril : ..... 1350 W
- convection : ..... 1350 W

Puissance micro-ondes : ..... 800 W / 2450 MHz
Volume du four : ..... 20 litres
Classe de protection : I
Poids net : ..... approx. 13,60 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.

Elimination

Signification du symbole "Elimination"

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.

ESPAÑOL

Índice

Notas generales 36
¡Importantes indicaciones de seguridad! 36
Etiquetas de advertencia del aparato 38
Indicación de los elementos de manejo 38
Botones y controles del panel de control 38
Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado 39
Vajilla apropiada para el microondas 39
Notas sobre el uso del aparato 39
Puesta en marcha 39
Uso de microondas 40
Inicio rápido 40
Calentar 40
Cocinar 41
Asado 42
Modos combinados de microondas y parrilla 42
Convección 42
Modo combinación microondas y convección 43
Funciones automáticas 43
Descongelar 43
Cocina multifases 44
Funciones especiales 44
Limpieza 44
Solución de problemas 45
Datos técnicos 45
Eliminación 45

Notas generales

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

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

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

¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

⚠ **AVISO:**

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

⚠ AVISO:

- El aparato precisa del espacio suficiente para la circulación de aire para funcionar correctamente. Deje una distancia de 20 cm encima, 10 cm detrás, y 5 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: Atension 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 parilla 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

Observe la etiqueta de advertencia de la parte posterior del horno microondas:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

ADVERTENCIA - ALTA TENSIÓN
ADVERTENCIA - ENERGÍA DE MICROONDAS NO RETIRAR ESTA CUBIERTA.
NO usar este horno si la puerta está doblada, deformada o dañada de otro modo y no cierra firmemente. NO manipule los bloqueos de seguridad de la puerta. El MANTENIMIENTO debe ser realizado solamente por personal cualificado. Saque el enchufe o desconecte de la corriente antes de sacar la cubierta.

Indicación de los elementos de manejo

1 Panel de control con pantalla
2 Botón START y dial de control
3 Abridor de puerta
4 Parrilla
5 Arandela de giro
6 Cerradura de puerta
7 Janela
8 Calentamiento de asador
9 Plato
10 Plancha de mica

Descripción de la pantalla

ENTER	El aparato espera la confirmación de la hora, peso o cantidad
PREH	Precalentamiento en modo convección
CODE	Código del programa de cocina automático
AMT	Cantidad (AMOUNT)
COOK	Aparato en modo funcionamiento
TIME	Hora
CLOCK	Modo en espera (STANDBY)
LOCK	Bloqueo infantil
MEM	Varios programas almacenados (MEMORY)
DEF	Programa descongelación
MICRO	Microondas
GRILL	Grill
CONV	Convección

Botones y controles del panel de control

POWER LEVEL	Seleccionar una posición de potencia microondas
CONVECTION	Convección
MICRO+ CONVECTION	Modo combinación microondas + convección
GRILL / COMBI.	
Parrilla:	Para parrilla y gratinado
Combinaciones:	Microondas y parrilla funcionando alternativamente
CLOCK / WEIGHT	
Reloj:	Utilizado en combinación con el mando para ajustar la hora del reloj
Peso:	Introduzca el peso o la cantidad para programas de cocina automáticos
STOP / CANCEL	
Reiniciar:	Pulsar 1x para cancelar el programa
Detener:	Pulsar 1x para pausar temporalmente la cocción
Cancelar:	Pulsar 2x para detener anticipadamente un programa activo
Bloqueo infantil:	Presionar y mantener 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control

- Botón START
- Inicio rápido del microondas (30 s a 10 minutos al 100 % de potencia)

TIME / MENU

Hora: Mando para ajustar la hora del reloj o la hora de cocinar

Menú: Mando para seleccionar un programa de cocina automático

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

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

Vajilla apropiada para el microondas

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

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

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

Material	Apropiado para			
	microondas	parrilla	Con-vección	combi-nación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si	si	sí	si
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no	no
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si	si	sí	si
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si	no	no	no
Papel de cocina	si	no	no	no
Bandeja de metal	no	si	sí	no
Parrilla	no	si	sí	no
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	sí	no

*) Modos combinación microondas + grill o microondas + convección

Notas sobre el uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
  - Descongelación de productos congelados
  - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
  - Cocción de comidas.

Notas sobre el uso del aparato

- La pantalla mostrará el programa seleccionado.
- Cuando haya comenzado un programa, la pantalla mostrará un temporizador de cuenta atrás indicando el tiempo de funcionamiento restante.
- Después de finalizar cada programa que se ejecuta durante 2 minutos o más tiempo, el ventilador sigue enfriando el aparato durante otros 3 minutos.
- El aparato emitirá las siguientes señales acústicas:

Un pitido:	- Cuando se conecte a la alimentación; - Cuando se pulse un botón; - Cuando se restablece la configuración del programa automáticamente, en caso de no completar la selección de programa en aproximadamente 15 segundos.
Dos pitidos:	Al pulsar un botón incorrecto. Comprobar la introducción.
Cuatro pitidos:	Programa finalizado. El aparato se apagará y la pantalla mostrará “End”. Estos pitidos se repetirán cada 2 minutos hasta que abra la puerta o pulse el botón STOP/CANCEL.
Pitido continuo:	El mecanismo de seguridad automático se ha activado. Para más detalles consulte el capítulo “Solución de problemas”.

Puesta en marcha

Instrucciones de instalación

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

Preparación

- Presione el abridor de puerta para abrir la puerta del microondas. La puerta se abrirá.
- Saque cualquier accesorio de la cámara de cocción y desembálelos. Ponga la arandela de giro sobre la zona hendida de la cámara de cocción y muévala atrás y adelante hasta que encaje en posición.
- Ponga el plato sobre la arandela de forma que la arandela no pueda moverse más.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Asegurarse de que la tensión de alimentación coincida con la del aparato. Comprobar la etiqueta identificadora para consultar las especificaciones.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra y correctamente instalada.

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- La plancha de mica (10) 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

1. Pulsar una o varias veces el botón CLOCK/WEIGHT para seleccionar el modo de indicación de 24 horas o 12 horas.
2. Usar el dial de control para establecer la hora deseada.
3. Confirmar la configuración pulsando CLOCK/WEIGHT.
4. Usar el dial de control para establecer los minutos deseados.
5. Pulsar CLOCK/WEIGHT de nuevo para aplicar la configuración del reloj.

Uso de microondas

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

Pulse POWER LEVEL	Nivel potencia	Potencia en vatios (aprox.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Use el dial de control para seleccionar un tiempo de cocción entre 10 segundos y 95 minutos.
6. Pulse el botón START. Este tiempo depende de la cantidad y de la naturaleza del producto. Con un poco de práctica, aprenderá en seguida el tiempo que necesita para la cocción.

ℹ NOTA:

- Cuando se encuentre en modo en espera, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj para seleccionar directamente el programa “P-HI”. Puede continuar con el paso 5.
- La preparación en el horno microondas tiene lugar con mucha más rapidez que en el horno térmico. Si no está seguro, ponga algo más corto el tiempo de cocción y, si fuere necesario, termine la cocción posteriormente.
- **Precaución:** Coloque por favor durante la operación en microondas una tapa cobertora sobre el(los) víver(es).

Pausar o cancelar la cocción

- Para pausar la cocción, pulse el botón STOP/CANCEL una vez o abra la puerta.
- Para continuar cocinando, cierre la puerta y pulse START de nuevo.
- Para detener por completo el proceso de cocción, pulse dos veces el botón STOP/CANCEL y restablecerá toda la configuración del programa.

Inicio rápido

Use esta función para comenzar a cocinar rápidamente con una potencia de microondas del 100% durante un tiempo máximo de 10 minutos.

Pulse el botón START rápido y repetidamente hasta programar la hora de cocción deseada. El aparato comienza automáticamente.

Calentar

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

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

Tabla de calentamiento

Comestibles / alimento	Cantidad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Líquidos				
1 taza	150 g	P-HI	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	P-HI	5 - 7	no
Recomendación: Ponga una varilla de cristal en el recipiente para evitar sobrecalentamientos, y remueva bien antes de beber.				

Comestibles / alimento	Cantidad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Platos				
Costillas + patatas y verduras	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	sí
Goulash con fideos	450 g	P-HI	2 - 2,5	sí
Carne + puré + salsa	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	sí
Recomendación: Humedecer levemente antes de cocinar; remover de vez en cuando.				
Carne				
Costillas, rebozadas	200 g	P-HI	1 - 2	no
Albóndigas, 4 trozos	500 g	P-HI	3 - 4	no
Asado	250 g	P-HI	2 - 3	no
Recomendación: Unte con aceite para que el rebozado o la superficie no se ablanden.				
Aves				
½ pollo	450 g	P-HI	3,5 - 5	no
Fricandó de pollo	400 g	P-HI	3 - 4,5	sí
Recomendación: Untar con aceite; remover ocasionalmente.				
Guarniciones				
Fideos, arroz, 1 ración	150 g	P-HI	1 - 2	sí
2 raciones	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	sí
Patatas	500 g	P-HI	3 - 4	sí
Recomendación: Humedecer ligeramente antes de cocinar.				
Sopas / salsas				
Caldo, 1 plato	250 g	P-HI	1 - 1,5	sí
Sopa con sólidos	250 g	P-HI	1,5 - 2	sí
Salsas	250 g	P-HI	1 - 2	sí
Alimentos infantiles				
Leche	100 ml	P-50	0,5 - 1	no
Puré	200 g	P-50	1 - 1,5	no
Recomendación: Agitar o remover por completo. Comprobar la temperature.				

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.

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

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

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

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

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

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

Por cada 100 g aprox. 1 minuto de cocción

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

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

Tabla de cocción

Comestibles / alimento	Cantidad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Verduras				
Berenjena	500 g	P-80	7 - 10	sí
Coliflor	500 g	P-80	13 - 15	sí
Brécol	500 g	P-80	6 - 9	sí
Achicoria	500 g	P-80	6 - 7	sí
Guisantes	500 g	P-80	6 - 7	sí
Hinojo	500 g	P-80	8 - 11	sí
Judías verdes	300 g	P-80	13 - 15	sí
Patatas	500 g	P-80	9 - 12	sí
Nabos	500 g	P-80	8 - 10	sí
Puerros	500 g	P-80	7 - 9	sí
Maíz en mazorca	250 g	P-80	7 - 9	sí
Zanahorias	500 g	P-80	8 - 10	sí
Pimientos	500 g	P-80	6 - 9	sí
Coles de bruselas	300 g	P-80	7 - 10	sí
Espárragos	300 g	P-80	6 - 9	sí
Tomates	500 g	P-80	6 - 7	sí
Calabacín	500 g	P-80	9 - 10	sí
Recomendación: Corte las verduras en pequeños trozos y cuézalas con 2-3 cucharadas de líquido. Remueva ocasionalmente. Cocine a fuego lento 3-5 minutos y sazone inmediatamente antes de servir.				
Frutas				
Manzana o pera al horno	500 g	P-80	5 - 8	sí
Ruibarbo asado	250 g	P-80	4 - 6	no
Manzana al horno, 4	500 g	P-80	7 - 9	sí
Recomendación: Añadir 125 ml de agua; el zumo de limón evita que la fruta pierda color; cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				
Carne *)				
Carne en salsa	400 g	P-80	10 - 12	sí
Goulash, tiras de venado	500 g	P-80	10 - 15	sí
Redondo de ternera	250 g	P-80	7 - 8	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Aves *)				
Fricandó de pollo	250 g	P-80	6 - 7	sí
Sopa de pollo	200 g	P-80	5 - 6	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, dejar reposar 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	P-80	7 - 8	sí
	400 g	P-80	8 - 9	sí
Recomendación: Gírelo pasado la mitad del tiempo; cocine a fuego lento 3-5 minutos.				

Comestibles / alimento	Cantidad	Nivel potencia	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Descongelar y cocinar verdura				
Repollo rojo con manzana	450 g	P-80	14 -16	sí
Hojas de espinacas	300 g	P-80	11 - 13	sí
Coliflor	200 g	P-80	7 - 9	sí
Judías	200 g	P-80	8 - 10	sí
Brécol	300 g	P-80	8 - 9	sí
Guisantes	300 g	P-80	7 - 8	sí
Nabos	300 g	P-80	13 -15	sí
Puerros	200 g	P-80	10 - 11	sí
Maíz	200 g	P-80	4 - 6	sí
Zanahorias	200 g	P-80	5 - 6	sí
Coles de Bruselas	300 g	P-80	7 - 8	sí
Espinacas	450 g	P-80	12 - 13	sí
	600 g	P-80	15 - 17	sí
Recomendación: Cocinar con 1-2 cucharadas de líquido; remover ocasionalmente o cortar cuidadosamente. Cocine a fuego lento 2-3 minutos y sazone inmediatamente antes de servir.				
Sopas / cocido *)				
Cocido	500 g	P-80	13 - 15	sí
Sopa con sólidos	300 g	P-80	7 - 8	sí
Crema	500 g	P-80	13 - 15	sí
Recomendación: Remover ocasionalmente, cocinar a fuego lento 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados

Asado

Ponga la rejilla de asado sobre la bandeja de cristal incluida. Use utensilios resistentes al calor adecuados, o ponga los alimentos directamente sobre la rejilla.

No es necesario precalentar la rejilla de asado, ya que el asado genera calor radiante de inmediato.

Proceda del modo siguiente para asar y gratinar:

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Pulse una vez el botón GRILL/COMBI.
3. Ajuste el tiempo de cocción deseado de 10 segundos a 95 minutos, girando el mando a derecha o izquierda.
4. Pulse el botón START.

NOTA:
Recomendamos girar los alimentos (como carne, salchichas) tras aproximadamente la mitad del tiempo de cocción. El ventilador seguirá funcionando cuando se pause el proceso de cocción.

Comestibles / alimento	Cantidad	Tiempo aprox. en min.	Tapa
Gratinar tostada con queso	2-3 rebanadas	6-8	no
Gratinar sopas, como sopa de cebolla	2-3 tazones	10-15	no

Modos combinados de microondas y parrilla

Durante estos modos el microondas y la parrilla funcionan alternamente durante un tiempo concreto.

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Pulse el botón GRILL/COMBI. repetidamente para seleccionar el modo de combinación deseado.

Código	Microondas	Parrilla
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Use el dial de control para seleccionar un tiempo de cocción entre 10 segundos y 95 minutos.
4. Pulse el botón START.

Recomendaciones para el funcionamiento combi

Cuando cocine alimentos con la posición combinada de microon-das-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.

Convección

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

Precalentamiento

1. Pulse repetidamente el botón CONVECTION para seleccionar la temperatura deseada entre 110°C y 200°C.
2. Pulse el botón START.

NOTA:
- El precalientamiento se limita a un máximo de 30 minutos.
- “PREH” parpadea en la pantalla.
- Una vez que se ha alcanzado la temperatura deseada, sonará un pitido hasta que se abra la puerta o se pulse el botón STOP/CANCEL. El temporizador se para.

3. Abra la puerta y ponga los alimentos en el dispositivo.

Modo de convección

4. Pulse el botón STOP/CANCEL.
5. Pulse repetidamente el botón CONVECTION para seleccionar la temperatura deseada entre 110°C y 200°C.
6. Utilice el mando al ajuste de la hora de cocción deseada: entre 2 minutos (0:02 h) y 9½ horas (9:30 h).
7. Pulse el botón START para iniciar el funcionamiento.

Modo combinación microondas y convección

El aparato dispone de 4 ajustes predeterminados para cocinar con calor de convección y potencia de microondas más fácil.

1. Pulse el botón MICRO+CONVECTION repetidamente para seleccionar la temperatura deseada: 110, 140, 170 o 200 °C.
2. Utilice el mando para ajustar el tiempo de cocción deseado: entre 2 minutos (0:02 h) y 9½ horas (9:30 h).
3. Pulse el botón de START para poner en marcha.

Funciones automáticas

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

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Gire el mando en sentido de las agujas del reloj y seleccione el programa deseado. Elija una de las posiciones de la tabla siguiente.
3. Pulse el botón CLOCK/WEIGHT de manera repetida para seleccionar la cantidad de alimento.
4. Pulse el botón START.

NOTA:

- Para los programas 01 y 02 la pantalla mostrará el número de raciones, no el peso.
- En el programa 07, recomendamos cortar los pollos enteros por la mitad y colocarlos directamente sobre la bandeja de cristal.
- Durante el programa 07, el aparato se para con pitidos para recordarle que debe dar la vuelta al alimento. Durante la interrupción el ventilador continúa funcionando. Cierre la puerta y pulse el botón START para que siga funcionando.
- Los resultados de los programas de cocción automáticos dependen de diversos factores (como la forma y dimensiones de los alimentos y las preferencias de punto de cocción). Si no está satisfecho con los resultados de cocción, ajuste el tiempo de forma individual.
- Consulte el capítulo “Descongelar” para más información sobre el programa 09.

Tabla de programa automático

Código	Función	Cantidad mostrada / Hora
01	Patatas para raciones de 230 g	1 - 3 raciones
02	Líquidos (200 ml / taza)	1 - 3 raciones
03	Palomitas de maíz	100 g / 3 minutos
04	Calentar	200 – 800 g en intervalos de 100 g
05	Fideos / pasta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Aves (asado)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Tarta	475 g / 50 minutos
09	Descongelar	10 s - 45 min.

Descongelar

Gracias al programa de descongelación puede descongelar rápidamente.

NOTA:

- Una vez transcurrido los ⅔ del tiempo, el aparato se detiene con unos pitidos para recordarle que debe dar la vuelta al alimento. Durante la interrupción el ventilador continúa funcionando. Cierre la puerta y pulse el botón START para seguir funcionando.
- 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.
- 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.
- La tabla siguiente indica las orientaciones de tiempo para la descongelación de alimentos.

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 el botón STOP/CANCEL.
5. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj y seleccione el programa “09”.
6. Pulse el botón CLOCK/WEIGHT. Gire el mando a la izquierda o a la derecha para ajustar la hora.
7. Pulse el botón STOP/CANCEL.

Tabla con los tiempos orientativos para la descongelación de alimentos

Alimento	Cantidad en g	Tiempo aprox. en min.
Carne, pieza completa	500	15 - 20
Carne, pieza completa	1000	25 - 35
Escalope / filete	200	4 - 6
Carne picada	250	8 - 10
Pollo	1000	30 - 35
Gallina estofada	1500	36 - 40
Pato	2000	35 - 40

Alimento	Cantidad en g	Tiempo aprox. en min.
Aves	500	10 - 15
Filete de pescado	250	6 - 8
Pieza de pescado	500	12 - 15
Trucha	170	4 - 6
Langostinos/gambas	500	13 - 15
Verduras, ej., guisantes/alubias	300	8 - 12
Bayas, frutas con pepitas y frutas con hueso, salsa de manzana	250	5 - 7
	500	10 - 12
Tarta de frutas, tarta de queso	750	15 - 20
Rollitos (2 piezas)	100	1
Pan integral	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Mantequilla, cuajada (sin el envase de aluminio)	250	6 - 8

Cocina multifases

Puedes ajustar los programas con hasta 3 funciones diferentes que van en secuencia.

Por ejemplo, seleccione los programas siguientes:

Calentar con potencia de microondas

⇩

Cocinar calor de convección

⇩

Usar el grill

1. Pulse el botón STOP/CANCEL.
2. Ajuste la 1a función: pulse el botón POWER LEVEL de manera repetida para seleccionar el modo potencia de microondas.
3. Utilice el mando para ajustar el tiempo de cocción deseado.
4. Ajuste la 2a función: Pulse el botón CONVECTION de manera repetida para ajustar la temperatura deseada.
5. Utilice el mando para ajustar el tiempo de cocción deseado.
6. Ajuste la 3a función: Pulse el botón GRILL/COMBI. una vez.
7. Utilice el mando para ajustar el tiempo de cocción deseado.
8. Pulse el botón START.

NOTA:
- Un pitido indica el cambio de programas.
- Los programas de cocina automática y la función de inicio rápido no están disponibles en la cocina multifunción.

Funciones especiales

Bloqueo (bloqueo infantil)
- Presione y mantenga el botón STOP/CANCEL 3 segundos para bloquear el aparato. Se indicará con el símbolo de un candado en la pantalla. El funcionamiento del panel de control estará bloqueado.
- Presione y mantenga de nuevo el botón STOP/CANCEL 3 segundos para desbloquearlo.

Función de pantalla
- Cuando esté en microondas, los modos de convección o combinación, pulse los botones POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+ CONVECTION o GRILL/COMBI. para visualizar el modo o ajuste de temperatura 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/ WEIGHT. Esto assume que ha preestablecido el tiempo en el aparato.

Limpieza

⚠ AVISO:
Desconecte el microondas y retire el enchufe.

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

Espacio interior
- Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave.
- Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.

Paredes exteriores
- Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.
- Abra la puerta del microondas antes de limpiar el panel de control para evitar ponerlo en marcha accidentalmente.

Accesorios
- Limpie la bandeja de cristal en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. Séquela antes de volver a colocarla en el microondas.
- Limpie la arandela de rotación y la superficie interna inferior con regularidad. Saque la arandela de rotación y límpiela a mano con un detergente suave. Seque la arandela de rotación por completo y vuelva a colocarla en la parte inferior de la cámara de cocción.
- Limpie la parrilla tras cada uso con detergente lavavajillas o póngala en el lavavajillas para limpiarla.

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

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

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Notas / solución
La recepción de radio o TV se interrumpe durante el funcionamiento del microondas.	Los campos electromagnéticos del dispositivo pueden interferir con la imagen y el sonido de ciertas frecuencias.	Es normal, no se trata de una avería. Coloque los dispositivos más apartados uno del otro.
El dispositivo no tiene electricidad; la pantalla está apagada.	Toma de corriente defectuosa.	Pruebe otra toma de corriente.
		Compruebe los fusibles de su casa.
La pantalla no muestra la hora actual.	Corte de corriente.	Vuelva a configurar la hora.
El dispositivo no comienza a funcionar. La pantalla muestra una lectura que no es la hora.	La puerta está mal cerrada.	Compruebe si hay objetos o restos de alimentos encallados en la puerta.
	Pausa en el programa de cocina automática 07 “Pollo” o en programa de cocina automática 09 “Descongelar”.	Si es necesario, dé la vuelta al alimento. Pulse el botón START para iniciar o continuar el funcionamiento. Pulse el botón STOP/CANCEL para cancelar el programa.
	El botón START no se ha pulsado después de seleccionar la función.	
Los mandos están bloqueados.	Bloqueo infantil activado.	Presione y mantenga el botón STOP/CANCEL 3 segundos para desbloquear el aparato.
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.
La pantalla indica “E01”. Pitido continuo.	La protección de sobrecalentamiento se ha activado.	Pare el aparato. Puede mantener la puerta cerrada con el alimento en el interior. No es necesario desconectar el aparato de la red. Espere a que el aparato vuelva al modo normal para que usted siga utilizando. Es posible que deba entrar en el programa utilizado anteriormente.
La pantalla indica “E02”. Pitido continuo.	Avería en algún componente.	
La pantalla indica “E03”. Pitido continuo.	Un elemento está defectuoso.	Póngase en contacto con el Servicio al Cliente.

Datos técnicos

Modelo: ..... MWG 2285 H CB
Suministro de tensión: ..... 230-240 V~, 50 Hz
Consumo de energía:

- microondas: ..... 1200 W
- parrilla: ..... 1350 W
- convección: ..... 1350 W

Potencia asignada de salida de microondas: ..... 800 W / 2450 MHz
Volumen espacio de cocción: ..... 20 Litros
Clase de protección: I
Peso neto: ..... aprox. 13,60 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.

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.

i NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Note Generali 46
Importanti avvertenze di sicurezza! 46
Etichette di avviso sul dispositivo 48
Elementi di comando 48
Tasti e controlli del pannello di controllo 48
Avvertenze per l'uso grill e combinato 49
Stoviglie adatte alla microonde 49
Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo 49
Messa in funzione 49
Utilizzo del microonde 50
Avvio rapido 50
Riscaldamento 50
Cottura 51
Grigliare 52
Modalità di combinazione microonde e grill 52
Convezione 52
Modalità combinata microonde e convezione 52
Funzioni automatiche 52
Scongelamento 53
Cottura a più fasi 53
Funzioni speciali 54
Pulizia 54
Risoluzione problemi 54
Dati tecnici 55
Smaltimento 55

Note Generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere 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!**

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

⚠ AVVISO:

- Il dispositivo necessita di spazio sufficiente per la circolazione dell'aria al fine di farlo funzionare correttamente. Lasciare una distanza di 20 cm sopra, di 10 cm sul retro e di 5 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 inferior agli 8 anni devono essere tenuti lontani a 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 alter aree industriali;
- da ospiti in alberghi, motel e altri alloggi;
- in impianti agricoli;
- in bed & breakfast.

Etichette di avviso sul dispositivo

Attenzione all'etichetta di avviso sul retro del microonde:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

AVVISO - ELEVATA TENSIONE
AVVISO - ENERGIA DEL MICROONDE NON TOGLIERE QUESTO COPERCHIO.
NON utilizzare questo forno se la porta è piegata, arrotolata o danneggiata e se non chiusa correttamente. NON chiudere con lucchetto di sicurezza. I LAVORI DI MANUTENZIONE devono essere eseguiti da personale qualificato. Tirare la spina e scollegare prima di togliere il coperchio.

Elementi di comando

1 Pannello di controllo con display
2 Tasto START e controllo
3 Meccanismo di aperture della porta
4 Griglia
5 Anello ruota
6 Sistema di chiusura della porta
7 Finestra di ispezione visiva
8 Riscaldamento griglie
9 Piatto girevole
10 Foglio Mica

Descrizione del display

ENTER	Il dispositivo attende la conferma del tempo, peso o quantità
PREH	Preriscaldamento in modalità di convezione
CODE	Codice di programma cottura automatica
AMT	Quantità (AMOUNT)
COOK	Dispositivo in modalità operativa
TIME	Ora
CLOCK	Modalità standby (STANDBY)
LOCK	Blocco bambini
MEM	Diversi programmi memorizzati (MEMORY)
DEF	Programma per scongelare
MICRO	Microonde
GRILL	Grill
CONV	Convezione

Tasti e controlli del pannello di controllo

POWER LEVEL Seleziona un'impostazione di Potenza del microonde

CONVECTION Convezione

MICRO+
CONVECTION Modalità combinata microonde + conve zione

GRILL / COMBI.
Grill: Per grigliare e gratinare
Combinazioni: Microonde e grill alternativamente

CLOCK / WEIGHT
Orologio: Usato assieme alla manopola per l'impostazione dell'orario dell'orologio
Peso: Inserire il peso o quantità per programmi di cottura automatica

STOP / CANCEL
Ripristino: Premere 1 volta per annullare la programmazione
Arresto: Premere 1 volta per mettere la cottura in pausa
Annulla: Premere 2 volte per interrompere prima il programma di cottura
Blocco sicurezza bambini: Premere e tenere premuto per 3 secondi per bloccare o sbloccare il pannello di controllo

- Tasto START
- Avvio rapido del microonde (da 30 secondi a 10 minuti a 100% di potenza)

TIME / MENU
Ora: Manopola per l'impostazione dell'ora dell'orologio o tempo di cottura
Menu: Manopola per la selezione di un programma di cottura automatico

Avvertenze per l'uso grill e combinato

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

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l' uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perchè i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.

⚠ ATTENZIONE:
Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perchè questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.

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

Materiale	Adatto per			
	Microonde	Griglia	Convezione	Combinazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	sì	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	sì	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no	no
Vassoio di metallo	no	si	sì	no
Griglia	no	si	sì	no
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	sì	no

*) Microonde + grill o modalità combinata microonde + convezione

Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari.
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere main in funzione la microonde senza contenuto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
  - scongelare alimenti surgelati/congelati
  - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
  - finire di cuocere alimenti.

Note sul funzionamento del dispositivo

- Il display mostra il programma selezionato.
- Dopo l'avvio di un programma, il display mostrerà un timer con conto alla rovescia che indica il tempo di esercizio rimanente.
- Alla fine di goni programma che dura 2 minuti o più, la ventola continua a raffreddare il dispositivo per altri 3 minuti.
- Il dispositivo emette i seguenti segnali acustici:

Un bip:	- Quando è connesso all'alimentazione; - Quando si preme un tasto; - Quando le impostazioni del programma si ripristinano automaticamente, nel caso in cui la selezione del programma non è stata completata dopo ca. 15 secondi.
Due bip:	Quando si preme il tasto sbagliato. Controllare l'immissione.
Quattro bip:	Programma terminato. Il dispositivo si spegne e il display mostra "End". Questi bi psi ripetono ogni 2 minuti finché non si apre la porta e si premere il tasto STOP/ CANCEL.
Bip continuo:	Un meccanismo di sicurezza automatico è stato attivato. Per altri dettagli far riferimento al capitolo "Risoluzione problemi".

Messa in funzione

Istruzioni di installazione

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

Preparazione

- Premere l'apriporta per aprire la porta del microonde. La porta si apre.
- Togliere gli accessori dalla camera di cottura e disimballarli. Mettere l'anello ruote sull'area incassata della camera di cottura e portarla indietro e Avanti finché non si blocca in posizione.
- Mettere il piatto girevole sull'anello ruote in modo che il tavolo girevole non possa essere spostato.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Verificare che la tensione da usare corrisponda alla tensione del dispositivo. Controllare che l'etichetta del modello per le specifiche.
- Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra.

⚠ ATTENZIONE:
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica (10) è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

i 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 procedure 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:
1. Premere il tasto CLOCK/WEIGHT una volta o ripetutamente per selezionare la modalità di visualizzazione 24 ore o 12 ore.
2. Usare il controllo per impostare l'ora desiderata.
3. Conermare l'impostazione premendo CLOCK/WEIGHT.
4. Usare il controllo per impostare i minuti desiderati.
5. Premere di nuovo CLOCK/WEIGHT per applicare la nuova impostazione dell'orologio.

Utilizzo del microonde

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato.
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).
3. Premere il tasto STOP/CANCEL.
4. Premere una volta/ripetutamente POWER LEVEL per selezionare la Potenza del microonde desiderata.

Premere POWER LEVEL	Livello di potenza	Potenza in Watt (ca.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Usare il controllo per selezionare un tempo di cottura tra 10 secondi e 95 minuti.
6. Premere il tasto START. Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

i NOTA:
- Se in modalità standby mode, girare la manopola in senso anti orario per selezionare direttamente il programma "P-HI". È possibile continuare al passaggio 5.

i NOTA:
- La preparazione del cibo in un forno a microonde avviene molto più rapidamente rispetto a quanto non accada nel caso di un tradizionale forno. Nel caso in cui non si sia sicuri circa l'esatta durata di cottura, si consiglia pertanto di impostare un intervallo di tempo limitato e, se necessario, di ultimare successivamente la cottura.
- **Attenzione:** Quando si utilizza soltanto la modalità di funzionamento a microonde, applicare una cappa di copertura sugli alimenti.

Pausa o annullamento della cottura
- Per mettere in pausa la cottura, premere il tasto STOP/CANCEL una volta o aprire la porta.
- Per continuare la cottura, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto START.
- Per interrompere completamente il processo di cottura, premere due volte il tasto STOP/CANCEL, poi resettare tutte le impostazioni del programma.

Avvio rapido

Usare questa funzione per una cottura ad avvio rapido con una Potenza del microonde di 100% e per un periodo massimo di 10 minuti.

Premere velocemente e ripetutamente il tasto START finché non è stato impostato il tempo di cottura desiderato. Il dispositivo si avvia in automatico.

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	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Liquidi				
1 tazza	150 g	P-HI	0,5 - 1	no
0,5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	no
0,75 l	750 g	P-HI	5 - 7	no
Suggerimento: posizionare un bastoncino di vetro nel contenitore per evitare il sovrariscaldamento; mescolare bene prima di bere.				
Piatti impanati				
Cotoletta + patate e verdure	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	sì
Goulash con fettuccine	450 g	P-HI	2 - 2,5	sì
Carne + grumo + salsa	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	sì
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura, mescolando di tanto in tanto.				
Carne				
Cotoletta, impanata	200 g	P-HI	1 - 2	no
Polpette, 4 pezzi	500 g	P-HI	3 - 4	no
Arrosto	250 g	P-HI	2 - 3	no
Suggerimento: coprire con olio per la cottura o non aspergere non ammorbidire.				

Commestibili/cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Pollame				
1/2 pollo	450 g	P-HI	3,5 - 5	no
Pollo in fricassea	400 g	P-HI	3 - 4,5	sì
Suggerimento: coprire con olio; mescolando di tanto in tanto.				
Contorno				
Fettuccine, riso, 1 porzione	150 g	P-HI	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	P-HI	3 - 4	sì
Suggerimento: inumidire leggermente prima della cottura.				
Zuppa / salsa				
Brodo, 1 piatto	250 g	P-HI	1 – 1,5	sì
Zuppa con solidi	250 g	P-HI	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	P-HI	1 - 2	sì
Cibo per neonati				
Latte	100 ml	P-50	0,5 - 1	no
Purea	200 g	P-50	1 - 1,5	no
Suggerimento: agitare o mescolare attentamente. Verificare la temperatura!				

Cottura

Consigli pratici di cottura

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per circa 100 g 1 minuto di cottura

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

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

Tabella di cottura

Commestibili/cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Verdura				
Melanzana	500 g	P-80	7 - 10	sì
Cavolfiore	500 g	P-80	13 - 15	sì
Broccoli	500 g	P-80	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	P-80	6 - 7	sì
Piselli	500 g	P-80	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	P-80	8 - 11	sì
Pisellini verdi	300 g	P-80	13 - 15	sì
Patate	500 g	P-80	9 - 12	sì
Cime di rapa	500 g	P-80	8 - 10	sì
Porro	500 g	P-80	7 - 9	sì
Pannocchia arrostita	250 g	P-80	7 - 9	sì
Carota	500 g	P-80	8 - 10	sì
Pepe	500 g	P-80	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	P-80	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	P-80	6 - 9	sì
Pomodoro	500 g	P-80	6 - 7	sì
Zucchine	500 g	P-80	9 - 10	sì
Suggerimento: tagliare le verdure in piccoli pezzi e cuocere con 2-3 cucchiai di liquido; mescolare di tanto in tanto. Far bollire per 3-5 minuti; aggiungere il condimento appena prima di mangiare.				
Frutta				
Mela o pera cotte	500 g	P-80	5 - 8	sì
Rabarbaro cotto	250 g	P-80	4 - 6	no
Mela arrosto, 4 pezzi	500 g	P-80	7 - 9	sì
Suggerimento: aggiungere 125 ml di acqua, succo di limone impedirà alla frutta di scolorire, far bollire per 3-5 minuti.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	P-80	10 - 12	sì
Goulash, strisce bovine	500 g	P-80	10 - 15	sì
Involtini di carne bovina	250 g	P-80	7 - 8	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
Pollame *)				
Pollo in fricassea	250 g	P-80	6 - 7	sì
Zuppa di pollo	200 g	P-80	5 - 6	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; lasciar riposare per 3-5 minuti.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	P-80	7 - 8	sì
	400 g	P-80	8 - 9	sì
Suggerimento: spegnere dopo che è passato metà del tempo; far bollire per 3-5 minuti.				
Scongelare e cuocere le verdure				
Cavolo rosso con mele	450 g	P-80	14 -16	sì
Foglie di spinaci	300 g	P-80	11 - 13	sì
Cavolfiore	200 g	P-80	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	P-80	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	P-80	8 - 9	sì
Piselli	300 g	P-80	7 - 8	sì
Cime di rapa	300 g	P-80	13 -15	sì
Porro	200 g	P-80	10 - 11	sì
Mais	200 g	P-80	4 - 6	sì
Carote	200 g	P-80	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	P-80	7 - 8	sì

Commestibili/cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempo circa min.	Coperchio
Spinaci	450 g	P-80	12 - 13	sì
	600 g	P-80	15 - 17	sì
Suggerimento: cuocere con 1-2 cucchiai di liquido; mescolare di tanto in tanto o tagliare attentamente. Far bollire per 2-3 minuti; aggiungere il condimento solo prima di mangiare.				
Zuppe / stufato *)				
Stufato	500 g	P-80	13 - 15	sì
Zuppa con solidi	300 g	P-80	7 - 8	sì
Crema	500 g	P-80	13 - 15	sì
Suggerimento: mescolare di tanto in tanto; far bollire per 3-5 minuti.				

*) Cibo precotto

Grigliare

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

Non è necessario preriscaldare la griglia poiché il grill genera immediatamente calore radiante.

Procedere come segue per arrostire e gratinare:

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere una volt ail tasto GRILL/COMBI.
3. Regolare il tempo di cottura desiderato da 10 secondi a 95 minuti, girando la manopola verso destra o sinistra.
4. Premere il tasto START.

NOTA:
Si consiglia di girare gli alimenti (ad es. carne, salsiccia) dopo che ca. metà del tempo di cottura è trascorso. Il ventilatore continua a funzionare quando il processo di cottura è messo in pausa.

Commestibili/cibo	Quantità	Tempo circa min.	Coperchio
Gratinare toast con formaggio	2-3 fette	6-8	no
Gratinare zuppe, ad es. la zuppa di cipolle	2-3 tazze	10-15	no

Modalità di combinazione microonde e grill

Durante queste modalità il microonde e il grill funzionano alternativamente entro un determinato period di tempo.

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Premere ripetutamente il tasto GRILL/COMBI. per selezionare la modalità di combinazione desiderata.

Codice	Microonde	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Usare il controllo per selezionare un tempo di cottura tra 10 secondi e 95 minuti.
4. Premere il tasto START.

Suggerimenti per l'operazione combinata

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

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

Convezione

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

Preriscaldamento

1. Premere ripetutamente il tasto CONVECTION per selezionare la temperatura desiderata tra 110°C e 200°C.
2. Premere il tasto START.

NOTA:
- Il preriscaldamento è limitato ad un massimo di 30 minuti.
- "PREH" lampeggia sul display.
- Al raggiungimento della temperature desiderata, I bip saranno emessi finché non si apre la porta o non si preme il tasto STOP/CANCEL. Il timer per conto alla rovescia si ferma.

3. Aprire la porta e posizionare il cibo nel dispositivo.

Modalità convezione

4. Premere il tasto STOP/CANCEL.
5. Premere ripetutamente il tasto CONVECTION per selezionare la temperatura desiderata tra 110°C e 200°C.
6. Usare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato: tra 2 minuti (0H:02) e 9½ ore (9H:30).
7. Premere il tasto START per iniziare il funzionamento.

Modalità combinata microonde e convezione

Il dispositivo presenta 4 impostazioni preimpostate che consentono la cottura con convezione calore e potenza microonde più facilmente.

1. Premere ripetutamente il tasto MICRO+CONVECTION per selezionare la temperature desiderata: 110, 140, 170 or 200°C.
2. Usare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato: tra 2 minuti (0H:02) e 9½ ore (9H:30).
3. Premere il tasto START per iniziare.

Funzioni automatiche

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

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Girare la manopola in senso orario e selezionare il programma desiderato. Scegliere una delle impostazioni date nella tabella sottostante.
3. Premere ripetutamente il tasto CLOCK/WEIGHT per selezionare la quantità di cibo.
4. Premere il tasto START.

NOTA:

- Per programmi 01 e 02 il display mostrerà il numero di pietanze e non il peso.
- Nel programma 07, si consiglia di tagliare i polli interi a metà e metterli direttamente sul piatto in vetro.
- Durante il programma 07, il dispositivo entra in pausa con bip che ricordano di girare gli alimenti. Durante quella interruzione la ventola continua a funzionare. Chiudere la porta e premere il tasto START per continuare il funzionamento.
- I risultati dei programmi di cottura automatica dipendono da una serie di fattori (ad es. forma e dimensione degli alimenti, preferenze in base alla cottura). Se non si è soddisfatti dei risultati di cottura, regolare i tempi di cottura regolarmente.
- Far riferimento al capitolo “Scongelamento” per ulteriori informazioni sul programma 09.

Tabella programmi automatici

Codice	Funzione	Quantità visualizzata / Tempo
01	Patate per 230 g di portata	1 - 3 pietanze
02	Liquidi (200 ml / cup)	1 - 3 pietanze
03	Popcorn	100 g / 3 minuti
04	Riscaldamento	200 - 800 g in intervalli da 100 g
05	Fettuccine / Pasta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Pollame (grigliato)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Dolce	475 g / 50 minuti
09	Scongelamento	10 sec. - 45 min.

Scongelamento

Grazie al programma di scongelamento è possibile scongelare alimenti in modo veloce.

NOTA:

- Allo scadere di ⅔ del tempo, il dispositivo si mette in pausa con bip che ricordano di girare gli alimenti. Durante quell’interruzione la ventola continua a funzionare. Chiudere la porta e premere il tasto START per continuare il funzionamento.
- 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.
- 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.

NOTA:

- 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.
- La tabella di seguito elenca le line guida del tempo per scongelare alimenti.

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 il tasto STOP/CANCEL.
5. Girare la manopola in senso orario e selezionare il programma “09”.
6. Premere il tasto CLOCK/WEIGHT. Girare la manopola verso sinistra e destra per impostare il tempo.
7. Premere il tasto START per iniziare.

Tabella con le line guida per scongelare alimenti

Alimenti	Quantità in g	Tempo approssimativo in min.
Carne, pezzo intero	500	15 - 20
Carne, pezzo intero	1000	25 - 35
Cotoletta / bistecca	200	4 - 6
Carne macinata	250	8 - 10
Pollo	1000	30 - 35
Gallina stufata	1500	36 - 40
Anatra	2000	35 - 40
Pollame	500	10 - 15
Filetto di pesce	250	6 - 8
Pesce, intero	500	12 - 15
Trota	170	4 - 6
Gamberetti	500	13 - 15
Verdure, ad es. piselli/fagioli	300	8 - 12
Bacche, frutta a seme e nocciolo, salsa di mele	250	5 - 7
	500	10 - 12
Torta alla frutta, cheesecake	750	15 - 20
Panini (2 pezzi)	100	1
Pane, intero	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Burro, tofu (senza alluminio di imballaggio!)	250	6 - 8

Cottura a più fasi

È possibile impostare I programmi fino a 3 diverse funzioni che funzionano in sequenza.

Ad esempio, selezionare i seguenti programmi:

Riscaldare con microonde

⇩

Cuocere con calore a convezione

⇩

Grigliare

1. Premere il tasto STOP/CANCEL.
2. Impostare la 1° funzione: premere ripetutamente il tasto POWER LEVEL per selezionare la modalità microonde.
3. Usare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Impostare la 2° funzione: premere ripetutamente il tasto CONVECTION per impostare la temperatura desiderata.
5. Usare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Impostare la 3° funzione: premere una volta il tasto GRILL/COMBI.
7. Usare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.
8. Premere il tasto START.

NOTA:
- Un bip indica il cambio dei programmi.
- I programma a cottura automatica e la funzione di avvio rapido non sono disponibili per la cottura a più livelli.

ITALIANO

Funzioni speciali

Blocco (Blocco di sicurezza per bambini)
- Premere e mantenere premuto il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per bloccare il dispositivo. Questo è indicato da un simbolo di blocco sul display. Il funzionamento del pannello di controllo è bloccato.
- Premere e tenere premuto di nuovo il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per sbloccare.

Funzione dello schermo
- Quando nel microonde, le modalità convezione e combinata, premere i tasti POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION o GRILL/COMBI. Per visualizzare la modalità operativa o l'impostazione della temperatura 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/WEIGHT. Questo prevede la preimpostazione del tempo sul dispositivo.

Pulizia

⚠ AVVISO:
Spegnere la microonde e estrarre la spina.

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

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

Pareti esterne
- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentri mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell' interno dell' apparecchio.
- Aprire la porta del microonde prima di pulire il pannello di controllo al fine di evitare l'accensione accidentale del dispositivo.

Accessori
- Pulire il piatto in vetro in acqua calda insaponata o lavastoviglie. Asciugare prima reinstallare nel microonde.
- Pulire l'anello ruote e la superficie interna regolarmente. Togliere l'anello ruote e pulire manualmente usando un detersivo delicato. Pulire l'anello ruote per bene e poi installarlo nuovamente alla base della camera di cottura.
- Pulire la griglia dopo ogni uso con un detersivo per piatti o metterlo in lavastoviglie per la pulizia.

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

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

Risoluzione problemi

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

Problema	Possibile causa	Note / soluzione
La ricezione radio o TV è interrotta durante il funzionamento del microonde.	I campi elettromagnetici di questo dispositivo possono interferire con le immagini e il suono a frequenze speciali.	Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento. Posizionare i dispositivi più distanti gli uni dagli altri.
Il dispositivo non dispone di elettricità; lo schermo è nero.	Presa a muro difettosa.	Provare un'altra presa a muro.
		Controllare il fusibile principale del circuito domestico.
Il display non mostra l'ora corrente.	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.
	Pausa in programma di cottura automatica 07 "Pollo" o in programma di cottura automatica 09 "Scongelamento".	Se necessario, girare gli alimenti.
	Il tasto START non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione.	Premere il tasto START per iniziare o continuare il funzionamento. Premere il tasto STOP/CANCEL per annullare il programma.

Problema	Possibile causa	Note / soluzione
Tutti i comandi sono bloccati.	È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini.	Premere e tenere premuto il tasto STOP/CANCEL per 3 secondi per sbloccare il dispositivo.
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.
Il display mostra "E01". Bip continuo.	La protezione contro surriscaldamento è stata attivata.	Interrompere il dispositivo. È possibile tenere la porta chiusa con gli alimenti all'interno. Non è necessario scollegare il dispositivo dalla corrente. Attendere che il dispositivo torni in modalità normale per continuare il funzionamento. Potrebbe essere necessario inserire di nuovo il programma usato in precedenza.
Il display mostra "E02". Bip continuo.	Un component non funziona correttamente.	
Il display mostra "E03". Bip continuo.	Un component è difettoso.	Contattare il servizio assistenza.

Dati tecnici

Modello: .....MWG 2285 H CB
Alimentazione rete:..... 230-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:

- Microonde:.....1200 W
- Grill:.....1350 W
- Convezione: .....1350 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde:.....800 W / 2450 MHz
Volume dello spazio di cottura: .....20 litri
Classe di protezione:.....I
Peso netto:..... ca. 13,60 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 56
Important Safety Information! 56
Warning Labels on the Appliance 58
Overview of the Components 58
Buttons and Controls on the Control Panel 58
Information on Grilling and Combined Operation 58
Suitable Microwave Tableware 58
Notes on Operating and Using the Appliance 59
Initial Operation 59
Operating the Microwave 60
Quick Start 60
Heating 60
Cooking 60
Grilling 61
Microwave and Grill Combination Modes 61
Convection 62
Microwave and convection combination mode 62
Auto functions 62
Defrosting 62
Multi-stage cooking 63
Special Functions 63
Cleaning 63
Troubleshooting 64
Technical Data 64
Disposal 64

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 20 cm above, of 10 cm on the back, and of 5 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

Please note the warning label on the back of the microwave oven:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

Overview of the Components

1 Control panel with display
2 START button and dial control
3 Door opener
4 Grilling grid
5 Roller ring
6 Door lock
7 Viewing window
8 Grill heating
9 Turntable
10 Mica sheet

Description of the display

ENTER Appliance waits for confirmation of time, weight or amount
PREH Preheating in convection mode
CODE Automatic cooking program code
AMT Amount (AMOUNT)
COOK Appliance in operating mode
TIME Time
CLOCK Standby mode (STANDBY)
LOCK Child lock
MEM Several stored programs (MEMORY)
DEF Defrost program
MICRO Microwave
GRILL Grill
CONV Convection

Buttons and Controls on the Control Panel

POWER LEVEL Select a microwave power setting

CONVECTION Convection

MICRO+
CONVECTION Microwave + convection combination mode

GRILL / COMBI.
Grill: For grilling and gratins
Combinations: Microwave and grill work alternately

CLOCK / WEIGHT
Clock: Used in combination with the knob for setting the clock time
Weight: Enter the weight or amount for automatic cooking programs

STOP / CANCEL
Reset: Press 1x to cancel programming
Stop: Press 1x to temporarily pause cooking
Cancel: Press 2x to stop an activated program early
Child safety lock: Press and hold for 3 seconds to lock or unlock the control panel respectively

- START button
- Quick start of the microwave (30 seconds to 10 minutes at 100% power)

TIME / MENU
Time: Knob for setting the clock time or cooking time
Menu: Knob for selecting an automatic cooking program

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware. Plastic containers are not suitable.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Suitable Microwave Tableware

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.

⚠ CAUTION:
Do not use any paper dishes made of recycled material as these may contain small amounts of metal, which may result in sparks or fires.

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

Material	Suitable for			
	microwave	Grill	Convection	combination *
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no	no
Kitchen roll	yes	no	no	no
Metal tray	no	yes	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes	no
Aluminium foil and foil containers	no	yes	yes	no

*) Microwave + grill or microwave + convection combination modes

Notes on Operating and Using the Appliance

What you should know about microwave operation

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
  - defrosting deep-frozen food
  - rapid warming/heating of food or drinks
  - cooking meals.

Notes on Operating the Appliance

- The display shows the selected program.
- After a program has started, the display will show a countdown timer indicating the remaining operating time.
- After the end of each program which runs for 2 minutes or longer, the fan continues to cool down the appliance for another 3 minutes.
- The appliance emits the following acoustic signals:

One beep:	- When being connected to the mains supply; - When pressing a button; - When the program settings reset automatically, in the case that the program selection has not been completed after approx. 15 seconds.
Two beeps:	When pressing the wrong button. Check your input.
Four beeps:	Program finished. The appliance turns off and the display shows “End”. These beeps repeat every 2 minutes until you open the door or press the STOP/CANCEL button.
Continuous beep:	An automatic safety mechanism has been activated. For more details refer to chapter “Troubleshooting”.

Initial Operation

Installation Instructions

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

Preparation

- Press the door opener to open the microwave door. The door swings open.
- Remove any accessories from the cooking chamber and unpack. Place the roller ring on the recessed area of the cooking chamber and move it back and forth until it locks into place.
- Place the turntable on the roller ring in such a way that the turntable cannot be moved anymore.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Make sure the mains voltage to be used corresponds to the voltage of the appliance. Check the rating label for specifications.
- Insert the mains plug into a properly installed power socket.

⚠ CAUTION:
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!
- The mica sheet (10) 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

1. Press the CLOCK/WEIGHT button once or repeatedly in order to select the 24-hour or 12-hour display mode.
2. Use the dial control to set the desired hour.
3. Confirm your setting by pressing CLOCK/WEIGHT.
4. Use the dial control to set the desired minutes.
5. Press CLOCK/WEIGHT again to apply the new clock setting.

Operating the Microwave

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Press the STOP/CANCEL button.
4. Press the POWER LEVEL once/repeatedly to select the desired microwave power.

Press POWER LEVEL	Power level	Power in Watts (approx.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Use the dial control to select a cooking time between 10 seconds and 95 minutes.
6. Press the START button. The cooking time depends on the quantity and constituency of the contents of the oven. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

NOTE:

- When in standby mode, turn the knob anticlockwise to directly select "P-HI" program. You may continue with step 5.
- Preparation of food in a microwave oven is very much faster than in a conventional cooker. Set the cooking time to a low level if you are not sure and continue cooking again if necessary.
- **Please note:** A cover should be placed over the food when operating the microwave.

Pause or Cancel Cooking

- To pause cooking, press STOP/CANCEL button once or open the door.
- To continue cooking, close the door and press START again.
- In order to fully stop the cooking process, press the STOP/CANCEL button twice, thereby resetting all program settings.

Quick Start

Use this function to quick-start cooking with a microwave power of 100% and for a maximum period of 10 minutes.

Press the START button quickly and repeatedly until you have set the desired cooking time. The appliance starts automatically.

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 level	Time approx. min.	Cover
Liquids				
1 cup	150 g	P-HI	0.5 - 1	no
0.5 l	500 g	P-HI	3.5 - 5	no
0.75 l	750 g	P-HI	5 - 7	no
Tip: Put a glass stick into the container to avoid superheating; stir well before drinking.				
Plated meals				
Cutlet + potatoes and vegetables	450 g	P-HI	2.5 - 3.5	yes
Goulash with noodles	450 g	P-HI	2 - 2.5	yes
Meat + lump + sauce	450 g	P-HI	2.5 - 3.5	yes
Tip: Slightly moisten before cooking; stir occasionally.				
Meat				
Cutlet, breaded	200 g	P-HI	1 - 2	no
Meatballs, 4 pieces	500 g	P-HI	3 - 4	no
Joint	250 g	P-HI	2 - 3	no
Tip: Coat with oil for the breading or crust not to soften.				
Poultry				
1/2 chicken	450 g	P-HI	3.5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	P-HI	3 - 4.5	yes
Tip: Coat with oil; stir occasionally.				
Side dish				
Noodles, rice, 1 serving.	150 g	P-HI	1 - 2	yes
2 servings.	300 g	P-HI	2.5 - 3.5	yes
Potatoes	500 g	P-HI	3 - 4	yes
Tip: Slightly moisten prior to cooking.				
Soups / sauce				
Broth, 1 plate	250 g	P-HI	1 - 1.5	yes
Soup with solids	250 g	P-HI	1.5 - 2	yes
Sauce	250 g	P-HI	1 - 2	yes
Infant food				
Milk	100 ml	P-50	0.5 - 1	no
Mash	200 g	P-50	1 - 1.5	no
Tip: Thoroughly shake or stir. Check temperature!				

Cooking

Hands-on cooking tips

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

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

It will only continue operation when the door is closed and the START 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
Vegetables				
Eggplant	500 g	P-80	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	P-80	13 - 15	yes
Broccoli	500 g	P-80	6 - 9	yes
Chicory	500 g	P-80	6 - 7	yes
Peas	500 g	P-80	6 - 7	yes
Fennel	500 g	P-80	8 - 11	yes
Green beans	300 g	P-80	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	P-80	9 - 12	yes
Stem turnip	500 g	P-80	8 - 10	yes
Leek	500 g	P-80	7 - 9	yes
Corn on the cob	250 g	P-80	7 - 9	yes
Carrot	500 g	P-80	8 - 10	yes
Pepper	500 g	P-80	6 - 9	yes
Brussels sprouts	300 g	P-80	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	P-80	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	P-80	6 - 7	yes
Zucchini	500 g	P-80	9 - 10	yes
Tip: Cut vegetables into small pieces and cook with 2-3 spoons of liquid; stir occasionally. Simmer 3-5 minutes; add seasoning just before eating.				
Fruits				
Stewed apple or pear	500 g	P-80	5 - 8	yes
Stewed rhubarb	250 g	P-80	4 - 6	no
Roast apple, 4 pieces	500 g	P-80	7 - 9	yes
Tip: Add 125 ml of water; lemon juice will prevent the fruits from discoloring; simmer 3-5 minutes.				
Meat *)				
Meat with sauce	400 g	P-80	10 - 12	yes
Goulash, veal strips	500 g	P-80	10 - 15	yes
Beef roulades	250 g	P-80	7 - 8	yes
Tip: Stir occasionally; rest for 3-5 minutes.				
Poultry *)				
Chicken fricassee	250 g	P-80	6 - 7	yes
Chicken soup	200 g	P-80	5 - 6	yes
Tip: Stir occasionally; rest 3-5 minutes.				
Fish				
Fish filet	300 g	P-80	7 - 8	yes
	400 g	P-80	8 - 9	yes
Tip: Turn over after half the time has elapsed; simmer 3-5 minutes.				
Defrosting and cooking vegetables				
Red cabbage with apple	450 g	P-80	14 -16	yes
Spinach leaves	300 g	P-80	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	P-80	7 - 9	yes
String beans	200 g	P-80	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	P-80	8 - 9	yes
Peas	300 g	P-80	7 - 8	yes
Stem turnip	300 g	P-80	13 -15	yes
Leek	200 g	P-80	10 - 11	yes
Corn	200 g	P-80	4 - 6	yes
Carrots	200 g	P-80	5 - 6	yes
Brussels spout	300 g	P-80	7 - 8	yes
Spinach	450 g	P-80	12 - 13	yes
	600 g	P-80	15 - 17	yes
Tip: Cook with 1-2 spoons of liquid; stir occasionally or carefully cut. Simmer 2-3 minutes; add seasoning just before eating.				
Soups / stew *)				
Stew	500 g	P-80	13 - 15	yes
Soup with solids	300 g	P-80	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	P-80	13 - 15	yes
Tip: Stir occasionally; simmer 3-5 minutes.				

*) Ready-made food

Grilling

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

It is not necessary to preheat the grill rack since the grill generates radiant heat immediately.

Proceed as follows for roasting and scalloping:

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Press the GRILL/COMBI. button once.
3. Adjust the required grilling time from 10 seconds to 95 minutes, by turning the knob to the right or left.
4. Press the START button.

NOTE:
We recommend turning the food (e.g. meat, sausage) after approx. half of the cooking time has elapsed. The fan continues running when the cooking process is paused.

Edibles/food	Quantity	Time approx. min.	Cover
Scalloping toast with cheese	2-3 slices	6-8	no
Scalloping soups, e.g. onion soup	2-3 cups	10-15	no

Microwave and Grill Combination Modes

During those modes the microwave and grill work alternately within a set time.

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Press the GRILL/COMBI. button repeatedly to select the desired combination mode.

Code	Microwave	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Use the dial control to select a cooking time between 10 seconds and 95 minutes.
4. Press the START button.

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.

Convection

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

Preheating

1. Press the CONVECTION button repeatedly to select the desired temperature between 110°C and 200°C.
2. Press the START button.

NOTE:
- Preheating is limited to a maximum of 30 minutes.
- "PREH" is flashing in the display.
- Once the desired temperature has been reached, beeps will sound until you open the door or press the STOP/CANCEL button. The countdown timer stops.

3. Open the door and place the food in the device.

Convection mode

4. Press the STOP/CANCEL button.
5. Press the CONVECTION button repeatedly to select the desired temperature between 110°C and 200°C.
6. Use the knob to set the desired cooking time: between 2 minutes (0H:02) and 9½ hours (9H:30).
7. Press the START button to start operation.

Microwave and convection combination mode

The device features 4 preset settings making cooking with convection heat and microwave power easier.

1. Press the MICRO+CONVECTION button repeatedly to select a desired temperature: 110, 140, 170 or 200°C.
2. Use the knob to set the desired cooking time: between 2 minutes (0H:02) and 9½ hours (9H:30).
3. Press the START button to start.

Auto functions

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

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Turn the knob clockwise and select the desired program. Choose one of the settings given in the table below.
3. Press the CLOCK/WEIGHT button repeatedly to select the amount of food.
4. Press the START button.

NOTE:
- For programs 01 and 02 the display will show the number of servings and not the weight.
- In program 07, we recommend cutting whole chickens in half and directly placing them onto the glass plate.
- During program 07, the appliance pauses with beeps reminding you to flip over the food. During that interruption the fan continues to run. Close the door and press the START button to continue operation.
- The results of automatic cooking programs depend on a variety of factors (e.g. shape and size of the food, preferences regarding doneness). If dissatisfied with the cooking results, adjust the cooking times individually.
- Please refer to chapter "Defrosting" for more information on program 09.

Automatic program table

Code	Function	Displayed quantity / Time
01	Potatoes per 230 g serving	1 - 3 servings
02	Liquids (200 ml / cup)	1 - 3 servings
03	Popcorn	100 g / 3 minutes
04	Heating	200 - 800 g in 100 g intervals
05	Noodles / pasta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Poultry (grilled)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Cake	475 g / 50 minutes
09	Defrosting	10 sec. - 45 min.

Defrosting

Thanks to the Defrost program you can defrost frozen quicker.

NOTE:
- After ⅔ of the time has passed, the appliance pauses with beeps reminding you to flip over the food. During that interruption the fan continues to run. Close the door and press the START button to continue operation.
- 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.
- 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.

NOTE:
- 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.
- The table below lists time guidelines for defrosting food.

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. Press the STOP/CANCEL button.
5. Turn the knob clockwise and select program “09”.
6. Press the CLOCK/WEIGHT button. Turn the knob left or right to set the time.
7. Press the START button to start.

Table with time guidelines for defrosting food

Food	Amount in g	Approx. time in min.
Meat, whole piece	500	15 - 20
Meat, whole piece	1000	25 - 35
Schnitzel / steak	200	4 - 6
Minced meat	250	8 - 10
Chicken	1000	30 - 35
Stewing hen	1500	36 - 40
Duck	2000	35 - 40
Poultry	500	10 - 15
Fish filet	250	6 - 8
Fish, whole	500	12 - 15
Trout	170	4 - 6
Shrimp / prawn	500	13 - 15
Vegetables, e.g. peas/beans	300	8 - 12
Berries, pip fruits and stone fruits, apple sauce	250	5 - 7
	500	10 - 12
Fruit cake, cheesecake	750	15 - 20
Rolls (2 pieces)	100	1
Bread, whole	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Butter, curd (Without aluminum packaging!)	250	6 - 8

Multi-stage cooking

You can set programs with up to 3 different functions running in sequence.

For example, select the following programs:

Heating with microwave power

⇩

Cooking with convection heat

⇩

Grilling

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Setting the 1st function: Press the POWER LEVEL button repeatedly to select microwave power mode.
3. Use the knob to set the desired cooking time.
4. Setting the 2nd function: Press the CONVECTION button repeatedly to set the desired temperature.
5. Use the knob to set the desired cooking time.
6. Setting the 3rd function: Press the GRILL/COMBI. button once.
7. Use the knob to set the desired cooking time.
8. Press the START button.

NOTE:
- A beep indicates the change of programs.
- Automatic cooking programs and quick start function are not available for multi-stage cooking.

Special Functions

Locking (Child-proof lock)
- Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds to lock the appliance. This is indicated by a lock symbol on the display. The control panel function is blocked.
- Press and hold the STOP/CANCEL button again for 3 seconds to unlock.

Display Function
- When in microwave, convection or combination modes, press the POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION or GRILL/COMBI. buttons to display the operating mode or temperature setting 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/WEIGHT button. This assumes that you have preset the time on the appliance.

ENGLISH

Cleaning

⚠ WARNING:
Turn the microwave off and remove the mains plug.

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

Interior
- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls
- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- Open the microwave door before cleaning the control panel in order to avoid accidentally switching on the appliance.

Accessories

- Clean the glass plate in warm soapy water or in the dishwasher. Dry it before reinstalling it in the microwave.
- Clean the roller ring and the inner bottom surface regularly. Remove the roller ring and clean by hand using a mild detergent. Dry the roller ring thoroughly and then reinstall it on the bottom of the cooking chamber.
- Clean the grill after each use with a dishwashing detergent or place it in a dishwasher for cleaning.

Odours

- In order to remove any unpleasant odours that may emanate from the microwave, place a dish filled with water and lemon juice that is suitable for microwave use in the oven and heat it for approximately 5 minutes. Then wipe out the oven with a soft cloth.

Oven light

- If you need to replace the lighting in the oven, please contact a specialist workshop near you.

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 does not show the current time.	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.
	Pause in automatic cooking program 07 “Chicken” or in automatic cooking program 09 “Defrosting”.	If necessary, flip over the food. Press the START button to start or continue operation. Press the STOP/CANCEL button to cancel the program.
	The START button was not pressed after selecting the function.	
All controls are locked.	The child-proof lock is activated.	Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds to unlock the appliance.
The turn-table causes a scratching or abradant noise.	There are dirt or foreign objects in the area of the turntable shaft.	Remove possible objects and food remains as described under “Cleaning”.
The operation is terminated without any obvious reason.	The device is defect.	Please contact our customer service.
Display shows “E01”. Continuous beep.	Overheat protection has been activated.	Stop the appliance. You can keep the door closed with the food inside. It is not necessary to disconnect the appliance from the mains. Wait for the appliance to return to normal mode for you to continue operation. It might be necessary to enter the previously used program again.
Display shows “E02”. Continuous beep.	A component is malfunctioning.	
Display shows “E03”. Continuous beep.	A component is defective.	Please contact our customer service.

Technical Data

Model: .....MWG 2285 H CB
Power supply: ..... 230-240 V~, 50 Hz
Power consumption:

microwave: .....1200 W
grill: .....1350 W
convection: .....1350 W

Rated microwave power output: .....800 W / 2450 MHz
Cavity volume: .....20 litres
Protection class: I
Net weight: .....approx. 13.60 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 “Wheelie Bin” Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

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 ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Uwagi ogólne 65
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa! 65
Etykiety ostrzegawcze na urządzeniu 67
Przegląd elementów obłsugi 67
Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania 67
Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym 68
Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej 68
Uwagi na temat obsługi i korzystania z urządzenia 68
Uruchomienie 68
Użytkowanie mikrofalówki 69
Szybki start 69
Nagrzewanie 69
Gotowanie 70
Pieczenie na ruszcie 71
Praca w trybie kombinowanym mikrofal i grillowania 71
Konwekcja 71
Tryb kombinowany mikrofal i konwekcji 71
Funkcje auto 72
Rozmrażanie 72
Gotowanie wieloetapowe 73
Specjalne funkcje 73
Czyszczenie 73
Usuwanie usterek 73
Dane techniczne 74
Warunki gwarancji 74
Usuwanie 75

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!**

JĘZYK POLSKI

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 20 cm od góry, co najmniej 10 cm z tyłu i 5 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 możne 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

Należy zapoznać się z etykietami ostrzegawczymi w tylnej części kuchenki mikrofalowej:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

UWAGA - WYSOKIE NAPIĘCIE
UWAGA - ENERGIA MIKROFALOWA NIE ZDEJMOWAĆ POKRYWY.
NIE WOLNO używać kuchenki, jeśli drzwiczki są wygięte, wypaczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone i nie zamykają się właściwie. NIE WOLNO manipulować przy blokadach bezpieczeństwa drzwiczek. KONSERWACJĘ może przeprowadzać tylko wykwalifikowany serwisant. Przed zdjęciem pokrywy należy urządzenie odłączyć od prądu.

Przegląd elementów obłsugi

1 Panel sterowania w wyświetlaczem
2 Przycisk START i tarcza nastawcza
3 Zatrzask drzwiczek
4 Ruszt grilla
5 Pierścień obrotowy
6 Blokada drzwiczek
7 Okienko
8 Grill
9 Talerz obrotowy
10 Tarcza osłaniająca

Opis wyświetlacza

ENTER Urządzenie oczekuje potwierdzenia czasu, wagi lub ilości
PREH Podgrzewanie w trybie konwekcyjnym
CODE Kod programu automatycznego gotowania
AMT Ilość (AMOUNT)
COOK Urządzenie w trybie pracy
TIME Czas
CLOCK Tryb gotowości (STANDBY)
LOCK Blokada drzwiczek
MEM Kilka zapamiętanych programów (MEMORY)
DEF Program rozmrażania
MICRO Kuchenka mikrofalowa
GRILL Grill
CONV Konwekcja

Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania

POWER LEVEL Wybieranie ustawienia mocy mikrofal

CONVECTION Konwekcja

MICRO+ CONVECTION Tryb złożony kuchenka mikrofalowa + konwekcja

GRILL / COMBI.
Grill: Do grillowania i zapiekanek
Kombinacje: Praca na przemian w trybie mikrofal i grillowania

CLOCK / WEIGHT
Zegar: Używany w połączeniu z pokrętłem do ustawiania czasu zegara
Waga: Wprowadzić wagę lub ilość w przypadkach programów automatycznego gotowania

STOP / CANCEL
Reset: Nacisnąć 1x, aby anulować programowanie
Stop: Nacisnąć 1x, aby tymczasowo przerwać gotowanie
Anuluj: Nacisnąć 2x, aby wcześniej zatrzymać włączony program
Blokada drzwiczek: Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aby zablokować lub odblokować odpowiednio panel sterowania

- Przycisk START
- Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej (30 sekund do 10 minut dla mocy 100%)

TIME / MENU

Czas: Pokrętło do ustawiania czasu zegara i czasu gotowania
Menu: Pokrętło wyboru programu automatycznego gotowania

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie cieplne, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych. Pojemniki plastikowe nie nadają się.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofale.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

- Idealny materiał na naczynia przeznaczone do używania w kuchence mikrofalowej to materiał przezroczysty, umożliwiający równomierne podgrzewanie potraw promieniowaniem mikrofalowym.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.
- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.

⚠ UWAGA:
Nie używaj tacek papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

Materiał	Nadaje się do trybów			
	mikrofale	grill	Konwekcja	kombinacja*
Naczynia ze szkła żaroodpornego	tak	tak	tak	tak
Naczynia ze szkła nie żaroodpornego	nie	nie	nie	nie
Naczynia/talerze z żaroodpornych materiałów ceramicznych	tak	tak	tak	tak
Pojemniki plastikowe z atestem do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie	nie
Pergamin	tak	nie	nie	nie
Tace metalowe	nie	tak	tak	nie
Ruszt grilla	nie	tak	tak	nie
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	tak	nie

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

Uwagi na temat obsługi i korzystania z urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofale

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

Uwagi na temat pracy urządzenia

- Na wyświetlaczu pojawia się informacja o wybranym programie.
- Po uruchomieniu programu, na ekranie widoczne będzie odliczanie przez zegar pozostałego czasu pracy urządzenia.
- Po zakończeniu każdego programu, który trwa 2 co najmniej minuty, wentylator nadal działa przez kolejne 3 minuty w celu schłodzenia urządzenia.
- Urządzenie wydaje następujące sygnały akustyczne:

Pojedynczy sygnał dźwiękowy:	- z chwilą włączenia napięcia zasilania, - po naciśnięciu przycisku, - z chwilą automatycznego zresetowania ustawień programu w przypadku, gdy wybór programu nie został całkowicie zakończony, po upływie ok. 15 sekund.
Podwójny sygnał dźwiękowy:	z chwilą naciśnięcia niewłaściwego przycisku. Sprawdzić wprowadzenie.
Cztery sygnały dźwiękowe:	Program zakończony. Urządzenie wyłącza się, a na wyświetlaczu pojawia się napis „End”. Te sygnały będą się powtarzały co 2 minuty, aż zostaną otwarte drzwiczki lub zostanie naciśnięty przycisk STOP/CANCEL.
Ciągły sygnał dźwiękowy:	Włączył się automatyczny mechanizm bezpieczeństwa. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale “Usuwanie usterek”.

Uruchomienie

Instrukcje na temat montażu

- Urządzenie ustawić tylną ścianką w kierunku ściany pomieszczenia.
- Należy zachować poniższe odstępy w ramach bezpieczeństwa:
  - 10 cm do tylnej części.
  - 5 cm do obydwu stron.
  - 20 cm do górnej części mikrofalówki.
- Aby uniknąć zakłóceń w pracy innych urządzeń, nie umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń elektronicznych.

Przygotowanie

- Nacisnąć przycisk otwierający drzwi w celu otwarcia drzwi mikrofalówki. Drzwiczki otwierają sie uchylnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z komory grzejnej i rozpakować. Pierścień obrotowy umieścić w zagłębieniu komory i przesuwać do przodu i do tyłu aż wskoczy na miejsce.
- Talerz obrotowy umieścić na pierścieniu obrotowym tak, aby się nie przesuwał.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- Sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem używanego urządzenia. Sprawdzić dane techniczne na tabliczce znamionowej.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych elementów z komory kuchenki i z wewnętrznej strony drzwiczek!
- Tarcza ochronna (10) 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

1. Nacisnąć przycisk zegara CLOCK/WEIGHT raz lub kilkakrotnie, aby wybrać tryb wyświetlania w formacie 24-godzinnym lub 12-godzinnym.
2. Za pomocą tarczy sterującej ustawić żądaną godzinę.
3. Potwierdzić ustawienie, naciskając CLOCK/WEIGHT.
4. Za pomocą tarczy sterującej ustawić żądane minuty.
5. Ponownie nacisnąć przycisk CLOCK/WEIGHT, aby zastosować nowe ustawienie zegara.

Użytkowanie mikrofalówki

1. Proszę włożyć do odpowiedniego naczynia potrawę, którą chcecie Państwo podgrzać.
2. Proszę otworzyć drzwiczki i ustawić naczynie pośrodku szklanego talerza. W przypadku grillowania lub łączonej pracy urządzenia proszę ustawić naczynie na podstawce do grillowania, aby umożliwić lepszy dostęp żaru grillującego. Proszę zamknąć drzwiczki. (Urządzenie ze względów bezpieczeństwa pracuje wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiczkach).
3. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
4. Raz/kilkukrotnie nacisnąć POWER LEVEL, aby wybrać żądaną moc mikrofal.

Nacisnąć POWER LEVEL	Poziom mocy	Moc w watach (przybliż.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. Za pomocą pokrętła tarczy sterującej wybrać czas gotowania od 10 sekund do 95 minut.
6. Nacisnąć przycisk START. Czas podgrzewania jest zależny od rodzaju i ilości zawartości. W krótkim czasie nauczą się Państwo ustalać odpowiedni czas podgrzewania.

ℹ WSKAZÓWKA:

- Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, obrócić pokrętłem w lewo, aby bezpośrednio wybrać program „P-HI". Można przejść do kroku 5.
- Przygotowywanie potraw w kuchence mikrofalowej trwa o wiele krócej niż przy pomocy zwykłej kuchenki. Jeżeli nie są Państwo pewni, proszę ustawić nieco krótszy czas podgrzewania, a później w razie potrzeby podgrzać potrawę dodatkowo.
- **Proszę pamiętać:** Podczas używania samej kuchenki mikrofalowej proszę przykrywać produkty osłoną.

Wstrzymanie lub przerwanie gotowania

- Aby wstrzymać gotowanie, raz nacisnąć przycisk STOP/CANCEL lub otworzyć drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, należy zamknąć drzwiczki i ponownie nacisnąć przycisk START.
- Aby całkowicie zatrzymać proces gotowania, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk STOP/CANCEL, przez co nastąpi zresetowanie wszystkich ustawień programowych.

Szybki start

Tę funkcję należy stosować, aby szybko rozpocząć gotowanie na kuchence mikrofalowej z mocą mikrofalową 100% i przez okres maksymalnie 10 minut.

Wielokrotnie na krótko naciskać przycisk START do momentu ustawienia żądanego czasu gotowania. Urządzenie uruchomi się automatycznie.

Nagrzewanie

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

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

Tabela z czasem nagrzewania

Żywność / potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas ok. min.	Pokrywka
Płyny				
1 filiżanka	150 g	P-HI	0,5 - 1	brak
0.5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	brak
0.75 l	750 g	P-HI	5 - 7	brak
Wskazówki: Umieścić szklany patyczek w pojemniku, aby uniknąć przegrzania, dobrze zamieszać przed wypiciem.				

Żywność / potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas ok. min.	Pokrywka
Posiłki w talerzu				
Kotlet + ziemniaki i warzywa	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	P-HI	2 - 2,5	tak
Mięso + kość + sos	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	tak
Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem; czasami zamieszać.				
Mięso				
Kotlet, w panierce	200 g	P-HI	1 - 2	brak
Kulki mięsne, 4 kawałki	500 g	P-HI	3 - 4	brak
Pieczeń	250 g	P-HI	2 - 3	brak
Wskazówki: Naoliwić przed panierowaniem lub posypać niezbyt miękko.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	P-HI	3,5 - 5	brak
Potrawka z kurczaka	400 g	P-HI	3 - 4,5	tak
Wskazówki: Naoliwić; czasami pomieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż, 1 porcja	150 g	P-HI	1 - 2	tak
2 porcje	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	P-HI	3 - 4	tak
Wskazówki: Delikatnie zwilżyć przed gotowaniem.				
Zupy / sos				
Bulion, 1 talerz	250 g	P-HI	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	P-HI	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	P-HI	1 - 2	tak
Jedzenie dla dzieci				
Mleko	100 ml	P-50	0,5 - 1	brak
Papka	200 g	P-50	1 - 1,5	brak
Wskazówki: Dokładnie wstrząsnąć lub zamieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Wskazówki dotyczące gotowania

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

Zawsze można otworzyć drzwiczki urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Praca będzie kontynuowana, kiedy drzwiczki są zamknięte a przycisk START 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 nóżki 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 poniższa 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 równie odpowiednie jak pokrywki. Bez przykrywki przygotowuje się jedzenie do przypieczenia.

Tabela gotowania

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

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

*) Żywność gotowa

Pieczenie na ruszcie

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

Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie rusztu, jako, że grill natychmiastowo generuje ciepło.

Celem pieczenia i zapiekania należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Jednokrotnie nacisnąć przycisk GRILL/COMBI.
3. Wyregulować wymagany czas grillowania od 10 sekund do 95 minut, poprzez obroty regulatorem w prawo lub w lewo.
4. Nacisnąć przycisk START.

WSKAZÓWKA:
Zaleca się obrócenie żywności (np. mięsa, kiełbasy) po upływie ok. połowy czasu gotowania. Wentylator kontynuuje pracę w trakcie wstrzymania procesu gotowania.

Żywność / potrawy	Ilość	Czas, ok. min.	Pokrywka
Zapiekanie tosta z serem	2-3 kawałki	6-8	brak
Zapiekanie zup, np. zupa cebulowa	2-3 filiżanki	10-15	brak

Praca w trybie kombinowanym mikrofal i grillowania

Przy tym ustawieniu urządzenia tryb pracy mikrofal i grilla są uruchamiane na przemian przez określony czas ustawienia.

1. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Kilkukrotnie nacisnąć przycisk GRILL/COMBI. celem wyboru żądanego trybu kombinacji.

Kod	Mikrofale	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Za pomocą pokrętła tarczy sterującej wybrać czas gotowania od 10 sekund do 95 minut.
4. Nacisnąć przycisk START.

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.

Konwekcja

Konwekcja umożliwia korzystanie z kuchenki mikrofalowej tak jak kuchenki tradycyjnej. Funkcja kuchenki mikrofalowej jest wyłączona. Ciepło generuje się za pomoca elementu grzewczego na wentylatorze. Przed włożeniem przygotowywanego dania zalecamy podgrzać kuchenkę do odpowiedniej temperatury.

Nagrzewanie

1. Nacisnąć przycisk CONVECTION kilkakrotnie, aby wybrać temperaturę między 110°C a 200°C.
2. Nacisnąć przycisk START.

WSKAZÓWKA:
- Podgrzewanie wstępne ogranicza się maksymalnie do 30 minut.
- Na wyświetlaczu miga napis „ PREH”.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury włączy się sygnał dźwiękowy i będzie słyszany do momentu otwarcia drzwiczek lub naciśnięcia przycisku STOP/CANCEL. Zostanie zatrzymany zegar.

3. Otworzyć drzwi i umieścić w urządzeniu jedzenie.

Tryb konwekcji

4. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
5. Nacisnąć przycisk CONVECTION kilkakrotnie, aby wybrać temperaturę między 110°C a 200°C.
6. Pokrętłem ustawić żądany czas gotowania: pomiędzy 2 minutami (0H:02) a 9½ godzin (9H:30).
7. Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć pracę.

Tryb kombinowany mikrofal i konwekcji

Urządzenie posiada 4 zaprogramowane ustawienia, czyniąc gotowanie z konwekcją ciepła i mikrofalami prostsze.

1. Kilkukrotnie nacisnąć przycisk MICRO+CONVECTION w celu wybrania żądanej temperatury: 110, 140, 170 czy 200°C.
2. Pokrętłem ustawić żądany czas gotowania: pomiędzy 2 minutami (0H:02) a 9½ godzin (9H:30).
3. Nacisnąć przycisk START.

Funkcje auto

Korzystać z funkcji auto, aby przygotowywać pewne ilości jedzenia automatycznie. Postępować według instrukcji:

1. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Obrócić pokrętłem w prawo i wybrać żądany program. Wybrać jedno ustawień z poniższej tabeli.
3. Kilkukrotnie nacisnąć przycisk CLOCK/WEIGHT, by wybrać ilość żywności.
4. Nacisnąć przycisk START.

WSKAZÓWKA:

- W programach 01 i 02 wyświetlacz pokaże liczbę porcji a nie wagę.
- W programie 07, zalecamy pokrojenie całych kurczaków na połowy i bezpośrednie umieszczenie ich na szklanym talerzu.
- Podczas programu 07 urządzenie wstrzymuje pracę, sygnałem dźwiękowym przypominając o przewróceniu przygotowywanego żywności. Podczas tej przerwy wentylator nadal działa. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk START w celu kontynuacji programu.
- Wyniki programów automatycznego gotowania zależą od wielu czynników (np. kształtu i wielkości produktu żywnościowego, preferencji smakowych). W przypadku niezadowolenia z wyników gotowania, należy ustawić czas gotowania według uznania.
- Więcej informacji na temat programu 09 można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie".

Automatyczne programy- tabela

Kod	Funkcja	Wyświetlana wielkość / Czas
01	Ziemniaki 230 g na porcję	1 - 3 porcje
02	Ciecze (200 ml / kubek)	1 - 3 porcje
03	Popcorn	100 g / 3 minut
04	Ogrzewanie	200 - 800 g w porcjach 100 g
05	Kluski / makaron	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Drób (opiekany)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Ciasto	475 g / 50 minut
09	Rozmrażanie	10 sekund - 45 minut

Rozmrażanie

Dzięki programowi rozmrażania, możliwe jest szybsze rozmrażanie zamrożonych produktów.

WSKAZÓWKA:

- Po upływie ⅔ czasu urządzenie wstrzymuje pracę, sygnałem dźwiękowym przypominając o przewróceniu przygotowywanego żywności. Podczas tej przerwy wentylator nadal działa. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk START w celu kontynuacji programu.
- Ponieważ mikrofale 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.

WSKAZÓWKA:

- Wziąć pod uwagę czas kompensacji po programie rozmrażania. Jest to czas przestoju, podczas którego ma miejsce kompensacja temperatury poprzez przewodzenie ciepła z zewnątrz (rozmrożone) 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 kiełbasy, 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 mikrofali.
- Poniższa tabela przedstawia orientacyjne czasy rozmrażania żywności.

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 mikrofali (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. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
5. Obrócić pokrętłem w prawo i wybrać program „09".
6. Nacisnąć przycisk CLOCK/WEIGHT. Obrócić pokrętło w lewo lub w prawo, aby ustawić czas.
7. Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić.

Tabela z orientacyjnymi czasami rozmrażania żywności

Żywność	Ilość w g	Przybl czas w min
Mięso, w całości	500	15 - 20
Mięso, w całości	1000	25 - 35
Sznycel / stek	200	4 - 6
Mięso mielone	250	8 - 10
Kurczak	1000	30 - 35
Duszona kura	1500	36 - 40
Kaczka	2000	35 - 40
Drób	500	10 - 15
Filety rybne	250	6 - 8
Ryba, w całości	500	12 - 15
Pstrąg	170	4 - 6
Krewetki	500	13 - 15
Warzywa, np. groch/fasola	300	8 - 12
Owoce jagodowe, owoce ziarnkowe, owoce pestkowe, sos jabłkowy	250	5 - 7
	500	10 - 12
Ciasto z owocami, sernik	750	15 - 20
Bułki (2 szt.)	100	1
Chleb, w całości	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Masło, twaróg (Bez aluminiowego opakowania!)	250	6 - 8

Gotowanie wieloetapowe

Można ustawić programy z maksymalnie 3 różnymi funkcjami w sekwencji.

Przykładowo można wybrać następujące programy:

Ogrzewanie za pomocą mikrofal

Gotowanie ogrzewaniem konwekcyjnym

Grillowanie

1. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL.
2. Ustawienie funkcji nr 1: Kilkukrotnie nacisnąć przycisk POWER LEVEL w celu wybrania trybu mocy mikrofal.
3. Użyć pokrętła do ustawienia żądanego czasu gotowania.
4. Ustawienie funkcji nr 2: Kilkukrotnie nacisnąć przycisk CONVECTION w celu ustawienia żądanej temperatury:
5. Użyć pokrętła do ustawienia żądanego czasu gotowania.
6. Ustawienie funkcji nr 3: Jednokrotnie nacisnąć przycisk GRILL/ COMBI.
7. Użyć pokrętła do ustawienia żądanego czasu gotowania.
8. Nacisnąć przycisk START.

WSKAZÓWKA:

- Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zmiany programów.
- Automatyczne programy gotowania wraz z funkcją szybkiego startu (quick start) i nie są dostępne dla gotowania wieloetapowego.

Specjalne funkcje

Blokada (Zabezpieczenie dla dzieci)

- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk STOP/CANCEL w celu blokady urządzenia. Jest to pokazane poprzez symbol kłódki na wyświetlaczu. Zablokowana jest funkcja panelu sterowania.
- Ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk STOP/ CANCEL w celu odblokowania urządzenia.

Funkcja wyświetlacza

- W trybie mikrofal, konwekcji lub kombinacji nacisnąć i przytrzymać na 2 - 3 sekundy przycisk POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION lub GRILL/COMBI w celu wyświetlenia trybu pracy lub ustawienia temperatury.
- Bez względu na tryb operacyjny, wyświetlacz będzie pokazywał bieżący czas przez 2-3 sekundy podczas naciskania przycisku CLOCK/ WEIGHT. Zakładamy że czas na urządzeniu został wstępnie ustawiony.

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 stosowac metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby przedniej. Powierzchnia może ulec zarysowaniu i szyba może pęknąć.

Wnętrze

- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki. Rozlane płyny i zacieki można usunąć ze ścianek kuchenki wilgotną szmatką. Jeżeli kuchenka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego środka czyszczącego.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szybki przecieraj wilgotną szmatką i regularnie usuwaj zacieki i plamy, powstające wskutek wykipienia potrawy.

Ścianki zewnętrzne

- Zewnętrzne ścianki obudowy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby woda nie dostała się do otworów w obudowie i w konsekwencji do wnętrza urządzenia.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej przed przystąpieniem do czyszczenia panelu sterującego w celu uniknięcia przypadkowego włączenia urządzenia.

Akcesoria

- Szklaną płytę umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Osuszyć przed ponownym zamontowaniem jej w mikrofalówce.
- Regularnie czyścić pierścień obrotowy i dno komory grzejnej. Pierścień obrotowy zdjąć i umyć ręcznie przy użyciu łagodnego detergenta. Dobrze wysuszyć i ponownie zainstalować w dnie komory grzejnej.
- Grill po każdym użyciu czyścić detergentem do zmywarek lub umyć w zmywarce do naczyń.

Zapach

- Aby usunąć z kuchenki mikrofalowej nieprzyjemne zapachy, wstaw do kuchenki odpowiednie naczynie napełnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

- W razie potrzeby wymiany przepalonej żarówki oświetlającej wnętrze kuchenki zwróć się do pobliskiego warsztatu specjalistycznego.

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.

JĘZYK POLSKI

Problem	Możliwa przyczyna	Uwagi / rozwiązanie
Urządzenie nie jest zasilane, wyświetlacz jest czarny.	Uszkodzone gniazdko w ścianie.	Sprawdzić w innym gniazdku.
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.
	Przerwa w programie 07 automatycznego gotowania "Kurczak" lub w programie 09 automatycznego gotowania "Rozmrażanie".	W razie potrzeby żywność przewrócić. Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć lub kontynuować pracę. Nacisnąć przycisk STOP/CANCEL, by anulować program.
	Przycisk START nie został wciśnięty po wyborze funkcji.	
Wszystkie kontrolki są zablokowane.	Włączona jest blokada dziecięca.	Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk STOP/CANCEL w celu odblokowania urządzenia.
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.
Wyświetlacz pokazuje "E01". Ciągły sygnał dźwiękowy.	Została uruchomiona ochrona przed przegrzaniem.	Wyłączyć urządzenie. Można zachować zamknięte drzwi z żywnością w środku. Nie jest konieczne, aby urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej. Zaczekać, aż urządzenie powróci do normalnego trybu pracy, by można kontynuować dalsze czynności. Może to być konieczne ponowne przejście do poprzednio używanego programu.
Wyświetlacz pokazuje "E02". Ciągły sygnał dźwiękowy.	Podzespół działa nieprawidłowo.	
Wyświetlacz pokazuje "E03". Ciągły sygnał dźwiękowy.	Podzespół jest uszkodzony.	Należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.

Dane techniczne

Model: .....MWG 2285 H CB
Napięcie zasilające:..... 230-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:

K. mikrofal:.....1200 W
grill:.....1350 W
konwekcja:.....1350 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal:.....800 W / 2450 MHz
Objętość komory roboczej: .....20 l
Stopień ochrony: I
Masa netto:..... ok. 13,60 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania 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 pieczątki 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 Rzeczpospolitej 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 miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ **MEGJEGYZÉS:** Tippeket és információkat emel ki.

Tartalomjegyzék

Általános megjegyzések 76
Fontos biztonsági utasítások! 76
A készüléken található figyelmeztető címkék 78
A kezelőelemek áttekintése 78
Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton 78
Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók 79
Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény 79
A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések 79
Üzembe helyezés 79
A mikrohullámú sütő használata 80
Gyorsindítás 80
Melegítés 80
Főzés 81
Grillezés 82
Mikrohullám és grill kombinációs módok 82
Hőáramlás 82
Mikrohullám és hőlégkeveréses kombináció üzemmód 82
Automatikus funkciók 82
Kiolvasztás 83
Többszakaszos főzés 83
Speciális funkciók 84
Tisztítás 84
Hibaelhárítás 84
Műszaki adatok 85
Hulladékkezelés 85

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 bélésanyaggal együtt! Amenynyiben 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 vezetéket 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.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

MAGYARUL

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, papucsok, szivacsok, nedves törlőruhák vagy már hasonló tárgyak felmelegítése sérüléseket, robbanást vagy tüzet okozhat.
- A mikrosütőt **ne** használjuk **élő** állatok melegítésére.
- Ha az ajtó vagy az ajtótömítés 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 képesített 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 20 cm-es távolságot a készülék felett, 10 cm-t hátul és 5 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 hálózatból. 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. **ÉGÉSI 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 alkatrészek beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- Ne használjon semmilyen agresszív karcoló tisztítószert vagy éles fém kaparókat az üvegajtó tisztításához. Összekarcolhatja a felületet. Ez összetörheti az üveget.
- Gőztisztítőt 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

Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő hátoldalán található figyelmeztető címkét:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

FIGYELMEZTETÉS - NAGYFESZÜLTSÉG
FIGYELMEZTETÉS - MIKROHULLÁMÚ ENERGIA NE TÁVOLÍTSA EL A BURKOLATOT.
NE működtesse a készüléket, ha az ajtó elgörbült, eldeformálódott vagy másképpen megsérült és nem zár megfelelően. NE próbálja kinyitni az ajtó biztonsági reteszét. A KARBANTARTÁST csak képzett szervizszakember végezheti. A fedél eltávolítása előtt húzza ki a dugaszt vagy válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A kezelőelemek áttekintése

1 Kezelőpanel kijelzővel
2 START gomb és vezérlőtárcsa
3 Ajtónyitó
4 Grillrács
5 Görgőgyűrű
6 Ajtózár
7 Ablak
8 Grill melegítés
9 Forgóasztal
10 Csillám lap

A kijelző leírása

ENTER	A készülék az idő, a súly vagy a mennyiség megerősítésére vár
PREH	Előmelegítés hőlégkeveréses üzemmódban
CODE	Automatikus főzés programkód
AMT	Mennyiség (AMOUNT)
COOK	A készülék működési módban van
TIME	Idő
CLOCK	Készenléti üzemmód (STANDBY)
LOCK	Gyerekzár
MEM	Tárolt programok (MEMORY)
DEF	Kiolvasztás program
MICRO	Mikrohullámú sütő
GRILL	Grill
CONV	Hőlégkeverés

Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton

POWER LEVEL	Mikrohullámú teljesítménybeállítás kiválasztása
CONVECTION	Hőlégkeverés
MICRO+ CONVECTION	Mikrohullám + hőlégkeverés kombináció üzemmód
GRILL / COMBI.	
Grill:	Grillezéshez és csőben sütéshez
Kombinációk:	A mikrohullám és a grill felváltva működik
CLOCK / WEIGHT	
Óra:	A gombbal együtt használva az óra idejének beállítására szolgál
Súly:	Adja meg a súlyt vagy a mennyiséget az automatikus főzési programokhoz
STOP / CANCEL	
Visszaállítás:	Nyomja meg 1x a programozás törléséhez
Leállítás:	Nyomja meg 1x a főzés ideiglenes szüneteltetéséhez
Mégse:	Nyomja meg 2x egy aktivált program idő előtti leállításához
Gyerekbiztonsági zár:	Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a kezelőpult zárolásához vagy a zárolás feloldásához

- START gomb
- A mikrohullámú sütő gyors indítása (30 másodperc és 10 perc között 100% teljesítményen)

TIME / MENU

Idő:	Gomb az óra idejének vagy a főzési időnek beállításához
Menü:	Gomb egy automatikus főzési program kiválasztásához

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon. Műanyag edények nem helyezhetők be.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén - használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

- A mikrohullámú sütőben való használatra olyan anyag a legalkalmasabb, amely átlátszó és átengedi a mikrohullámokat, hogy azok egyenletesen melegítsék fel az ételt.
- A kerek/ovális edények és tányérok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.
- A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen, ezért ne használjon fémes edényeket vagy tányérokat.

⚠ VIGYÁZAT:
Ne használjon újrahasznosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázáshoz vagy égéshez vezethet.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	mikrohullámhoz	grillhez	Hőlégkeverés	kombináció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	igen
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	nem
Hőálló kerámia-edény/-tál	igen	igen	igen	igen
Mikrosütőhöz alkalmas műanyagedény	igen	nem	nem	nem
Konyhai papírtörlő	igen	nem	nem	nem
Fémtálca	nem	igen	igen	nem
Grillrács	nem	igen	igen	nem
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem	igen	igen	nem

*) Mikrohullám + grill és mikrohullámú + hőlégkeverés kombináció üzemmód

A készülék működésével és használatával kapcsolatos megjegyzések

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízrészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsírban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszít a hatékonyságából.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően:
  - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
  - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
  - ételek puhítására szolgál.

A készülék működésével kapcsolatos megjegyzések

- A kijelzőn megjelenik a kiválasztott program.
- A program elindulása után a kijelzőn megjelenik a visszaszámláló időzítő, jelezve a hátralevő működési időt.
- A ventilátor minden, legalább 2 percig működő program után további 3 percig működik, hogy lehűtse a készüléket.
- A készülék a következő hangjelzéseket bocsátja ki:

Egy sípolás:	- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatáskor; - Egy gomb megnyomásakor; - Amikor a programbeállítás automatikusan visszaáll, abban az esetben, amikor a programkiválasztás kb. 15 másodpercen belül nincs elvégezve.
Két sípolás:	Rossz gomb megnyomásakor. Ellenőrizze a bevitelt.
Négy sípolás:	A program befejeződött. A készülék kikapcsol és a kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. Ezek a sípolások 2 percenként ismétlődnek, amíg ki nem nyitja az ajtót vagy meg nem nyomja a STOP/CANCEL gombot.
Folyamatos sípolás:	Egy automatikus biztonsági mechanizmus lett aktiválva. További részletekhez lásd a „Hibaelhárítás” fejezetet.

Üzembe helyezés

Üzembe utasítás

- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- Tartsa be a következő biztonsági távolságokat:
  - 10 cm a hátoldalon
  - 5 cm a két oldalon
  - 20 cm a mikrohullámú sütő fölött.
- A más készülékkel való interferencia elkerülése érdekében működése közben ne tegye a készüléket más elektromos készülékek közelébe.

Előkészület

- Nyomja meg az ajtónyitót a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához. Az ajtó kitárul.
- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és csomagolja ki. Tegye a görgőgyűrűt a sütőtér süllyesztett területére, és mozgassa előre és hátra, amíg a helyére nem kattan.
- Helyezze a forgótányért a görgőgyűrűre olyan módon, hogy a forgótányért ne lehessen mozgatni.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. A műszaki adatokért lásd az adattáblát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott konnektorba dugja.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldalról semmilyen beszerelt rész!
- A csillám lap (10) 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:

1. Nyomja meg egyszer vagy egymás után a CLOCK/WEIGHT gombot a 24 órás vagy a 12 órás kijelzési mód beállításához.
2. A vezérlőtárcsa segítségével állítsa be a kívánt órát.
3. Erősítse meg a beállítást a CLOCK/WEIGHT gomb megnyomásával.
4. A vezérlőtárcsa segítségével állítsa be a kívánt percet.
5. Nyomja meg újra a CLOCK/WEIGHT gombot az új órabeállítás alkalmazásához.

A mikrohullámú sütő használata

1. Tegye a felmelegítendő ételt megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a forgó tányér közepére. Utána zárja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak szorosan zárt ajtóval működik.)
3. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
4. Nyomja meg a POWER LEVEL gombot egyszer/többször egymás után a kívánt mikrohullámú teljesítmény kiválasztásához.

Nyomja meg a POWER LEVEL gombot	Teljesítményszint	Teljesítmény wattban (kb.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. A vezérlőtárcsa segítségével válassza ki a főzési időt 10 másodperc és 95 perc közötti időtartamban.
6. Nyomja meg a START gombot. Az elkészítési időtartam a behelyezett élelmiszer mennyiségéhez és jellegéhez igazodik. Némi gyakorlattal gyorsan megtanulja, hogy mennyi időre van szükség az elkészítéshez.

ℹ MEGJEGYZÉS:

- Készenléti üzemmódban forgassa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a „P-HI” program közvetlen kiválasztásához. Folytathatja az 5. lépéssel.
- A mikrohullámú sütőben sokkal gyorsabban megy az elkészítés, mint a tűzhelyen. Ha nem lenne biztos a szükséges időben, inkább kevesebbet állítson be, és ha kell, melegítsen utána.
- **Ügyeljen rá:** Hogy tisztán mikrohullámú üzemmódban mindig le legyen fedve a felmelegítendő étel!

A főzés szüneteltetése vagy leállítása

- A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg egyszer a STOP/CANCEL gombot vagy nyissa ki az ajtót.
- A főzés folytatásához zárja be az ajtót, és nyomja meg újra a START gombot.
- A főzési folyamat teljes leállításához nyomja meg kétszer a STOP/CANCEL gombot, ezáltal visszaállítva az összes programbeállítást.

Gyorsindítás

Használja ezt a funkciót a főzés gyorsindításához 100% mikrohullámú teljesítményen, egy maximálisan 10 perces időtartamra.

Nyomja meg gyorsan és többször egymás után a START gombot, amíg be nem állította a kívánt főzési időt. A készülék automatikusan elindul.

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	Teljesítményszint	Idő,kb. perc	Fedél
Folyadékok				
1 csésze	150 g	P-HI	0,5 - 1	nem
0.5 l	500 g	P-HI	3,5 - 5	nem
0.75 l	750 g	P-HI	5 - 7	nem
Javaslat: Tegyen egy üvegpálcát az edénybe, hogy elkerülje a túlforralást; fogyasztás előtt jól keverje fel.				
Egytálételek				
Borda + burgonya és zöldségek	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	igen
Gulyás nudlival	450 g	P-HI	2 - 2,5	igen

MAGYARUL

Élelmiszer/étel	Meny-nyiség	Teljesítmény-szint	Idő,kb. perc	Fedél
Hús + köret + szósz	450 g	P-HI	2,5 - 3,5	igen
Javaslat: Főzés előtt enyhén nedvesítse meg; néhányszor keverje meg.				
Hús				
Borda, szeletelt	200 g	P-HI	1 - 2	nem
Húsgombóc, 4 darab	500 g	P-HI	3 - 4	nem
Bélszín	250 g	P-HI	2 - 3	nem
Javaslat: Kenje be olajjal a sütéshez vagy a széle nem puhul meg.				
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	P-HI	3,5 - 5	nem
Csirkebecsinált	400 g	P-HI	3 - 4,5	igen
Javaslat: Kenje be olajjal; néhányszor keverje meg.				
Köretek				
Nudli, rizs, 1 adag	150 g	P-HI	1 - 2	igen
2 adag	300 g	P-HI	2,5 - 3,5	igen
Burgonya	500 g	P-HI	3 - 4	igen
Javaslat: Enyhén nedvesítse meg főzés előtt.				
Levesek / szószok				
Húsleves, 1 tányér	250 g	P-HI	1 - 1,5	igen
Zöldségleves	250 g	P-HI	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	P-HI	1 - 2	igen
Bébiétel				
Tej	100 ml	P-50	0,5 - 1	nem
Pép	200 g	P-50	1 - 1,5	nem
Javaslat: Alaposan keverje fel vagy rázza össze. Ellenőrizze a hőmérsékletét!				

Főzés

Hasznos főzési tippek

Kövesse a főzési táblázatban és a receptekben megadott utasításokat. Ha még nincs túl sok tapasztalata, figyelje a főzési folyamatot.

Bármikor kinyithatja a készülék ajtaját. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor folytatja a működést, ha bezárja az ajtót, és ismét megnyomja a START 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 húsokhoz hosszabb főzési idő szükséges, mint ugyanannyi mennyiségű csíkokra 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 egyengesse szét az ételt annyira alacsonyan, amennyire csak lehetséges. A vékonyabb darabokat, mint például csirkelábak vagy halfilék, tegye középre vagy hagyja egymáson.

A kisebb mennyiség hamarabb megfő, mint a nagyobb. Érvényes a következő ökölszabály:

Dupla mennyiség = majdnem dupla idő
Fele mennyeiség = 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 szélt ropogósra szeretné sütni, süsse fedél nélkül.

Főzési táblázat

Élelmiszer/étel	Meny-nyiség	Teljesítmény-szint	Idő, kb. perc	Fedél
Zöldségek				
Padlizsán	500 g	P-80	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	P-80	13 - 15	igen
Brokkoli	500 g	P-80	6 - 9	igen
Cikória	500 g	P-80	6 - 7	igen
Borsó	500 g	P-80	6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	P-80	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	P-80	13 - 15	igen
Burgonya	500 g	P-80	9 - 12	igen
Fehérrépa	500 g	P-80	8 - 10	igen
Póréhagyma	500 g	P-80	7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	P-80	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	P-80	8 - 10	igen
Paprika	500 g	P-80	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	P-80	7 - 10	igen
Spárga	300 g	P-80	6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	P-80	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	P-80	9 - 10	igen
Javaslat: A zöldségeket vágja kis darabokra és 2-3 kanál folyadékot rátéve főzze; néhányszor keverje meg. 3-5 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt ízesítse.				
Gyümölcsök				
Párolt alma vagy körte	500 g	P-80	5 - 8	igen
Párolt rebarbara	250 g	P-80	4 - 6	nem
Sült alma, 4 darab	500 g	P-80	7 - 9	igen
Javaslat: Adjon hozzá 125 ml vizet; a citromlé megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését; 3-5 percig párolja.				
Hús *)				
Hús szósszal	400 g	P-80	10 - 12	igen
Gulyás, borjúhús csíkok	500 g	P-80	10 - 15	igen
Marhahústekercs	250 g	P-80	7 - 8	igen
Javaslat: Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				
Szárnyas *)				
Csirkebecsinált	250 g	P-80	6 - 7	igen
Tyúkleves	200 g	P-80	5 - 6	igen
Javaslat: Néhányszor keverje meg; hagyja állni 3-5 percig.				
Hal				
Halfilé	300 g	P-80	7 - 8	igen
	400 g	P-80	8 - 9	igen
Javaslat: A fele idő letelte után fordítsa meg; párolja 3-5 percig.				
Zöldségek kiolvasztása és főzése				
Piros káposzta almával	450 g	P-80	14 -16	igen
Spenót, levelek	300 g	P-80	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	P-80	7 - 9	igen
Hüvelyes zöldbab	200 g	P-80	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	P-80	8 - 9	igen
Borsó	300 g	P-80	7 - 8	igen
Fehérrépa	300 g	P-80	13 -15	igen
Póréhagyma	200 g	P-80	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	P-80	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	P-80	5 - 6	igen
Kelbimbó	300 g	P-80	7 - 8	igen

Élelmiszer/étel	Meny-nyiség	Teljesítmény-szint	Idő, kb. perc	Fedél
Spenót	450 g	P-80	12 - 13	igen
	600 g	P-80	15 - 17	igen
Javaslat: 1-2 kanál folyadékot hozzáadva főzze; néhányszor keverje meg vagy óvatosan vágja. 2-3 percig párolja; csak közvetlenül a fogyasztás előtt ízesítse.				
Levesek/ragu *)				
Ragu	500 g	P-80	13 - 15	igen
Zöldségleves	300 g	P-80	7 - 8	igen
Krémleves	500 g	P-80	13 - 15	igen
Javaslat: Néhányszor keverje meg; párolja 3-5 percig.				

*) Készétel.

Grillezés

Tegye a grillező rácsot az üveg tányérra. Használjon megfelelő hőálló edényt vagy helyezze közvetlenül a grillrácsra az ételt.

A grillező rácsot nem kell előmelegíteni, mert a grillező azonnal elkezd hőt sugározni.

Sütéshez és roston sütéshez tegye a következőket:

1. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja meg egyszer a GRILL/COMBI. gombot.
3. A gombot jobbra vagy balra forgatva állítsa be a kívánt grillezési időt 10 másodperc és 95 perc között.
4. Nyomja meg a START gombot.

MEGJEGYZÉS:
Javasoljuk, hogy a főzési idő körülbelül felénél fordítsa meg az ételeket (pl. hús, kolbász). A ventilátor tovább fog forogni a főzési folyamat szüneteltetésekor.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő, kb. perc	Fedél
Sajtos pirítós készítése	2-3 szelet	6-8	nem
Levesek, pl. tojásleves készítése	2-3 csésze	10-15	nem

Mikrohullám és grill kombinációs módok

Ezen módok működése során a mikrohullámú sütő és a grill funkció a beállított idő során felváltva működik.

1. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
2. Nyomja meg a GRILL/COMBI. gombot többször egymás után a kívánt kombinációs mód kiválasztásához.

Kód	Mikrohullámú sütő	Grill
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. A vezérlőtárcsa segítségével válassza ki a főzési időt 10 másodperc és 95 perc közötti időtartamban.
4. Nyomja meg a START gombot.

Tippek a kombi üzemmód használathoz

Amikor kombinált mikrohullámú-grill üzemmódban főzi az ételt, tartsa be a következőket:

A főzési idő a nagy és vastag ételdarabok, például a sertéssült esetében, hosszabb, mint a kis méretű, alacsony 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.

Hőáramlás

A konvekció lehetővé teszi, hogy az ételt úgy főzze, mintha tradicionális sütőt használna. A mikrohullám nem kapcsol be. A hőt a ventilátoron levő fűtőelem sugározza. Javasoljuk a sütő előmelegítését a megfelelő hőmérsékletre az étel behelyezése előtt.

Előmelegítés

1. Nyomja meg a CONVECTION gombot többször egymás után a kívánt hőmérséklet kiválasztásához 110 °C és 200 °C között.
2. Nyomja meg a START gombot.

MEGJEGYZÉS:
- Az előmelegítés maximum 30 perc lehet.
- A „PREH" felirat villog a kijelzőn.
- Amikor a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, egy sípolás lesz hallható, amíg ki nem nyitja az ajtót vagy meg nem nyomja a STOP/CANCEL gombot. A visszaszámláló leáll.

3. Nyissa ki az ajtót és tegye az ételt a készülékbe.

Konvekció mód

4. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
5. Nyomja meg a CONVECTION gombot többször egymás után a kívánt hőmérséklet kiválasztásához 110 °C és 200 °C között.
6. A gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt: 2 perc (0H:02) és 9½ óra (9H:30) között.
7. Nyomja meg a START gombot a készülék beindításához.

Mikrohullám és hőlégkeveréses kombináció üzemmód

A készülék 4 előre rögzített beállítással rendelkezik, hogy a könnyebbé tegye a főzést a hőlégkeveréssel és a mikrohullámmal.

1. Többször egymás után nyomja meg a MICRO+CONVECTION gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. 110, 140, 170 vagy 200°C.
2. A gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt: 2 perc (0H:02) és 9½ óra (9H:30) között.
3. A kezdéshez nyomja meg a START gombot.

Automatikus funkciók

Az automatikus funkciók segítségével automatikusan főzhet meg bizonyos mennyiségű ételt. Járjon el a következő módon:

1. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
2. A gombot forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, és válassza ki a kívánt programot. Válasszon egyet az alábbi táblázatban megadott beállítások közül.
3. Nyomja meg többször egymás után a CLOCK/WEIGHT gombot az élelmiszer mennyiségének kiválasztásához.
4. Nyomja meg a START gombot.

MEGJEGYZÉS:
- Az 01 és 02 programok esetében a kijelzőn az adagok száma jelenik meg, nem a súly.
- 07 programban javasolt az egész csirkét félbevágni, és közvetlenül a grillező rácsra helyezni.
- A 07 program során a készülék sípolással jelezve szüntetet tart, hogy emlékeztesse az étel megfordítására. A szünet során a ventilátor tovább működik. Zárja be az ajtót, és nyomja meg a START gombot a működés folytatásához.
- Az automatikus főzési programok eredménye különböző tényezőktől függ (pl. az étel alakja és mérete, elkészítési preferenciák). Ha elégedetlen a főzés eredményével, egyedileg állítsa be a főzési időket.

MEGJEGYZÉS:

- A 09 programról további tudnivalókat a „Kiolvasztás” részben olvashat.

Automatikus program táblázat

Kód	Funkció	Megjelenített mennyiség / Idő
01	Burgonya, 230 grammos adagokban	1 - 3 adag
02	Folyadékok (200 ml / csésze)	1 - 3 adag
03	Pattogatott kukorica	100 g / 3 perc
04	Melegítés	200 - 800 g 100 g-os lépésekben
05	Makaróni/tészta	100 g
		200 g
		300 g
06	Pizza	150 g
		300 g
		450 g
07	Szárnyas (grillezett)	800 g
		1000 g
		1200 g
		1400 g
08	Torta	475 g / 50 perc
09	Kiolvasztás	10 mp - 45 perc

Kiolvasztás

A kiolvasztás funkcióval gyorsabban kiolvaszthatja a fagyasztott élelmiszereket.

MEGJEGYZÉS:

- Az idő ⅔ -ának letelte után a készülék sípolással jelezve szüntetet tart, hogy emlékeztesse az étel megfordítására. A szünet során a ventilátor tovább működik. Zárja be az ajtót, és nyomja meg a START gombot a működés folytatásához.
- Mivel a mikrohullámok mindig kívülről befelé hatolnak be az élelmiszerbe, előfordulhat, hogy a nagyobb darabok közepe nem olvad ki teljesen. Ugyanakkor a külső rész akár már főhet is.
- Vegye figyelembe a kompenzációs időt a kiolvasztás program után. Ez az az állási idő, amíg hőmérsékletkompenzáció meg végbe az ételben, a hő a külsejétől (kiolvadt) a belseje (fagyott) felé áramlik. A kompenzációs idő alatt az ételt a kikapcsolt készülékben vagy a készülékből kivéve is tárolhatja. A kompenzációs időnek legalább annyinak kell lennie, mint ahány percig kiolvasztja az ételt a mikrohullámú sütőben. De függ az étel állapotától is.
- A kompenzációs idő lerövidítheti, ha pl. szétválasztja a kisebb húsdarabokat vagy ledarálja a megmaradt aprólékot a kiolvasztási idő letelte után. Szeletelt kenyér vagy kolbász esetén válassza szét a szeleteket a kompenzációs idő alatt.
- A gyümölcsöket fedett edényben olvassza ki. A kiolvasztási idő közel felének letelte után óvatosan keverje meg a gyümölcsöt.
- Tortákat és csokoládés süteményeket nem lehet a mikrohullámú sütőben kiolvasztani.
- A lenti táblázat felsorolja az időre vonatkozó útmutatásokat az élelmiszerek kiolvasztásakor.

A kiolvasztás program használatához járjon el a következő módon:

1. Határozza meg az élelmiszer tömegét.
2. Vegye ki az ételt a csomagolásból. Ha nem tudja kivenni, olvassza ki körülbelül 30 másodpercig maximális mikrohullámú teljesítményen (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 élelmiszerrel ne érintkezzen.
4. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
5. A gombot forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, és válassza ki a „09” programot.
6. Nyomja meg a CLOCK/WEIGHT gombot. Az idő beállításához forgassa jobbra vagy balra a gombot.
7. Nyomja meg a START gombot az indításhoz.

Táblázat az időre vonatkozó útmutatásokkal az ételek kiolvasztásához

Élelmiszer	Mennyiség g-ban	Kb. idő percben
Hús, egész darab	500	15 - 20
Hús, egész darab	1000	25 - 35
Szelet/steak	200	4 - 6
Vagdalthús	250	8 - 10
Csirke	1000	30 - 35
Brojler szárnyas	1500	36 - 40
Kacsa	2000	35 - 40
Szárnyas	500	10 - 15
Halfilé	250	6 - 8
Hal, egész	500	12 - 15
Pisztráng	170	4 - 6
Garnélarák / rák	500	13 - 15
Zöldségek, pl. borsó/bab	300	8 - 12
Bogyók, magvas gyümölcsök, csonthéjasok, almaszósz	250	5 - 7
	500	10 - 12
Gyümölcstorta, sajttorta	750	15 - 20
Tekercsek (2 darab)	100	1
Kenyér, egész	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Vaj, aludttej (Az alumínium csomagolás nélkül!)	250	6 - 8

Többszakaszos főzés

Beállíthatja a programokat, amelyek legfeljebb 3, egymás után induló különböző funkciót tartalmazhatnak.

Például válassza a következő programokat:

Melegítés mikrohullámú teljesítménnyel

⇩

Főzés hőlégkeveréssel

⇩

Grillezés

1. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot.
2. Állítsa be az 1. funkciót: Nyomja meg a POWER LEVEL gombot többször egymás után a mikrohullámú teljesítmény üzemmód kiválasztásához.
3. A gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt.
4. Állítsa be a 2. funkciót: Nyomja meg a CONVECTION gombot többször egymás után a kívánt hőmérséklet beállításához.
5. A gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt.

6. Állítsa be a 3. funkciót: Nyomja meg egyszer a GRILL/COMBI. gombot.
7. A gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt.
8. Nyomja meg a START gombot.

MEGJEGYZÉS:
- Egy sípolás jelzi a programok váltását.
- Az automatikus főzési programok és a gyorsindítás funkció nem elérhető a többszakaszos főzéshez.

Speciális funkciók

Lezárás (gyerekzár)
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CANCEL gombot 3 másodpercig a készülék zárolásához. Ezt a lakat szimbólum jelzi a kijelzőn. A kezelőpanel funkciói blokkolva vannak.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva ismét a STOP/CANCEL gombot 3 másodpercig a zárolás feloldásához.

Kijelző funkció
- Mikrohullámú, hőlégkeveréses vagy kombinációs módban nyomja meg a POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION vagy GRILL/COMBI. gombokat a működési mód vagy a hőmérsékleti beállítás 2-3 másodperces megjelenítéséhez.
- A kijelzőn a működési módtól függetlenül a pontos időt jelenik meg 2-3 másodpercre, ha a CLOCK/WEIGHT gombot nyomja le.Ehhez az szükséges, hogy előzetesen beállítsa az időt a készüléken.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon maró vagy karcoló tisztítószereket.
- A betekintőablak tisztításához ne használjon fém kaparót. A felület összekarcolódhat és esetleg az üveg eltörhet.

A mikrosütő belseje
- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószert is használhat.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal
- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- A kezelőpult tisztítása előtt nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a készülék véletlenszerű bekapcsolását.

Tartozékok
- Tisztítsa meg az üveglapot meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben. A mikrohullámú sütőbe való behelyezés előtt szárítsa meg.
- Rendszeresen tisztítsa meg a görgőgyűrűt, és a belső alsó felületet. Vegye ki a görgőgyűrűt, és enyhe tisztítószerrel kézzel tisztítsa meg. Alaposan szárítsa meg a görgőgyűrűt, majd helyezze vissza a sütőtér belsejébe.
- Minden használat után mosogatószerrel tisztítsa meg vagy a tisztításhoz helyezze mosogatógépbe a rácsot.

Szagok
- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy előzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása
- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

Hibaelhárítás

A meghibásodásokat gyakran kisebb problémák okozzák. Mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal, ellenőrizze az alábbi táblázatot:

Probléma	Lehetséges ok	Megjegyzések / megoldás
Megszakad a rádióvagy 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 nem a pontos idő látható.	Áramszünet volt.	Állítsa be ismét az órát.
A készülék nem indul be. A kijelző nem a pontos időt, hanem mást mutat.	Az ajtó nincs megfelelően bezárva.	Ellenőrizze, hogy nem szorulte étel vagy valamilyen tárgy az ajtóba.
	Szünet a 07 „Csirke” automatikus főzési programban vagy 09 „Kiolvasztás” automatikus főzési programban.	Ha szükséges, fordítsa meg az ételt. Nyomja meg a START gombot a működés elindításához vagy folytatásához. Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot a program leállításához.
	A funkció kiválasztása után nem nyomta meg a START gombot	
Az összes kezelőszerv le van zárva.	Aktiválva van a gyerekzár.	Nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP/CANCEL gombot 3 másodpercig a készülék zárolásának feloldásához.
A forgótányér karcoló vagy csiszoló hangot ad ki.	Idegen tárgy vagy kosz van a forgótányér tengelye környékén	Távolítsa el az esetlegesen odakerült tárgyakat és az ételmaradékot a “Tisztítás” részben leírtak szerint.
A működés minden nyilvánvaló ok nélkül leállt.	A készülék meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

MAGYARUL

Probléma	Lehetséges ok	Megjegyzések / megoldás
A kijelzőn megjelenik az „E01” felirat. Folyamatos sípolás.	A túlhevülés védelem aktiválódott.	Állítsa le a készüléket. Bezárva tarthatja az ajtót, miközben az étel a sütőben van. Nincs szükség a készüléknek a hálózatról való lecsatlakoztatására. A használat folytatásához várjon, amíg a készülék visszaáll normál működési módba. Lehetséges, hogy újból meg kell adnia az előzőleg használt programot.
A kijelzőn megjelenik az „E02” felirat. Folyamatos sípolás.	Egy összetevő meghibásodott.	
A kijelzőn megjelenik az „E03” felirat. Folyamatos sípolás.	Egy összetevő hibás.	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Műszaki adatok

Modell:.....MWG 2285 H CB
Feszültségellátás:..... 230-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: .....1200 W
grill:.....1350 W
hőlégkeverés: .....1350 W

Méretezési teljesítmény/
Mikrosütő kimeneti teljesítménye: .....800 W / 2450 MHz
Párolási/főzési térfogat:.....20 liter
Védelmi osztály: I
Nettó súly:..... kb. 13,60 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos ter-mékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése
Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A 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.

Зміст

Загальні відомості ... 86
Важлива інформація про безпеку! ... 86
Попереджувальні наклейки на приладі ... 88
Огляд елементів управління ... 88
Кнопки та елементи керування на панелі керування ... 88
Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи ... 89
Столовий посуд, придатний для мікрохвильової печі ... 89
Примітки щодо роботи і використання пристрою ... 89
Перший запуск ... 89
Використання мікрохвильової печі ... 90
Швидкий пуск ... 90
Розігрівання ... 90
Приготування їжі ... 91
Гриль ... 92
Комбіновані режими мікрохвиль і гриля ... 92
Конвекція ... 92
Комбінований режим: мікрохвилі і конвекція ... 92
Автоматичні функції ... 93
Розмороження ... 93
Багатоступеневе приготування ... 94
Спеціальні функції ... 94
Чищення ... 94
Усунення несправностей ... 94
Технічні параметри ... 95

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. Оберігайте 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. Обовязково 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!**

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 довкілля від мікрохвиль, небезпечні. Це має виконувати тільки спеціаліст.
- Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати виробник, його сервісний представник або подібні кваліфіковані спеціалісти, щоб уникнути небезпеки.
- Не нагрівайте рідину в закритому посуді. **РИЗИК ВИБУХУ!**

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Не встановлюйте мікрохвильову піч у серванті.
- Щоб надійно функціонувати, приладу потрібно достатньо простору для циркуляції повітря. Залишайте відстань 20 см над приладом, 10 см іззаду та по 5 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 утворенню 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

Зверніть увагу на попереджувальну наклейку іззаду на мікрохвильовій печі:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. **DO NOT tamper with the door safety interlocks.** **MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman.** **Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ВИСОКА НАПРУГА
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЕНЕРГІЯ МІКРОХВИЛЬ НЕ ЗНІМАТИ ЦЮ КРИШКУ.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ користуватися цією піччю, якщо дверцята нахилені, деформовані або пошкоджені і щільно не закриваються. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ вносити зміну в запобіжні замки дверцят.** **ОБСЛУГОВУВАННЯ має виконувати тільки кваліфікований спеціаліст.** **Перед тим як зняти кришку, від'єднайте прилад від мережі живлення.**

Огляд елементів управління

1 Панель керування з дисплеєм
2 Кнопка START і диск регулювання
3 Кнопка відкривання дверцят
4 Решітка гриля
5 Кільце з роликами
6 Замок дверцят
7 Оглядове вікно
8 Нагрівач гриля
9 Поворотна таця
10 Слюдяна пластина

Опис дисплея

ENTER Пристрій очікує на підтвердження значення часу, ваги або кількості
PREH Попереднє розігрівання в режимі конвекції
CODE Код програми автоматичного приготування
AMT Кількість (AMOUNT)
COOK Пристрій перебуває у робочому режимі
TIME Час
CLOCK Режим очікування (STANDBY)
LOCK Замок від дітей
MEM Кілька збережених програм (MEMORY)
DEF Програма розмороження
MICRO Мікрохвилі
GRILL Гриль
CONV Конвекція

Кнопки та елементи керування на панелі керування

POWER LEVEL Вибір налаштування потужності мікрохвиль

CONVECTION Конвекція

MICRO+ CONVECTION Комбінований режим: мікрохвилі + конвекція

GRILL / COMBI.
Гриль: Для приготування на грилі і запікання
Комбінований режим: По черзі працюють режими мікрохвиль та гриля

CLOCK / WEIGHT
Годинник: використовується разом із диском регулювання для налаштування часу годинника
Вага: введення значення ваги або кількості для програм автоматичного приготування

STOP / CANCEL
Скидання: Натисніть 1 раз для скасування програмування
Зупинка: Натисніть 1 раз для тимчасового призупинення приготування
Скасування: Натисніть 2 рази для вимкнення запущеної програми
Замок безпеки від дітей: Натисніть та утримуйте протягом 3-х секунд для блокування чи розблокування панелі керування

- Кнопка START
- Швидкий запуск в режимі мікрохвиль (від 30 секунд до 10 хвилин за потужності 100%)

TIME / MENU

Час: за допомогою диска регулювання можна налаштувати час годинника або час приготування

Меню: за допомогою диска регулювання можна вибрати програму автоматичного приготування

Інформація про використання грилю та комбінований режим роботи

- Оскільки під час використання грилю та комбінованого режиму роботи випромінюється тепло, користуйтеся тільки жаротривким столовим посудом. Пластиковий посуд непридатний.
- Під час смаження на грилі можна також користуватися металевим або алюмінієвим посудом, але не під час роботи в комбінованому режимі або режимі мікрохвильової печі.
- Не ставте будь-що зверху на корпус, він нагрівається. Забороняється закривати вентиляційні отвори.
- Користуйтеся решіткою гриля, щоб пересунути продукти, які готуються, ближче до нагрівального елемента.

Столовий посуд, придатний для мікрохвильової печі

- Найкращій матеріал для використання у мікрохвильовій печі - прозорий і той, що дає можливість мікрохвильовій енергії рівномірно нагрівати їжу.
- Краще користуватися круглими/овальними тарілками, а не прямокутними, оскільки продукти у кутах можуть розваритися.
- Мікрохвилі не проходять через метал, тому не користуйтеся металевим посудом або тарілками.

△ УВАГА.
Не користуйтеся паперовими тарілками, виготовленими із вторинної сировини, оскільки ці матеріали можуть містити дрібні металеві частки, які можуть спричинити іскріння або пожежу.

Перелік нижче поможе вибрати придатний для мікрохвильової печі посуд:

Матеріал	Придатний для			
	Мікрохвильова піч	Гриль	Конвекція	Комбінований режим*
Жаротривкий скляний посуд	так	так	так	так
Нежаротривкий скляний посуд	ні	ні	ні	ні
Жаротривкий керамічний посуд/тарілка	так	так	так	так
Пластиковий посуд для мікрохвильової печі	так	ні	ні	ні
Паперовий рушник	так	ні	ні	ні
Металева таця	ні	так	так	ні
Решітка гриля	ні	так	так	ні
Алюмінієва фольга та алюмінієві ємності	ні	так	так	ні

*) Комбіновані режими: мікрохвилі + гриль або мікрохвилі + конвекція

Примітки щодо роботи і використання пристрою

Що потрібно знати про роботу мікрохвильової печі

- Цей прилад випромінює енергію мікрохвиль, яка нагріває краплі води у продуктах за дуже короткий час. Відсутнє теплове випромінювання і, відповідно, смаження майже не відбувається.
- Прилад придатний тільки для розігрівання харчових продуктів.
- Прилад не придатний для випікання на топкому жирі.
- Нагрівайте тільки 1-2 порції за раз. Інакше робота мікрохвильової печі буде менш ефективна.
- Мікрохвилі одразу випромінюються на максимальній частоті. Попереднє нагрівання непотрібне.
- Забороняється запускати піч за відсутності у ній продуктів.
- Мікрохвильова піч не замінює звичайну плиту. Зазвичай вона використовується для:
  - розморожування продуктів
  - швидкого розігрівання/нагрівання їжі або напоїв
  - приготування страв

Примітки щодо роботи пристрою

- Вибрана програма відображається на дисплеї.
- Після запуску програми на дисплеї з'явиться таймер зворотного відліку, який вказуватиме на те, скільки часу ще працюватиме програма.
- Після завершення кожної програми тривалістю 2 хвилини чи довше вентилятор продовжуватиме охолоджувати пристрій ще впродовж 3-х хвилин.
- Пристрій видає такі звукові сигнали:

Один звуковий сигнал:
- у разі під'єднання до живлення;
- у разі натиснення кнопки;
- у разі автоматичного скидання налаштувань програми, якщо вибір таких налаштувань не було завершено протягом приблизно 15 секунд.

Два звукові сигнали: у випадку натиснення неправильної кнопки. Перевірте введення.

Чотири звукові сигнали: після завершення виконання програми. Пристрій вимкнеться, а на дисплеї відобразиться індикація "End".Ці звукові сигнали повторюватимуться кожні 2 хвилини, поки не буде відкрито дверцята чи натиснуто кнопку STOP/CANCEL.

Неперервний звуковий сигнал: увімкнувся автоматичний механізм безпеки. Детальнішу інформацію про це шукайте в розділі "Усунення несправностей".

Перший запуск

Інструкції зі встановлення

- Встановлюйте пристрій тильною стороною до стіни.
- Дотримуйтесь описаних нижче безпечних проміжків:
  - 10 см ззаду
  - 5 см з обох боків
  - 20 см згори.
- Щоб уникнути перешкод у роботі пристрою, не ставте пристрій поблизу електропристроїв.

Приготування

- Натисніть кнопку відкривання дверцят, щоб відкрити дверцята мікрохвильової печі. Дверцята відкриються.
- Вийміть усе приладдя з камери для приготування та пакувальні матеріали. Покладіть кільце з роликами у заглиблення камери для приготування та прокрутіть його вперед-назад, воно із клацанням стане на місце.
- Покладіть поворотну тацю на кільце з роликами так, щоб вона не рухалася.
- Перевірте прилад на предмет видимих пошкоджень, особливо біля дверцят. У разі виявлення будь-якого пошкодження, забороняється користуватися приладом.
- Зніміть з корпусу усю захисну фольгу.
- Перевірте, чи напруга в мережі, до якої буде під'єднано пристрій, відповідає напрузі, зазначеній на пристрої. Дивіться наліпку з технічними характеристиками.
- Вставте штепсель у розетку, встановлену належним чином.

⚠ УВАГА.

- Не виймайте будь-які встановлені частини із середини печі або із середини дверцят!
- Слюдяна пластина (10) також є частиною приладу, не виймайте її. Вона захищає електроніку від бруду.

ℹ 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

1. Один чи кілька разів натисніть кнопку CLOCK/WEIGHT, щоб вибрати 24-годинний або 12-годинний режим відображення часу.
2. За допомогою диска регулювання налаштуйте години.
3. Натисніть кнопку CLOCK/WEIGHT для підтвердження вибору.
4. За допомогою диска регулювання налаштуйте хвилини.
5. Знову натисніть кнопку CLOCK/WEIGHT для застосування нових налаштувань годинника.

Використання мікрохвильової печі

1. Покладіть продукт для розігрівання у придатний посуд.
2. Відкрийте дверцята та поставте посуд у середину скляної тарілки. Закрийте дверцята. (З міркувань безпеки піч працює тільки при щільно закритих дверцятах.)
3. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
4. Один чи кілька разів натисніть кнопку POWER LEVEL, щоб вибрати потрібний рівень потужності мікрохвиль.

Натисніть POWER LEVEL	Рівень потужності	Потужність у ватах (прибл.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. За допомогою диска регулювання встановіть час приготування їжі від 10 секунд до 95 хвилин.
6. Натисніть кнопку START. Час приготування залежить від кількості та консистенції продуктів. Ви швидко навчитеся визначати час приготування.

ℹ ПРИМІТКА.

- Коли пристрій перебуває в режимі очікування, поверніть диск регулювання проти годинникової стрілки, щоб безпосередньо вибрати програму "P-HI". Можна продовжити, починаючи з кроку 5.
- Приготування їжі у мікрохвильовій печі значно швидше, ніж на звичайній плиті. Встановлюйте мінімальний час приготування, якщо ви не впевнені, а за потреби продовжить приготування.
- **Примітка:** Накривайте продукти під час роботи мікрохвильової печі.

Призупинення або скасування приготування їжі

- Для призупинення приготування один раз натисніть кнопку STOP/CANCEL або відкрийте дверцята.
- Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку START.
- Для повного зупинення процесу приготування натисніть кнопку STOP/CANCEL двічі, таким чином буде скинуто всі налаштування програми.

Швидкий пуск

За допомогою цієї функції можна швидко розпочати приготування із 100% рівнем потужності мікрохвиль і максимально на 10 хвилин.

Кілька разів швидко натисніть кнопку START, допоки не буде налаштовано потрібний час приготування. Пристрій запуститься автоматично.

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 табличці нижче, вказано лише для довідки, оскільки час залежить від оригінальної температури і текстури продуктів. Тому радимо час від часу перевіряти, чи продукти достатньо підігрілись.

Табличка з налаштуваннями режиму підігрівання

Продукти чи напої	Кількість	Рівень потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Рідини				
1 горнятко	150 г	P-HI	0,5 - 1	ні
0,5 л	500 г	P-HI	3,5 - 5	ні
0,75 л	750 г	P-HI	5 - 7	ні
Підказка. Покладіть у ємність скляну паличку, щоб уникнути перегрівання; добре помішайте, перш ніж пити.				

Продукти чи напої	Кількість	Рівень потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Страва на тарілці				
Відбивні + картопля та овочі	450 г	P-HI	2,5 - 3,5	так
Гуляш із макаронами	450 г	P-HI	2 - 2,5	так
М'ясо + соус	450 г	P-HI	2,5 - 3,5	так
Підказка. Дещо змочіть перед приготуванням; час від часу помішуйте.				
М'ясо				
Відбивні, з хлібом	200 г	P-HI	1 - 2	ні
М'ясні кульки, 4 шт.	500 г	P-HI	3 - 4	ні
Шмат м'яса	250 г	P-HI	2 - 3	ні
Підказка. Змастіть олією, щоб хліб чи скоринка не зм'якли.				
Птиця				
1/2 курки	450 г	P-HI	3,5 - 5	ні
Фрикасе з курятини	400 г	P-HI	3 – 4,5	так
Підказка. Змастіть олією; час від часу помішуйте.				
гарнір				
Макарони, рис, 1 порція	150 г	P-HI	1 - 2	так
2 порції	300 г	P-HI	2,5 - 3,5	так
Картопля	500 г	P-HI	3 - 4	так
Підказка. Злегка змочіть перед приготуванням.				
Супи / соус				
Бульйон, 1 тарілка	250 г	P-HI	1 - 1,5	так
Густий суп	250 г	P-HI	1,5 - 2	так
Соус	250 г	P-HI	1 - 2	так
Дитяче харчування				
Молоко	100 мл	P-50	0,5 - 1	ні
Пюре	200 г	P-50	1 - 1,5	ні
Підказка. Ретельно помішайте чи струсіть. Перевірте температуру!				

Приготування їжі

Практичні поради з приготування їжі

Дотримуйтесь вказівок, поданих у табличці з порадами щодо приготування страв чи рецепті. Спостерігайте за процесом приготування їжі, якщо у вас недостатньо досвіду.

Дверцята пристрою можна відкрити у будьякий час. Пристрій вимкнеться автоматично.

Пристрій продовжить роботу, коли дверцята буде закрито і знову натиснуто кнопку START.

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	Рівень потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Овочі				
Баклажан	500 г	P-80	7 - 10	так
Цвітна капуста	500 г	P-80	13 - 15	так
Брокколі	500 г	P-80	6 - 9	так
Цикорій	500 г	P-80	6 - 7	так
Горох	500 г	P-80	6 - 7	так
Фенхель	500 г	P-80	8 - 11	так
Зелені боби	300 г	P-80	13 - 15	так
Картопля	500 г	P-80	9 - 12	так
Ріпа	500 г	P-80	8 - 10	так
Цибуляпорей	500 г	P-80	7 - 9	так
Кукурудза на качані	250 г	P-80	7 - 9	так
Морква	500 г	P-80	8 - 10	так
Перець	500 г	P-80	6 - 9	так
Брюссельська капуста	300 г	P-80	7 - 10	так
Спаржа	300 г	P-80	6 - 9	так
Помідори	500 г	P-80	6 - 7	так
Цукіні	500 г	P-80	9 - 10	так
Підказка. Поріжте овочі на малі шматки і готуйте з приблизно 2-3 ложками рідини; час від часу помішуйте. Готуйте на малій потужності 3-5 хвилин; додайте приправи перед споживанням.				
Фрукти				
Тушковані яблука або груші	500 г	P-80	5 - 8	так
Тушкований ревінь	250 г	P-80	4 - 6	Ні
Смажені яблука, 4 шт.	250 г	P-80	7 - 9	так
Підказка. Додайте 125 мл води, лимонний сік дозволить запобігти знебарвленню фруктів, готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				
М'ясо*)				
М'ясо з соусом	400 г	P-80	10 - 12	так
Гуляш, шматки телятини	500 г	P-80	10 - 15	так
Рулети з яловичиною	250 г	P-80	7 - 8	так
Підказка. Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
Птиця*)				
Фрикасе з курятини	250 г	P-80	6 - 7	так
Суп із курки	200 г	P-80	5 - 6	так
Підказка. Час від часу помішуйте; залиште постояти 3-5 хвилин.				
Риба				
Філе риби	300 г	P-80	7 - 8	так
	400 г	P-80	8 - 9	так
Підказка. Переверніть, коли мине половина часу приготування; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				

Продукти чи напої	Кількість	Рівень потужності	Час (прибл. хв.)	Кришка
Розмороження і приготування овочів				
Червона капуста з яблуками	450 г	P-80	14 -16	так
Листя шпинату	300 г	P-80	11 - 13	так
Цвітна капуста	200 г	P-80	7 - 9	так
Стручкова квасоля	200 г	P-80	8 - 10	так
Брокколі	300 г	P-80	8 - 9	так
Горох	300 г	P-80	7 - 8	так
Ріпа	300 г	P-80	13 -15	так
Цибуляпорей	200 г	P-80	10 - 11	так
Кукурудза	200 г	P-80	4 - 6	так
Морква	200 г	P-80	5 - 6	так
Брюссельська капуста	300 г	P-80	7 - 8	так
Шпинат	450 г	P-80	12 - 13	так
	600 г	P-80	15 - 17	так
Підказка. Готуйте з 1-2 ложками рідини; час від часу помішуйте чи ретельно поріжте. Готуйте на малій потужності 2-3 хвилин; додайте приправи перед споживанням.				
Супи / рагу*)				
Рагу	500 г	P-80	13 - 15	так
Густий суп	300 г	P-80	7 - 8	так
Кремсуп	500 г	P-80	13 - 15	так
Підказка. Час від часу помішуйте; готуйте на малій потужності 3-5 хвилин.				

*) Готові страви

Гриль

Встановіть решітку для гриля на скляну тарілку, яка додається. Використовуйте термостійкий посуд чи просто покладіть продукти на решітку.

Решітку для гриля не обов'язково розігрівати, оскільки гриль генерує променисте тепло відразу.

Дотримуйтесь поданих далі вказівок для смаження.

1. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
2. Один раз натисніть кнопку GRILL/COMBI.
3. Встановіть потрібний час приготування на грилі в діапазоні від 10 секунд до 95 хвилин, повернувши ручку праворуч або ліворуч.
4. Натисніть кнопку START.

ПРИМІТКА.

Рекомендовано перевернути їжу (наприклад м'ясо, сосиски) після того, як мине приблизно половина часу приготування. Вентилятор продовжуватиме працювати у випадку призупинення процесу приготування.

Напої або продукти	Кількість	Час (прибл. хв.)	Кришка
Смаження тостів із сиром	2-3 шматки	6-8	ні
Запікання супів, наприклад супу з цибулі	2-3 горнятка	10-15	ні

Комбіновані режими мікрохвиль і гриля

В цих режимах мікрохвилі і гриль працюватимуть поперемінно відповідно до встановленого часу їх роботи.

1. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
2. Натискайте кнопку GRILL/COMBI. щоб вибрати потрібний комбінований режим.

Код	Мікрохвилі	Гриль
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. За допомогою диска регулювання встановіть час приготування їжі від 10 секунд до 95 хвилин.
4. Натисніть кнопку START.

Підказки щодо комбінованих режимів

У разі приготування їжі у комбінованому режимі мікрохвилігриль, 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.

Конвекція

Режим конвекції дозволяє готувати їжу як у звичайній печі. Мікрохвилі не активні. Тепло генерується нагрівальним елементом на вентиляторі. Перш ніж класти всередину продукти, рекомендовано розігріти піч до правильної температури.

Розігрівання

1. Натискайте кнопку CONVECTION, щоб вибрати потрібну температуру в діапазоні від 110°C до 200°C.
2. Натисніть кнопку START.

ПРИМІТКА.

- Режим розігрівання може працювати максимально 30 хвилин.
- На дисплеї блиматиме індикація "PREH".
- Після досягнення потрібної температури лунатиме звуковий сигнал, допоки не буде відкрито дверцята або натиснуто кнопку STOP/CANCEL. Таймер зворотного відліку часу зупиниться.

3. Відкрийте дверцята і покладіть всередину продукти.

Режим конвекції

4. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
5. Натискайте кнопку CONVECTION, щоб вибрати потрібну температуру в діапазоні від 110°C до 200°C.
6. За допомогою диска регулювання налаштуйте потрібний час приготування: від 2 хвилин (0H:02) до 9½ годин (9H:30).
7. Натисніть кнопку START, щоб розпочати роботу.

Комбінований режим: мікрохвилі і конвекція

Пристрій має 4 попередньо встановлені налаштування, які полегшують приготування з теплом конвекції та потужністю мікрохвиль.

1. Натискайте кнопку MICRO+CONVECTION, щоб вибрати потрібну температуру: 110, 140, 170 або 200°C.
2. За допомогою диска регулювання налаштуйте потрібний час приготування: від 2 хвилин (0H:02) до 9½ годин (9H:30).
3. Для запуску натисніть кнопку START.

Автоматичні функції

Використовуйте автоматичні функції для приготування певних кількостей продуктів. Виконайте подані далі вказівки.

1. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
2. Поверніть диск регулювання за годинниковою стрілкою і виберіть потрібну програму. Виберіть одне з налаштувань, подане у таблиці.
3. Натискайте кнопку CLOCK/WEIGHT, щоб вибрати кількість їжі.
4. Натисніть кнопку START, щоб підтвердити налаштування.

ПРИМІТКА.

- Під час роботи програм 01 і 02 на дисплеї відображатиметься кількість порцій, а не вага.
- У програмі 07 для пласких шматків м'яса потрібно використовувати решітку для гриля, яку спершу слід встановити на скляній тарілці.
- Під час виконання програми 07 пристрій призупиняє роботу і лунає звуковий сигнал, нагадуючи про необхідність перевернути їжу. Протягом цієї перерви вентилятор і надалі працюватиме. Щоб продовжити роботу пристрою, закрийте дверцята і натисніть кнопку START.
- Результат приготування їжі з використання програм автоматичного приготування залежить від різних факторів (наприклад, від форми і розміру їжі, уподобань за ступенем готовності). У випадку неналежного приготування їжі налаштуйте час приготування відповідно до власних вподобань.
- Детальніше про програму 09 читайте в розділі "Розмороження".

Таблиця автоматичних програм

Код	Функція	Відображувана кількість / Час
01	Картопля, 230 г на порцію	1 - 3 порції
02	Рідини (200 мл/чашка)	1 - 3 порції
03	Попкорн	100 г / 3 хвилини
04	Розігрівання	200 - 800 г з інтервалом 100 г
05	Локшина	100 г
		200 г
		300 г
06	Піца	150 г
		300 г
		450 г
07	Птиця (на грилі)	800 г
		1000 г
		1200 г
		1400 г
08	Торт	475 г / 50 хвилин
09	Розмороження	10 секунд - 45 хвилин

Розмороження

Завдяки програмі розмороження можна розморожувати заморожені раніше продукти.

ПРИМІТКА.

- Коли мине ⅔ встановленого часу, пристрій призупинить роботу, і пролунає звуковий сигнал, нагадуючи про потребу перевернути їжу. Протягом цієї перерви вентилятор і надалі працюватиме. Щоб продовжити роботу пристрою, закрийте дверцята і натисніть кнопку START.

ПРИМІТКА.

- Оскільки мікрохвилі завжди проникають в їжу ззовні всередину, великі шматки можуть бути не повністю розморожені всередині. Може розпочатись приготування зовнішніх шарів їжі.
- 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.
- У таблиці нижче наведено рекомендації щодо вибору часу під час розмороження їжі.

Для використання програми розмороження виконайте описані нижче дії.

1. Визначте вагу їжі.
2. Вийміть їжу з упакування. Якщо їжу не вдається вийняти з упакування, розморожуйте 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. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
5. Поверніть диск регулювання за годинниковою стрілкою і виберіть програму "09".
6. Натисніть кнопку CLOCK/WEIGHT. Для налаштування часу повертайте диск регулювання праворуч чи ліворуч.
7. Для запуску натисніть кнопку START.

Таблиця з рекомендаціями щодо вибору часу під час розмороження їжі

Продукти	Кількість у грамах	Прибл. час у хв.
М'ясо, цілий шматок	500	15 - 20
М'ясо, цілий шматок	1000	25 - 35
Шніцель/стейк	200	4 - 6
Фарш	250	8 - 10
Курка	1000	30 - 35
Тушкована курка	1500	36 - 40
Качка	2000	35 - 40
Птиця	500	10 - 15
Філе риби	250	6 - 8
Ціла риба	500	12 - 15
Форель	170	4 - 6
Креветки	500	13 - 15
Овочі, наприклад горох/квасоля	300	8 - 12
Ягоди, фрукти з насінням та кісточками, яблучний соус	250	5 - 7
	500	10 - 12

Продукти	Кількість у грамах	Прибл. час у хв.
Пиріг із фруктами, сирник	750	15 - 20
Рулетики (2 шматки)	100	1
Цілий хліб	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Вершкове масло, сир (без алюмінієвого упакування!)	250	6 - 8

Багатоступеневе приготування

Можна вибрати програми, що дозволяють послідовно запускати до 3-х різних функцій.

Наприклад, виберіть такі програми:

Розігрівання за допомогою мікрохвиль

⇩

Приготування за допомогою конвекції

⇩

Гриль

1. Натисніть кнопку STOP/CANCEL.
2. Налаштування 1-ї функції: натискайте кнопку POWER LEVEL, щоб вибрати потрібну потужність режиму мікрохвиль.
3. За допомогою диска регулювання налаштуйте потрібний час приготування.
4. Налаштування 2-ї функції: натискайте кнопку CONVECTION, щоб встановити потрібну температуру.
5. За допомогою диска регулювання налаштуйте потрібний час приготування.
6. Налаштування 3-ї функції: один раз натисніть кнопку GRILL/COMBI.
7. За допомогою диска регулювання налаштуйте потрібний час приготування.
8. Натисніть кнопку START.

ПРИМІТКА.

- Зміну програм позначатиме звуковий сигнал.
- Для багатоступеневого приготування недоступні програми автоматичного приготування і функція швидкого запуску.

Спеціальні функції

Блокування (замок від дітей)

- Щоб заблокувати пристрій, натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку STOP/CANCEL. Блокування позначається символом замка на дисплеї. Функція панелі керування заблокована.
- Щоб розблокувати пристрій, знову натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку STOP/CANCEL.

Функція відображення

- В режимі мікрохвиль, конвекції чи комбінованих режимах натисніть кнопки POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+ CONVECTION або GRILL/COMBI., щоб відобразити на дисплеї на 2 - 3 секунди режим роботи чи налаштоване значення температури.
- Незалежно від робочого режиму, на дисплеї відображатиметься поточний час впродовж 2-3 секунд у разі натиснення кнопки CLOCK/WEIGHT. При цьому передбачається, що на пристрої встановлено час.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Вимкніть мікрохвильову піч і витягніть штепсель із розетки.

⚠ УВАГА.

- Не користуйтеся будь-яким дротяними 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.

Усередині

- Тримайте піч чистою у середині. Бризки та збіглі рідини на стінах печі витирайте вологою ганчіркою. У разі сильного забруднення можна скористуватися м'яким миючим засобом.
- Регулярно протирайте оглядове вікно із середини та ззовні вологою ганчіркою, щоб видалити бризки та плями від збіглих рідин.

Ззовні

- Зовнішні стіни мікрохвильової печі протирайте вологою ганчіркою. Уникайте потрапляння води в отвори на корпусі та у середину приладу.
- Перш ніж чистити панель керування, відкрийте дверцята мікрохвильової печі для запобігання випадковому увімкненню пристрою.

Приладдя

- Помийте скляну тарілку в теплій мильній воді або в посудомийній машині. Перш ніж встановити тарілку назад у мікрохвильову піч, висушіть її.
- Регулярно мийте кільце з роликами та внутрішню нижню поверхню. Вийміть кільце з роликами та помийте його вручну м'яким миючим засобом. Ретельно висушіть кільце з роликами, а потім встановіть його назад у піч.
- Після кожного використання чистість гриль миючим засобом для посуду або мийте у посудомийній машині.

Запахи

- Щоб видалити будь-які неприємні запахи у мікрохвильовій печі, поставте у середину тарілку, придатну для використання у мікрохвильовій печі, з водою та соком лимону і нагрівайте її близько 5 хвилин. Потім протріть піч м'якою ганчіркою.

Освітлення у печі

- За потреби замінити лампочку зверніться до спеціалізованої майстерні.

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 пристрої подалі один від одного.
До пристрою не подається електроенергія; дисплей чорний.	Пошкоджена розетка.	Підключіть пристрій до іншої розетки.
		Перевірте головний запобіжник у домі.
На дисплеї не відображається поточний час.	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.
	Пауза під час роботи програми автоматичного приготування 07 “Курка” або програми автоматичного приготування 09 “Розморожження”.	Переверніть їжу, якщо потрібно. Для запуску або продовження роботи натисніть кнопку START. Щоб скасувати програму, натисніть кнопку STOP/ CANCEL.
	Не натиснуто кнопку START після вибору функції.	
Усі елементи керування заблоковано.	Увімкнено замок від дітей.	Для розблокування пристрою натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку STOP/ CANCEL.
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.
На дисплеї відображається індикація “E01”. Неперервний звуковий сигнал.	Активовано захист від перегрівання.	Зупиніть пристрій. Дверцята можуть залишатись закритими з їжею всередині. Немає потреби від’єднувати пристрій від мережі живлення. Зачекайте, допоки пристрій не повернеться у звичайний режим роботи, перш ніж продовжити приготування. Можливо, потрібно буде знову налаштувати раніше використовувані програми.
На дисплеї відображається індикація “E02”. Неперервний звуковий сигнал.	Компонент працює не належним чином.	
На дисплеї відображається індикація “E03”. Неперервний звуковий сигнал.	Компонент пошкоджений.	Зверніться в наш сервісний центр.

Технічні параметри

Модель:.....MWG 2285 H CB
Живлення: .....230-240 В~, 50 Гц
Енергоспоживання:

мікрохвильова піч: .....1200 Вт
гриль:.....1350 Вт
конвекція: .....1350 Вт

Номінальна вихідна потужність
мікрохвильової печі: ..... 800 Вт/2450 МГц
Внутрішній об’єм:.....20 літрів
Клас захисту:.....I
Маса нетто:.....прибл. 13,60 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Общая информация ... 96
Важные указания по технике безопасности! ... 96
Предупреждающие ярлыки на приборе ... 98
Обзор деталей прибора ... 98
Кнопки и органы управления на панели управления ... 98
Примечания к режиму гриль и комби ... 99
Посуда для микроволновой печи ... 99
Примечания по эксплуатации и использованию прибора ... 99
Подготовка к работе ... 100
Эксплуатация микроволновой печи ... 100
Быстрый старт ... 100
Разогрев ... 101
Готовка ... 101
Использование гриля ... 102
Комбинированные режимы приготовления в микроволнах и на гриле ... 102
Конвекция ... 102
Комбинированный режим “Микроволновая печь и конвекция” ... 103
Авторежимы ... 103
Размораживание ... 103
Многоступенчатое приготовление ... 104
Специальные функции ... 104
Чистка ... 104
Решение проблем ... 105
Технические данные ... 105

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой.
Опасность удушья!

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Микроволновая печь предназначена для разогрева еды и напитков. Сушка продуктов или одежды, нагревание электрических подушек, тапочек, губок, мокрой ветоши и подобных предметов может привести к травме, взрыву или пожару.
- Запрещается сушить/согревать в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- Ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микровоновым излучением.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности замену должен производить изготовитель, сервисный представитель или другой квалифицированный специалист.
- Не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. **ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не ставьте микроволновую печь в шкаф.
- Вокруг прибора необходимо обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха, чтобы прибор работал надежно. Над прибором должно быть 20 см, 10 см сзади и 5 см с каждой стороны от прибора. Запрещается накрывать прибор. Запрещается блокировать отверстия в приборе. Не снимайте основание.
- Устанавливайте прибор задней стороной к стене.
- Сам прибор и доступные детали нагреваются во время работы прибора. Будьте внимательны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора или под постоянным наблюдением взрослых.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Чтобы вытащить контейнер из печи, используйте прихватки или рукавицы. **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!**
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревание микроволновой энергией.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Затяжное закипание:

Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее врутренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- Для чистки стекла дверцы не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Вы можете поцарапать поверхность. Это может повредить стекло.
- Не используйте очистку паром.
- Также соблюдайте инструкции, данные в главе “Чистка”.

- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен:
  - для подогревания и тушения твёрдых и жидких продуктов питания,
  - для запекания и жаренья на гриле твёрдых продуктов питания.

  Устройство предназначено для домашнего использования и подобных условий:
  - кухни в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - клиентами в отелях, мотелях и других подобных заведениях;
  - в сельскохозяйственных условиях;
  - в заведениях, предоставляющих ночлег и завтрак.

Предупреждающие ярлыки на приборе

Просим внимательно прочесть информацию на предупреждающем ярлыке на задней стороне микроволновой печи:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - МИКРОВОЛНОВАЯ ЭНЕРГИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ КРЫШКУ.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать микроволновую печь, если дверца погнута, деформирована или повреждена и закрывается не плотно. ЗАПРЕЩАЕТСЯ нарушать блокировки безопасности дверцы. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ должен проводить только квалифицированный сервисный мастер. Перед снятием крышки выдергивайте вилку из розетки или отключайте сетевое питание.

Обзор деталей прибора

1 Панель управления с дисплеем
2 Кнопка START и регулятор мощности
3 Открывание дверцы
4 Рашпер
5 Скользящее кольцо
6 Замок дверцы
7 Смотровое окошко
8 Нагревание гриль
9 Вращающаяся тарелка-подставка
10 Листовой миканит

Описание дисплея

ENTER Устройство в ожидании подтверждения времени, массы и количества
PREH Предварительный разогрев в режиме конвекции
CODE Код программы приготовления в автоматическом режиме
AMT Количество (AMOUNT)
COOK Устройство в режиме приготовления
TIME Время
CLOCK Режим ожидания (STANDBY)
LOCK Замок от детей
MEM Несколько сохраненных программ (MEMORY)
DEF Программа размораживания

MICRO Микроволновая печь
GRILL Гриль
CONV Конвекция

Кнопки и органы управления на панели управления

POWER LEVEL Выбор настройки микроволновой мощности

CONVECTION Конвекция

MICRO+ CONVECTION Комбинированный режим “микроволновая печь + Конвекция”

GRILL / COMBI.
Гриль: Для приготовления блюд-гриль и гратенов
Комбинации: Микроволновый режим и режим гриль работают попеременно

CLOCK / WEIGHT
Часы: Используется в сочетании с регулятором установки времени часов
Масса: Ввод массы или количества для приготовления в автоматических режимах

STOP / CANCEL

Сброс: Нажмите 1 раз, чтобы отменить программирование

Стоп: Нажмите 1 раз, чтобы временно приостановить приготовление

Отмена: Нажмите 2 раза, чтобы остановить активированную программу раньше времени

Замок защиты от детей: Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы заблокировать или разблокировать панель управления, соответственно

- Кнопка START
- Быстрый запуск микроволновой печи (от 30 секунд до 10 минут на 100% мощности)

TIME / MENU

Время: Регулятор для настройки времени часов или времени приготовления

Меню: Регулятор для выбора программы приготовления в автоматическом режиме

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой. Пластиковые контейнеры не пригодны.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Круглые/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из маккулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микроволновка	Гриль	Конвекция	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да	да	да	да
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет	нет	нет	нет
Жаростойкая керамическая посуда	да	да	да	да
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да	нет	нет	нет
Кухонный пергамент	да	нет	нет	нет
Металлический поднос	нет	да	да	нет
Рашпер	нет	да	да	нет
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет	да	да	нет

*) Комбинированные режимы “Микроволновая печь + гриль” или “Микроволновая печь + Конвекция”

Примечания по эксплуатации и использованию прибора

Познавательное к теме микроволновая печь

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощьность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
  - размораживания продуктов
  - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
  - тушения продуктов.

Примечания по эксплуатации прибора

- На дисплее отображается выбранная программа.
- После запуска программы на дисплее появится таймер обратного отсчета, указывающий на оставшееся время работы.
- По окончании каждой программы продолжительностью 2 минуты и более вентилятор продолжает охлаждать устройство в течение 3 минут.
- Прибор издает следующие звуковые сигналы:

Один гудок:
- При подключении к питанию от сети;
- При нажатии на кнопку;
- При автоматическом сбросе программных настроек, в случае если выбор программы не был завершен в течение около 15 секунд.

Два гудка: При нажатии на неправильную кнопку. Проверьте правильность нажатия.

Четыре гудка: Программа завершена. Прибор отключается и на дисплее отображается “End” (конец). Эти гудки повторяются раз в 2 минуты до тех пор, пока вы не откроете дверцу или не нажмете на кнопку STOP/CANCEL.

Непрерывный сигнал: Был активирован автоматический механизм защиты устройства. Подробную информацию можно найти в главе “Решение проблем”.

Подготовка к работе

Инструкции по установке

- Устанавливайте печь задней стенкой к стене.
- Соблюдайте следующие безопасные расстояния:
  - 10 см сзади
  - 5 см слева и справа
  - 20 см от верха микроволновой печи.
- Во избежание интерференции в работе других устройств, не размещайте печь около других электронных устройств.

Подготовка

- Чтобы открыть микроволновую печь, нажмите на кнопку открывания дверцы. Дверца распахнется.
- Вытащите все аксессуары из внутренней емкости печи и распакуйте их. Положите скользящее кольцо в углубление внутри печи, пока оно не будет плотно установлено в пазу.
- Установите вращающуюся тарелку-подставку на кольцо так, чтобы тарелка не могла вращаться.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Убедитесь в том, что используемое питание от сети соответствует напряжению прибора. Проверьте технические характеристики на паспортной табличке.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети, установленную в соответствии с предписаниями.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
- Листовой миканит (10) также является частью прибора и его нельзя убирать. Оно защищает электронные компоненты, расположенные под ним, от загрязнений.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Если на корпусе или нагревательном элементе остались следы производства или масла, может появиться дым или запах при включении печи.
Это является нормальным, запах/дым исчезнут при последовательном использовании.
Мы настоятельно рекомендуем поступать следующим образом:

- Включите режим гриля и дайте устройству поработать несколько раз без пищи.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Установка часов:

1. Нажмите на кнопку CLOCK/WEIGHT один или несколько раз, чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой режим отображения времени.
2. С помощью регулятора настройте часы.
3. Подтвердите настройку нажатием на кнопку CLOCK/WEIGHT.
4. С помощью регулятора настройте минуты.
5. Снова нажмите на кнопку CLOCK/WEIGHT, чтобы применить новую настройку времени.

Эксплуатация микроволновой печи

1. Уложите еду, предназначенную для разогревания, в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте блюдо на середину стеклянной тарелки. Закройте, пожалуйста, дверцу. (Из соображений безопасности, прибор включается только с плотно закрытой дверцой.)
3. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL.
4. Нажмите на кнопку POWER LEVEL один или несколько раз, чтобы выбрать необходимую микроволновую мощность.

Нажмите POWER LEVEL	Уровень мощности	Мощность в Ваттах (приблиз.)
1 x	P-HI	800 (= 100%)
2 x	P-90	720
3 x	P-80	640
4 x	P-70	560
5 x	P-60	480
6 x	P-50	400
7 x	P-40	320
8 x	P-30	240
9 x	P-20	160
10 x	P-10	80
11 x	P-00	0

5. С помощью регулятора выберите время приготовления от 10 секунд до 95 минут.
6. Нажмите на кнопку START. Время готовки устанавливается исходя из количества и специфических особенностей продукта. Со временем Вы приобретёте опыт и сможете быстро определять необходимое время готовки.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

- В режиме ожидания поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы сразу выбрать программу “P-HI”. Можно перейти к шагу 5.
- При готовке в микроволновой печи всё происходит гораздо быстрее чем в нормальной печи. Поэтому, если Вы не уверены, устанавливайте время готовки меньше чем надо, и при необходимости доведите продукт до готовности дополнительным включением.
- **Внимание:** Во время работы в чисто микроволновом режиме накрывайте продукты колпаком.

Приостановление или отмена приготовления

- Чтобы приостановить приготовление, один раз нажмите на кнопку STOP/CANCEL или откройте дверцу.
- Чтобы продолжить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите на кнопку START.
- Чтобы полностью остановить процесс приготовления, два раза нажмите на кнопку STOP/CANCEL, что приведет к сбросу всех программных настроек.

Быстрый старт

Используйте эту функцию для быстрого старта приготовления на 100% микроволновой мощности в течение не более 10 минут.

Нажимайте быстро и несколько раз кнопку START, пока не будет установлено необходимое время приготовления. Устройство включится автоматически.

Разогрев

Нагревание и разогрев являются специальными характеристиками микроволн. Замороженные жидкости и еда легко могут быть разогреты до комнатной или сервировочной температуры без использования множества емкостей.

Время разогрева в таблице ниже приведено лишь для справки, оно в значительной степени зависит от начальной температуры и структуры продукта. Поэтому рекомендуется время от времени проверять достаточность разогрева.

Таблица разогрева

Продукты/еда	Количество	Уровень мощности	Прим. время, минут	Крышка
Жидкости				
1 чашка	150 г	P-HI	0,5 - 1	нет
0,5 л	500 г	P-HI	3,5 - 5	нет
0,75 л	750 г	P-HI	5 - 7	нет
Совет: Опустите стеклянную палочку в контейнер для избежания супернагрева, хорошо размешайте перед употреблением.				
Блюда				
Отбивная + картофель и овощи	450 г	P-HI	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 г	P-HI	2 - 2,5	да
Мясо + кусок + соус	450 г	P-HI	2,5 - 3,5	да
Совет: Слегка увлажните перед приготовлением; изредка помешивайте.				
Мясо				
Отбивная в сухарях	200 г	P-HI	1 - 2	нет
Котлета, 4 штуки	500 г	P-HI	3 - 4	нет
Сустав	250 г	P-HI	2 - 3	нет
Совет: Покройте маслом во избежание смягчения корочки или поджарки.				
Курица				
1/2 цыпленка	450 г	P-HI	3,5 - 5	нет
Фрикасе из цыпленка	400 г	P-HI	3 - 4,5	да
Совет: Покройте маслом; изредка помешивайте.				
Гарнир				
Макароны, рис, 1 порция	150 г	P-HI	1 - 2	да
2 порции	300 г	P-HI	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 г	P-HI	3 - 4	да
Совет: Слегка увлажните перед готовкой.				
Супы / соус				
Бульон, 1 тарелка	250 г	P-HI	1 - 1,5	да
Суп с твердыми ингредиентами	250 г	P-HI	1,5 - 2	да
Соус	250 г	P-HI	1 - 2	да
Детская еда				
Молоко	100 мл	P-50	0,5 - 1	нет
Каша	200 г	P-50	1 - 1,5	нет
Совет: Тщательно встряхните или размешайте. Проверьте температуру!				

Готовка

Советы при готовке

Следуйте инструкциям, приведенным в таблице готовки и рецепте. Следите за процессом, если у Вас еще недостаточно опыта.

Вы в любое время можете открыть дверь. Печь отключится автоматически.

Продолжение работы возможно только после закрытия двери и повторного нажатия START.

Замороженная еда требует большего времени для готовки, чем еда комнатной температуры.

Чем крупнее куски, тем больше требуется времени для готовки. Например, мясо, порезанное крупными кусками, требует больше времени, чем мясо такой же массы, но нарезанное полосками. Рекомендуется готовить продукты в крупных кусках на максимальной мощности и затем потушить их на средней мощности для равномерного приготовления.

Продукты, размещенные ниже, готовятся быстрее, чем размещенные выше; поэтому размещайте еду как можно ниже. Располагайте более тонкие части, например, куриные ножки или рыбное филе в середине или оставьте их сверху.

Меньшее количество готовится быстрее, чем большее количество. Следуйте данному правилу:

Двойной размер = почти в два раза большее время
Половинный размер = половина времени

Если Вы не можете найти время готовки блюда, можете следовать правилу:

На 100 г примерно 1 минута готовки

Все продукты, накрываемые при приготовлении в духовке, должны быть накрыты и в микроволновой печи.

Крышка будет препятствовать высыханию продуктов. Перевернутая тарелка, бумага для готовки или фольга для микроволновой печи подойдут для накрывания еды. Готовьте блюда с корочкой без накрывания.

Таблица готовки

Продукты/еда	Количество	Уровень мощности	Примерное время, минут	Крышка
Овощи				
Баклажан	500 г	P-80	7 - 10	да
Цветная капуста	500 г	P-80	13 - 15	да
Брокколи	500 г	P-80	6 - 9	да
Цикорий	500 г	P-80	6 - 7	да
Бобы	500 г	P-80	6 - 7	да
Фенхель	500 г	P-80	8 - 11	да
Зеленые бобы	300 г	P-80	13 - 15	да
Картофель	500 г	P-80	9 - 12	да
Стволовая репа	500 г	P-80	8 - 10	да
Лук-порей	500 г	P-80	7 - 9	да
Кукуруза в початках	250 г	P-80	7 - 9	да
Морковь	500 г	P-80	8 - 10	да
Перец	500 г	P-80	6 - 9	да
Брюссельская капуста	300 г	P-80	7 - 10	да
Спаржа	300 г	P-80	6 - 9	да
Томаты	500 г	P-80	6 - 7	да
Цуккини	500 г	P-80	9 - 10	да
Совет: Нарежьте овощи маленькими кусочками и готовьте с 2-3 ложками жидкости; изредка помешивайте. Тушите 3-5 минут; добавьте специи перед подачей.				
Фрукты				
Тушеное яблоко или груша	500 г	P-80	5 - 8	да
Тушеная ревеня	250 г	P-80	4 - 6	нет

Продукты/еда	Количество	Уровень мощности	Примерное время, минут	Крышка
Жареное яблоко, 4 куска	500 г	P-80	7 - 9	да
Совет: Добавьте 125 мл воды; сок лимона предотвратит потерю цвета; тушите 3-5 минут.				
Мясо *)				
Мясо в соусе	400 г	P-80	10 - 12	да
Гуляш, полоски телятины	500 г	P-80	10 - 15	да
Говяжья руляда	250 г	P-80	7 - 8	да
Совет: Изредка помешивайте; настоять 3-5 минут.				
Курица *)				
Фрикасе из цыпленка	250 г	P-80	6 - 7	да
Куриный суп	200 г	P-80	5 - 6	да
Совет: Изредка помешивайте; настоять 3-5 минут.				
Рыба				
Рыбное филе	300 г	P-80	7 - 8	да
	400 г	P-80	8 - 9	да
Совет: Переверните после истечения половины времени готовки; тушить 3-5 минут.				
Разморозка и готовка овощей				
Красная капуста с яблоком	450 г	P-80	14 -16	да
Листья шпината	300 г	P-80	11 - 13	да
Цветная капуста	200 г	P-80	7 - 9	да
Фасоль	200 г	P-80	8 - 10	да
Брокколи	300 г	P-80	8 - 9	да
Бобы	300 г	P-80	7 - 8	да
Стволовая репа	300 г	P-80	13 -15	да
Лук-порей	200 г	P-80	10 - 11	да
Кукуруза	200 г	P-80	4 - 6	да
Морковь	200 г	P-80	5 - 6	да
Брюссельская капуста	300 г	P-80	7 - 8	да
Шпинат	450 г	P-80	12 - 13	да
	600 г	P-80	15 - 17	да
Совет: Готовить с 1-2 ложками жидкости; изредка помешивать или осторожно разрезать. Тушить 2-3 минуты; добавить специи перед подачей.				
Супы / Подливка *)				
Подливка	500 г	P-80	13 - 15	да
Суп с твердыми ингредиентами	300 г	P-80	7 - 8	да
Крем-суп	500 г	P-80	13 - 15	да
Совет: Изредка помешивать; тушить 3-5 минуты.				

*) Уже готовая еда.

Использование гриля

Расположите решетку гриля на стеклянное блюдо в печи. Используйте специальную термостойкую посуду или поместите еду прямо на гриль.

Нет необходимости заранее разогревать решетку гриля, т.к. гриль сразу же генерирует тепловое излучение.

Для выполнения обжарки и scalloping действуйте таким образом:

1. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL.
2. Нажмите на кнопку GRILL/COMBI. один раз.
3. Настройте время работы гриля от 10 секунд до 95 минут, поворачивая переключатель влево и вправо.
4. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Рекомендуется перевернуть блюдо (например, мясо, сосиску) по истечении примерно половины времени приготовления. При приостановлении процесса приготовления вентилятор продолжает работать.

Продукты/еда	Количество	Прим. время, мин.	Крышка
Тост с запеченным сыром	2-3 ломтика	6-8	нет
Запеченные супы, например, луковый суп	2-3 чашки	10-15	нет

Комбинированные режимы приготовления в микроволнах и на гриле

Во время этих режимов микроволны и гриль работают попеременно в течение заданного времени.

1. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL.
2. Нажмите на кнопку GRILL/COMBI. несколько раз, чтобы выбрать требуемый комбинированный режим.

Код	Микроволны	Гриль
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. Выберите с помощью регулятора время приготовления от 10 секунд до 95 минут.
4. Нажмите на кнопку START.

Советы при использовании комбо-режима

При приготовлении пищи в комбо-режиме микроволны-гриль, придерживайтесь следующих правил:

Время готовки для больших и толстых кусков, таких как жареная свинина, соответственно больше, чем для маленьких и невысоких продуктов. **Несмотря на это, при обжарке, применяется обратное правило. Чем ближе еда к грилю, тем быстрее она потемнеет.** Т.е., при готовке больших кусков в комбо-режиме, время обжарки будет, возможно, меньше, чем для маленьких кусков.

Конвекция

Конвекция предоставляет возможность готовить еду как в обыкновенной печи. Микроволны неактивны. Жар генерируется нагревательным элементом на вентиляторе. Мы рекомендуем предварительно нагреть печь до нужной температуры до помещения продуктов вовнутрь.

Предварительный нагрев

1. Последовательно нажмите кнопку CONVECTION для выбора желаемой температуры между 110°C и 200°C.
2. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Режим предварительного нагрева ограничен по времени 30-тью минутами.
- На дисплее мигает сообщение “PREH”.
- Как только требуемая температура будет набрана, будут раздаваться сигналы, пока вы не откроете дверцу или не нажмете кнопку STOP/CANCEL. Таймер обратного отсчета остановится.

3. Откройте дверь и поместите продукты в микроволновую печь.

Режим конвекции

4. Нажмите кнопку STOP/CANCEL.

5. Последовательно нажмите кнопку CONVECTION для выбора желаемой температуры между 110°C и 200°C.
6. С помощью регулятора настройте требуемое время приготовления: от 2 минут (0H:02) до 9½ часов (9H:30).
7. Нажмите кнопку START для начала работы.

Комбинированный режим “Микроволновая печь и конвекция”

На устройстве предусмотрено 4 предварительных настройки, облегчающих процесс приготовления с конвекционным нагревом и мощностью микроволновой печи.

1. Нажимайте кнопку MICRO+CONVECTION несколько раз подряд, выбирая требуемую температуру: 110, 140, 170 или 200°C.
2. С помощью регулятора настройте требуемое время приготовления: от 2 минут (0H:02) до 9½ часов (9H:30).
3. Нажмите кнопку START для запуска.

Авторежимы

Используйте авторежимы для готовки определенных количеств пищи автоматически. Действуйте таким образом:

1. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL.
2. Поверните регулятор по часовой стрелке и выберите требуемую программу. Выберите одну из настроек, приведенных в следующей таблице.
3. Нажимайте кнопку CLOCK/WEIGHT несколько раз для выбора количества продуктов.
4. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- В программах 01 и 02 на дисплее отображается количество порций, а не вес.
- В программе 07, мы рекомендуем разрезать целую курицу пополам и поместить ее прямо на стеклянное блюдо.
- Во время программы 07 устройство останавливается, раздаются сигналы, напоминающие вам перевернуть продукты. В этот промежуток вентилятор продолжает работать. Для продолжения работы закройте дверцу и нажмите кнопку START.
- Результаты программ автоматического приготовления зависят от различных факторов (например, от формы и размера еды, предпочтений по степени готовности). Если вы не удовлетворены результатами приготовления, настройте время приготовления в индивидуальном порядке.
- Для получения дополнительной информации по программе 09 смотрите главу “Размораживание”.

Таблица автоматических программ

Код	Функция	Отображаемое количество/ Время
01	Картофель в порциях по 230 г	1 - 3 порции
02	Жидкости (200 мл / чашка)	1 - 3 порции
03	Попкорн	100 г / 3 минуты
04	Подогрев	200 - 800 г в интервалах по 100 г
05	Вермишель / макаронные изделия	100 г
		200 г
		300 г
06	Пицца	150 г
		300 г
		450 г
07	Птица (гриль)	800 г
		1000 г
		1200 г
		1400 г
08	Пирог	475 г / 50 минут
09	Размораживание	10 сек - 45 мин

Размораживание

Благодаря программе Разморозка, Вы можете быстрее разморозить замороженные продукты.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- По истечении ⅔ времени устройство останавливается, раздаются сигналы, напоминающие вам перевернуть продукты. В этот промежуток вентилятор продолжает работать. Для продолжения работы закройте дверцу и нажмите кнопку START.
- Так как микроволны проникают снаружи внутрь, большие куски могут в центре быть недостаточно размороженными. Внешние слои могут начать готовиться.
- Учитывайте время компенсации после программы разморозки. Это время простоя, когда происходит температурная компенсация путем передачи тепла с наружных слоев (размороженные) во внутренние (мерзлые). Вы можете оставить еду в выключенной печи или вне ее на время компенсации. Время компенсации должно быть не менее времен программы размораживания в печи. Оно зависит от состояния еды.
- Вы можете сократить время компенсации, например, разделив оставшуюся замороженную часть на более мелкие части и покрошив остаток. Для нарезанного хлеба или сосисок отделите их кусочки во время компенсации.
- Размораживайте фрукты в чаше с крышкой. По истечении половины времени разморозки осторожно помешайте их один раз.
- Пирожные или торты с шоколадным мороженым не следует размораживать в печи.
- В таблице ниже представлено для ознакомления время размораживания продуктов.

Для использования программы разморозки, поступайте следующим образом:

1. Определите вес продукта.
2. Достаньте продукт из упаковки. Если невозможно отделить упаковку, размораживайте 30 секунд на максимальной мощности (см. “Быстрый старт”).
3. Поместите еду на блюдо (фрукты в чашу). Поместите мясо в перевернутую соусницу для стекания сока. Эта соусница не должна больше использоваться с другими продуктами или соприкасаться с ними.
4. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL.
5. Поверните регулятор по часовой стрелке и выберите программу “09”.
6. Нажмите кнопку CLOCK/WEIGHT. Поворачивайте регулятор влево и вправо для настройки времени.
7. Нажмите кнопку START для начала.

Таблица примерного времени размораживания продуктов

Продукт	Количество в г	Примерное время в мин
Мясо, одним куском	500	15 - 20
Мясо, одним куском	1000	25 - 35
Шницель / стейк	200	4 - 6
Фарш	250	8 - 10
Курица	1000	30 - 35
Тушеная курица	1500	36 - 40
Утка	2000	35 - 40
Мясо птицы	500	10 - 15
Филе рыбы	250	6 - 8
Рыба, целиком	500	12 - 15
Форель	170	4 - 6
Креветки мелкие / крупные	500	13 - 15
Овощи, н-р, горох / бобы	300	8 - 12
Ягоды, семечковые и косточковые фрукты, яблочнй соус	250	5 - 7
	500	10 - 12
Фруктовый пирог, чизкейк	750	15 - 20
Роллы (2 кусочка)	100	1
Хлеб, буханка	500	8 - 10
	1000	15 - 20
Масло, пачка (Без алюминиевой упаковки!)	250	6 - 8

Многоступенчатое приготовление

Вы можете последовательно настроить программы до 3-х разных функций.

Например, выбрать следующие программы:

разогрев на мощности микроволновой печи

⇩

приготовление с конвекционным нагревом

⇩

гриль

1. Нажмите кнопку STOP/CANCEL.
2. Настройка 1-ой функции: нажимайте кнопку POWER LEVEL несколько раз для выбора режима микроволновой печи.
3. С помощью регулятора настройте требуемое время приготовления.
4. Настройка 2-ой функции: нажимайте кнопку CONVECTION несколько раз для выбора требуемого времени.
5. С помощью регулятора настройте требуемое время приготовления.
6. Настройка 3-ей функции: нажмите кнопку GRILL/COMBI. один раз.
7. С помощью регулятора настройте требуемое время приготовления.
8. Нажмите кнопку START.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Сигнал означает смену программ.
- Для многоступенчатого приготовления не доступны программы автоматического приготовления и функция быстрого пуска.

Специальные функции

Запирание (блокировка от детей)

- Нажмите и удерживайте кнопку STOP/CANCEL в течение 3 секунд, чтобы заблокировать прибор. Это будет указано символом блокировки на экране. Функции панели управления заблокированы.
- Снова нажмите и удерживайте кнопку STOP/CANCEL в течение 3 секунд, чтобы разблокировать прибор.

Функция отображения

- В режиме Микроволновая печь, Конвекция или в комбинированном режиме нажимайте кнопки POWER LEVEL, CONVECTION, MICRO+CONVECTION или GRILL/COMBI. для вывода на дисплей режима работы или настройки температуры на 2 - 3 секунды.
- Вне зависимости от режима экран отображает текущее время в течение 2-3 секунд при нажатии кнопки CLOCK/WEIGHT. Это подразумевает, что Вы настроили время в устройстве.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Запрещается использовать проволочную щетку и другие абразивные предметы.
- Запрещается использовать кислотные или абразивные реагенты.
- Запрещается использовать металлический скребок для чистки смотрового окошка. Поверхность может поцарапаться, а стекло может разбиться.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несильные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко снутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Перед очисткой панели управления во избежание случайного включения прибора откройте дверцу микроволновой печи.

Принадлежности

- Очищайте стеклянную тарелку в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Высушите ее перед тем, как снова устанавливать в микроволновой печи.
- Регулярно мойте скользящее кольцо и внутреннюю поверхность печи. Вытащите кольцо и вымойте его вручную с помощью мягкого моющего средства. Высушите тщательно кольцо, затем установите его обратно в нижнюю часть внутренней емкости печи.

- Мойте гриль каждый раз после использования с помощью моющего средства для посуды или мойте его в посудомоечной машине.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Решение проблем

Неисправности зачастую вызваны лишь небольшими проблемами в печи. Перед обращением в нашу сервисную службу, ознакомьтесь с таблицей ниже:

Проблема	Возможная причина	Замечания / решение
Прием радио/телевидения прерывается при работе печи.	Электромагнитные поля устройства могут вызывать интерференцию с картинкой и звуком на определенных частотах.	Это нормально и не является неисправностью. Расположите устройства подальше друг от друга.
Нет электропитания микроволновой печи; экран темный.	Повреждена розетка в стене.	Попробуйте использовать другую розетку.
		Проверьте главный предохранитель в квартире.
На дисплее не отображается текущее время.	Сбой электроснабжения.	Заново настройте часы.
Печь не начинает работать. Экран показывает значение, отличное от текущего времени.	Дверь закрыта ненадежно.	Проверьте, нет ли предметов или остатков еды, зажатых в двери.
	Пауза в автоматическом режиме приготовления 07 “курица” или в программе автоматического приготовления 09 “Размораживание”.	При необходимости переверните продукты. Нажмите на кнопку START, чтобы начать или продолжить работу. Нажмите на кнопку STOP/CANCEL, чтобы отменить программу.
	Кнопка START не была нажата после выбора функции.	
Все органы управления заблокированы.	Активирована блокировка от детей	Нажмите и удерживайте кнопку STOP/CANCEL в течение 3 секунд, чтобы разблокировать прибор.
Поворотное блюдо производит скрежещущий или царапающий звук.	Грязь или инородные предметы в районе поворотного вала.	Удалите возможные предметы или остатки пищи, как описано в разделе "Чистка".
Работа прервана без очевидной причины.	Устройство неисправно.	Пожалуйста, свяжитесь с нашей сервисной службой.
На дисплее сообщение “E01”. Непрерывный сигнал.	Активирована защита от перегрева.	Остановите устройство. Дверца может оставаться закрытой, продукты могут оставаться внутри. Нет необходимости отключать устройство из розетки. Подождите, пока устройство вернется в нормальный режим работы, и могли продолжить приготовление. Возможно, придется еще раз ввести прерванную программу.
На дисплее сообщение “E02”. Непрерывный сигнал.	Отказ одного из элементов.	
На дисплее сообщение “E03”. Непрерывный сигнал.	Какой-то из элементов неисправен.	Свяжитесь с сервисной службой.

Технические данные

Модель:.....MWG 2285 H CB
Электропитание:.....230-240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность:

микроволновая печь: .....1200 ватт
гриля:..... 1350 ватт
конвекция: .....1350 ватт

Оцененная-вых. мощность
микроволнового излучения: ..... 800 ватт / 2450 МГц
Емкость духовки: ..... 20 литров
Класс защиты:.....I
Вес нетто: .....прибл. 13,60 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

المشكلة	السبب المحتمل	ملاحظات/ الحل
تحدث المائدة الدوارة خدش أو صوت سحج.	يوجد وسخ أو أجسام غريبة في منطقة عمود المائدة الدوارة.	أزل الأجسام وبقايا الطعام المحتمل وجودها كما هو مذكور في " التنظيف".
تم إنهاء التشغيل دون أي سبب واضح.	الجهاز به عيب.	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء الخاصة بنا.
يظهر على الشاشة "E01". مع صفير متواصل.	لقد تم تنشيط الحماية من التسخين الزائد.	أوقف تشغيل الجهاز. بإمكانك الإبقاء على غلق الباب مع ترك الطعام بالداخل. من غير الضروري فصل الجهاز من مقبس الطاقة الرئيس. انتظر حتى يعود الجهاز إلى الوضع الطبيعي، ثم يمكنك متابعة التشغيل. قد يكون من الضروري إدخال البرنامج المُستخدم سابقًا مرة أخرى.
يظهر على الشاشة "E02"، مع صفير متواصل.	تشغيل أحد المكونات على نحوٍ خاطئ.	
يظهر على الشاشة "E03". مع صفير متواصل.	أحد المكونات معيب.	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء التابعة لنا.

البيانات الفنية

الطراز: .....MWG 2285 H CB
مزود الطاقة: ..... 230-240 فولت، 50 هرتز
استهلاك الطاقة:

الميكروويف: .....1200 وات
الشواية: .....1350 وات
الحِمل الحراري: .....1350 وات

معدل خرج طاقة فرن الميكروويف: .....800 وات/2450 ميجا هرتز
سعة الفتحة: ..... 20 لتر
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: .....13.60 كجم تقريبًا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

طهي مُتعدد المراحل

يُمكنك ضبط البرامج على ما يصل إلى ثلاث وظائف مُختلفة تعمل بالترتيب.

فعلى سبيل المثال، قم بتحديد البرامج التالية:

التسخين باستخدام طاقة المايكروويف

⇩

الطهي عن طريق الحِمل الحراري

⇩

الشواء

1. اضغط على زر STOP/CANCEL.
2. ضبط الوظيفة الأولى: اضغط على زر POWER LEVEL لعدة مرات لتحديد وضع طاقة المايكروويف.
3. اضغط على المقبض لضبط مدة الطهي المطلوبة.
4. ضبط الوظيفة الثانية: اضغط على زر CONVECTION لعدة مرات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
5. اضغط على المقبض لضبط مدة الطهي المطلوبة.
6. ضبط الوظيفة الثالثة: اضغط على زر .GRILL/COMBI مرة أخرى.
7. اضغط على المقبض لضبط مدة الطهي المطلوبة.
8. اضغط على زر START لبدء التشغيل.

ملحوظة:

- يشير الصفير إلى تغيير البرامج.
- لا تتوفر برامج الطهي الأتوماتيكية ووظائف التشغيل السريع في الطهي مُتعدد المراحل.

وظائف خاصة

القفل (قفل آمن للأطفال)

- اضغط واستمر في الضغط على زر STOP/CANCEL لمدة 3 ثواني لغلق الجهاز. يتم الإشارة لذلك برمز القفل على شاشة العرض. يتم إيقاف وظيفة لوحة التحكم.
- اضغط واستمر في الضغط على زر STOP/CANCEL لمدة 3 ثواني لفتح الجهاز.

وظيفة شاشة العرض

- عندما تكون في وضع المايكروويف أو الحِمل الحراري أو الوضع المزدوج، اضغط على زر POWER LEVEL أو CONVECTIONأو MICRO+CONVECTION أو .GRILL/COMBI لعرض وضع التشغيل أو إعداد درجة الحرارة لمدة 2 - 3 ثوان.
- بالتغاضي عن وضع التشغيل، ستعرض شاشة العرض الوقت الحالي لمدة من 2 إلى 3 ثوانٍ عند الضغط على الزر CLOCK/WEIGHT. يفترض من ذلك أنك قد قمت بتعيين الوقت مسبقًا على الجهاز.

التنظيف

تحذير:

قم بإيقاف تشغيل الميكروويف وانزع القابس الرئيسي.

تنبيه:

- لا تستخدم أي فرش سلكية أو أي مواد أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.
- لا تستخدم مكشط معدني في تنظيف نافذة العرض. فالسطح قد يتم خدشه ومن المُحتمل حدوث كسر بالزجاج.

الداخل

- احتفظ بداخل الفرن نظيفًا. يمكن إزالة الأشياء المتناثرة والسوائل المتدفقة من على جدران الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان الفرن متسخًا جدًا يمكن استخدام منظف مخفف.
- امسح نافذة العرض من الداخل والخارج باستخدام قطعة قماش مبللة وأزل الأشياء المتناثرة والبقع من السوائل المتدفقة بانتظام.

الجدران الخارجية

- يجب تنظيف الجدران الخارجية في الميكروويف بقطعة قماش مبللة. يُرجى التأكد من عدم دخول أي ماء داخل الفتحات في المبيت وبالتالي داخل الجهاز.
- افتح باب الميكروويف قبل تنظيف لوحة التحكم بهدف تجنب تشغيل الجهاز دون قصد.

الملحقات

- نظّف اللوحة الزجاجية بماء دافئ وصابون أو في غاسلة الأطباق. جفف اللوحة قبل إعادة تركيبها في الميكروويف.
- قم بتنظيف الحلقة الدوارة والسطح السفلي الداخلي بانتظام قم بفك الحلقة الدوارة وتنظيفها يدويًا باستخدام أحد المنظفات المعتدلة. قم بتجفيف الحلقة الدوارة بكاملها ثم أعد تركيبها أعلى السطح السفلي لغرفة الطهي.
- قم بتنظيف الشواية بعد كل مرة استخدام مع استعمال مُنظف خاص بغسيل الأواني أو ضعها داخل غسالة الأواني ليتم تنظيفها.

الروائح

- لإزالة أي روائح غير مستحبة التي قد تنبعث من الميكروويف، ضع طبقًا مملوئًا بالماء وعصير الليمون المناسب لاستخدام الميكروويف في الفرن وقم بتسخينه لمدة 5 دقائق. ثم امسح الفرن بقطعة قماش ناعمة.

مصباح الفرن

- إذا كنت تحتاج إلى استبدال المصباح في الفرن، يُرجى الاتصال بورشة متخصصة بالقرب منك.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يحدث قصور التشغيل غالبًا بسبب مشاكل ثانوية. قبل الاتصال بخدمة العملاء الخاصة بك، يُرجى التحقق من الجدول أدناه:

المشكلة	السبب المحتمل	ملاحظات/ الحل
قطع استقبال الراديو أو التلفزيون أثناء تشغيل فرن الميكروويف.	قد تتقاطع حقول الجهاز الإلكترومغناطيسية مع الصور والصوت ذي الترددات الخاصة.	يعتبر هذا أمرًا طبيعيًا وليس قصور بالتشغيل. ضع الأجهزة بعيدًا عن بعضها البعض.
هذا الجهاز غير موصل بالكهرباء؛ شاشة العرض سوداء.	افحص مقبس الحائط.	حاول استخدام مقبس حائط آخر.
		افحص المصهر الرئيسي في منزلك.
الشاشة لا تعرض الوقت الحالي.	يوجد قصور في الطاقة.	عيّن الوقت مرة أخرى.
الجهاز لا يبدأ التشغيل. شاشة العرض تعرض بيانات وليس الوقت الحالي .	قد يكون الباب غير مغلق بطريقة صحيحة.	تحقق مما إذا كانت هناك أشياء أو بقايا طعام محشورة في الباب.
	توقف مؤقت في برنامج الطهي 07 "الدجاج" أو في برنامج الطهي الأتوماتيكي 09 "إذابة الثلج".	قم بقلب الطعام إذا لزم الأمر. اضغط على زر START لبدء التشغيل أو المتابعة. اضغط على زر /STOP CANCEL لإلغاء البرنامج.
	لم يتم الضغط على الزر START بعد تحديد الوظيفة.	
جميع أدوات التحكم مغلقة.	القفل الآمن ضد عبث الأطفال نشط.	اضغط واستمر في الضغط على زر STOP/CANCEL لمدة 3 ثواني لفتح الجهاز.

6. استخدم المقبض لضبط وقت الطهي المطلوب: يتراوح بين دقيقتين (0H:02) و9 ساعات ونصف (9H:30).
7. اضغط على الزر START لبدء التشغيل.

الوضع المزدوج للمايكروويف والحِمل الحراري

يتميز الجهاز بوجود أربعة إعداداتٍ مُسبقة تجعل من عملية الطهي عملية أكثر سهولة ويُسر من خلال انتقال الحرارة بالحِمل وطاقة المايكروويف.

1. اضغط على زر MICRO+CONVECTION لعدة مرات لاختيار درجة الحرارة المطلوبة : 110 أو 140 أو 170 أو 200 درجة مئوية.
2. استخدم المقبض لضبط مدة الطهي المطلوبة: يتراوح بين دقيقتين (0H:02) و 9ساعات ونصف (9H:30).
3. اضغط على زر START لبدء التشغيل.

الوظائف التلقائية

استخدم الوظائف التلقائية لطهي كميات معينة من الأطعمة تلقائياً. تابع كما يلي:

1. اضغط على زر STOP/CANCEL.
2. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة وقم بتحديد البرنامج المطلوب. اختر أحد الإعدادات الواردة في الجدول أدناه.
3. اضغط على زر CLOCK/WEIGHT لعدة مرات لتحديد كمية الطعام.
4. اضغط على الزر START.

ملاحظة:

- بالنسبة لبرامج 01 و02 ، سيظهر على الشاشة عدد الوجبات وليس الوزن.
- في البرنامج 07، نوصي بقطع الدجاج بالكامل إلى نصفين ووضعه مباشرة على الطبق الزجاجي.
- يتوقف الجهاز مؤقتًا مع إصدار صفير إنذار خلال برنامج 07 لتذكيرك بقلب الطعام. ويتواصل عمل المروحة أثناء هذا التوقف. أغلق الباب واضغط على زر START لمواصلة التشغيل.
- تعتمد نتائج برامج الطهي التلقائية على مجموعة من العوامل (مثل شكل الطعام وحجمه والتفضيلات المتعلقة بالتسوية). في حال عدم رضائك عن نتائج الطهي، قم بضبط أوقات الطهي بمفردك.
- يُرجى الرجوع إلى فصل "إذابة الطعام المجمّد" لمزيدٍ من المعلومات حول برنامج .09

جدول البرنامج التلقائي

الرمز	الوظيفة	الكمية المعروضة / الوقت
01	البطاطس لكل وجبة تزن 230 جرام	1 - 3 وجبات
02	السوائل (200 مل / كوب)	1 - 3 وجبات
03	فشار	100 جم / 3 دقائق
04	التسخين	800 - 100 جرام في فترات قصيرة
05	المعكرونة / الباستا	100 جرام
		200 جرام
		300 جرام
06	بيتزا	150 جرام
		300 جرام
		450 جرام
07	الدجاج (مشوي)	800 جرام
		1000 جم
		1200 جرام
		1400 جرام
08	كيك	475 جم / 50 دقيقة
09	إذابة الطعام المجمد	10 ثوان – 45 دقيقة.

إزالة الجليد

يمكنك إزالة الجليد المجمد بشكل أسرع بفضل برنامج إزالة الجليد.

ملاحظة:

- بعد مرور ثُلثي الوقت، يتوقف الجهاز ويُصدر صفيرًا لتذكيرك بقلب الطعام. ويتواصل عمل المروحة أثناء هذا التوقف. أغلق الباب واضغط على زر START لمواصلة التشغيل.
- نظراً لأن أفران الميكروويف دائماً ما تخترق الطعام من الخارج إلى الداخل، قد لا يتم إزالة الجليد بالكامل من القطع الأكبر عند منتصفها. من الممكن أن يكون طهي الطبقات الخارجية قد بدأ بالفعل.
- حدّد وقت تعويض بعد برنامج إزالة الجليد. وهي فترة توقف يتم خلالها تعويض درجة الحرارة من خلال توصيل الحرارة من الخارج (تمت إزالة الجليد منه) إلى الداخل (المجّمد). يمكنك ترك الطعام داخل الجهاز الذي تم إيقاف تشغيله أو خارج الجهاز خلال فترة التعويض. يجب أن يكون وقت التعويض على الأقل عدة دقائق معادلة لوقت إزالة الجليد في الميكروويف. ويعتمد ذلك على حالة الطعام.
- يمكنك تقليل أوقات التعويض عن طريق على سبيل المثال فصل القطع الصغيرة من اللحم أو تفتيت القطع المتجمدة المتبقية من اللحم بعد مدة إزالة الجليد. بالنسبة لقطع الخبز المقسمة إلى شرائح أو النقانق، افصل الشرائح أثناء وقت التعويض.
- اترك الفواكه حتى يزول الجليد في وعاء مزود بغطاء. بعد مرور حوالي نصف فترة إزالة الجليد، قلّب الفاكهة برفق مرة واحدة.
- يجب عدم إزالة الجليد من الكعك أو الفطائر المحشوة بالشوكولاتة في الميكروويف.
- يتضمن الجدول التالي الوارد بالأسفل إرشادات حول إذابة الطعام المجمّد.

لاستخدام برنامج إزالة الجليد، تابع كما يلي:

1. حدد وزن الطعام.
2. أزل الطعام من عبوته. إذا لم يتسنى إزالته من العبوة، قم بإزالة الجليد لمدة 30 ثانية على أقصى طاقة للميكروويف (راجع "التشغيل السريع").
3. ضع الطعام المراد إزالة جليده على اللوح (ضع الفاكهة في وعاء). ضع اللحم أيضاً على صحن مقلوب بحيث يمكن تصريف عصارة اللحوم. يجب عدم استخدام هذا الصحن مطلقاً لأطعمة أخرى أو حتى يتلامس معها.
4. اضغط على زر STOP/CANCEL.
5. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة وقم بتحديد برنامج "09".
6. اضغط على زر CLOCK/WEIGHT. أدر المقبض إلى اتجاه اليمين أو اليسار لضبط الوقت.
7. اضغط على الزر START لبدء التشغيل.

جدول مزود بإرشادات زمنية حول إذابة الثلج عن الطعام

الطعام	الكمية بالجرام	الوقت التقريبي بالدقائق
لحم، قطعة كاملة	500	20 - 15
لحم، قطعة كاملة	1000	35 - 25
بفتيك شنيتزل / شريحة لحم استيك	200	6 - 4
لحم مفروم	250	10 - 8
دجاج	1000	35 - 30
يخنة الدجاج	1500	40 - 36
بط	2000	40 - 35
دجاج	500	15 - 10
سمك فيليه	250	8 - 6
سمك كامل	500	15 - 12
سلمون	170	6 - 4
جمبري / روبيان	500	15 - 13
خضروات مثل البازلاء/الفاصوليا	300	12 - 8
توت وفواكه ذات بذور وفواكه ذات نواة وصلصة	250	7 - 5
	500	12 - 10
كيك الفواكه / تشيز كيك	750	20 - 15
خبز صغير (قطعتان)	100	1
خبز كامل	500	10 - 8
	1000	20 - 15
خثار الزبد (دون تغليف الألومنيوم!)	250	8 - 6

المأكولات/الأغذية	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
فاصوليا خضراء	300 جرام	P-80	15 - 13	نعم
البطاطس	500 جرام	P-80	12 - 9	نعم
جذور اللفت	500 جرام	P-80	10 - 8	نعم
كرّاث	500 جرام	P-80	9 - 7	نعم
كوز ذرة	250 جرام	P-80	9 - 7	نعم
جزر	500 جرام	P-80	10 - 8	نعم
فلفل	500 جرام	P-80	9 - 6	نعم
كرنب بروكسيل	300 جرام	P-80	10 - 7	نعم
هليون	300 جرام	P-80	9 - 6	نعم
طماطم	500 جرام	P-80	7 - 6	نعم
كوسة	500 جرام	P-80	10 - 9	نعم
نصيحة: قطّع الخضراوات إلى قطع صغيرة واطهها مع 2-3 ملاعق من السائل؛ قلّب من حين لآخر. اطهي لمدة من 3-5 دقائق؛ أضف التوابل فقط قبل الأكل.				
الفواكه				
تفاح أو كمثرى مغلية برفق	500 جرام	P-80	8 - 5	نعم
راوند مطهي	250 جرام	P-80	6 - 4	لا
تفاح مشوي، 4 قطع	500 جرام	P-80	9 - 7	نعم
نصيحة: أضف 125 مل من الماء؛ سوف يعمل عصير الليمون على منع زوال لون الفواكه؛ اغل لمدة 3-5 دقائق.				
اللحم*)				
لحم بالصلصة	400 جرام	P-80	12 - 10	نعم
جولاش، شرائح لحم العجل	500 جرام	P-80	15 - 10	نعم
شرائح من لحم البقر	250 جرام	P-80	8 - 7	نعم
نصيحة: قلّب من حين لآخر؛ هدّأ لمدة 3-5 دقائق.				
الدواجن *)				
قلى الدجاج	250 جرام	P-80	7 - 6	نعم
حساء الدجاج	200 جرام	P-80	6 - 5	نعم
نصيحة: قلّب من حين لآخر؛ هدّأ لمدة 3-5 دقائق.				
السمك				
سمك فيليه	300 جرام	P-80	8 - 7	نعم
	400 جرام	P-80	9 - 8	نعم
نصيحة: قلّب بعد انقضاء نصف الوقت؛ قم بالطهي لمدة 3-5 دقائق.				
إزالة الجليد وطهي الخضراوات				
الملفوف الأحمر مع التفاح	450 جرام	P-80	16 - 14	نعم
أوراق السبانخ	300 جرام	P-80	13 - 11	نعم
قرنبيط	200 جرام	P-80	9 - 7	نعم
فاصوليا خضراء	200 جرام	P-80	10 - 8	نعم
بروكلي	300 جرام	P-80	9 - 8	نعم
بازلاء	300 جرام	P-80	8 - 7	نعم
جذور اللفت	300 جرام	P-80	15 - 13	نعم
كرّاث	200 جرام	P-80	11 - 10	نعم
ذرة	200 جرام	P-80	6 - 4	نعم
جزر	200 جرام	P-80	6 - 5	نعم
كرنب بروكسيل	300 جرام	P-80	8 - 7	نعم
سبانخ	450 جرام	P-80	13 - 12	نعم
	600 جرام	P-80	17 - 15	نعم
نصيحة: قم بالطهي مع إضافة 1-2 ملعقة من السائل؛ قلّب أحيانا أو قطّع بعناية. قم بالطهي لمدة من 2-3 دقائق؛ أضف التوابل فقط قبل الأكل.				
الحساء / الطهي بالغلي البطيء *)				
الطهي بالغلي البطيء	500 جرام	P-80	15 - 13	نعم
حساء به مواد صلبة	300 جرام	P-80	8 - 7	نعم
حساء كريم	500 جرام	P-80	15 - 13	نعم
نصيحة: قلّب أحياناً؛ قم بالطهي لمدة 3-5 دقائق.				

*) الطعام الجاهز

الشوي

ضع رف الشواية على الطبق الزجاجي المتوفر. استخدم أدوات مائدة مناسبة مقاومة للحرارة أو ضع الطعام مباشرة على الشواية.

ليس من الضروري التسخين المسبق لرف الشواية حيث إن الشواية تولد حرارة إشعاعية على الفور.

تابع كما يلي للشوي وإضفاء شكل الاسقلوب:

1. اضغط على زر STOP/CANCEL.
2. اضغط على زر GRILL/COMBI. لمرةٍ واحدة.
3. اضبط وقت الشواء المطلوب من 10 ثوان إلى 95 دقيقة، من خلال لف المقبض إلى اليمين أو اليسار.
4. اضغط على الزر START.

ملاحظة:
نوصي بتقليب الطعام (مثل اللحوم والنقانق) بعد مرور نصف وقت الطهي تقريبًا. تستمر المروحة في عملها عند إيقاف تشغيل عملية الطهي مؤقتًا.

المأكولات/الأغذية	الكمية	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
اسقلوب الخبز المحمص مع الجبن	3-2 شريحة	8-6	لا
حساء الاسقلوب، على سبيل المثال حساء البصل	3-2 كوب	15-10	لا

وضع الميكروويف والشواية معا

يعمل كل من الميكروويف والشواية خلال هذه الأوضاع بالتبادل أثناء الوقت المُحدد.

1. اضغط على زر STOP/CANCEL.
2. اضغط على زر GRILL/COMBI. لعدةمرات لتحديد الوضع الثنائي المطلوب.

الرمز	الميكروويف	الشواية
co - 1	30%	70%
co - 2	55%	45%

3. استخدم قرص التحكم لاختيار وقت الطهي ما بين 10 ثوانٍ و95 ثانية.
4. اضغط على زر START.

نصائح للتشغيل المشترك

عند طهي الطعام في الإعداد المشترك للشواية-الميكروويف، يجب الالتزام بما يلي:

يكون وقت طهي الأطعمة الكبيرة والسميكة، مثل لحم الخنزير المشوي، أطول على التوالي من الأطعمة الصغيرة والضعيفة. **ومع ذلك، عند الشواء ينطبق العكس. كلما اقترب الطعام من الشواية، كان تحوله إلى اللون البني أسرع.** أي، عند إعداد قطع لحم كبيرة خلال التشغيل المشترك، قد يكون وقت الشواء أقصر منه مع قطع اللحم الأصغر.

حمل حراري

يمكنّك الحمل الحراري من طهي الطعام كما هو الحال في الفرن التقليدي. الميكروويف غير نشط. تتولد الحرارة عن طريق عنصر التسخين على المروحة.نوصي بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة الحرارة الصحيحة قبل وضع الطعام داخله.

التسخين المسبق

1. اضغط على الزر CONVECTION بشكل متكرر لتحديد درجة الحرارة المطلوبة بين 110 درجة مئوية و 200 درجة.
2. اضغط على الزر START.

ملاحظة:
- لقد تم تحديد وقت التسخين المُسبق إلى 30 دقيقة.
- سيومض زر "PREH" في الشاشة.
- بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، سيتم إصدار صوت صفير لحين القيام بفتح الباب أو الضغط على زر STOP/CANCEL. يتوقف مؤقت العد التنازلي عن العمل.

3. افتح الباب وضع الطعام في الجهاز.

وضع الحمل الحراري

4. اضغط على زر STOP/CANCEL.
5. اضغط على الزر CONVECTION بشكل متكرر لتحديد درجة الحرارة المطلوبة بين 110 درجة مئوية و 200 درجة مئوية.

اضغط على POWER LEVEL	مستوى الطاقة	الطاقة بالوات (تقريبًا.)
x 9	P-20	160
x 10	P-10	80
x 11	P-00	0

5. استخدم قرص التحكم لاختيار وقت الطهي ما بين 10 ثوانٍ و 95 ثانية.
6. اضغط على زر START. يعتمد وقت الطهي على كمية ومكونات المحتويات الموجودة داخل الفرن. ستتعلم قريبًا بقليل من التدريب أن تقدر وقت الطهي.

ملاحظة:

- عندما يكون الجهاز في وضع الاستعداد، أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة لاختيار برنامج "P-HI" مباشرة. بإمكانك المُتابعة باستخدام الخطوة الخامسة.
- عد إعداد الطعام في فرن الميكروويف أسرع بكثير من الموقد التقليدي. اضبط وقت الطهي على مستوى منخفض إذا كنت غير متأكد وتابع الطهي مرة أخرى إذا لزم الأمر.
- **يُرجى ملاحظة ما يلي:** يجب وضع غطاء على الطعام أثناء تشغيل الميكروويف.

إيقاف الطهي مؤقتًا أو إلغاؤه

- لإيقاف الطهي مؤقتًا، اضغط على زر STOP/CANCEL مرة واحد أو قم بفتح الباب.
- لمواصلة الطهي، أغلق الباب واضغط على زر START مرة أخرى.
- لإيقاف عملية الطهي إيقافًا كاملًا، اضغط على زر STOP/CANCEL مرتين، وبذلك سيتم إعادة ضبط جميع إعدادات البرنامج.

التشغيل السريع

استخدم هذه الوظيفة للطهي بتشغيلٍ سريع من خلال طاقة ميكروويف بنسبة 100% ولمدة 10 دقائق كحد أقصى.

اضغط على زر START سريعًا وبشكل متواصل حتى تضبط مدة الطهي المطلوبة. ثم يبدأ الجهاز في العمل تلقائيًا.

التسخين

تعتبر عمليتا التدفئة والتسخين ميزات خاصة لأفران الميكروويف. يمكن تدفئة السوائل والأطعمة المُبردة بسهولة حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة أو درجة حرارة مناسبة لتناولها دون استخدام مقدار كبير من الأوعية.

أوقات التسخين المذكورة في الجدول التالي بمثابة مرجع لك فقط نظرًا لأن الوقت يعتمد بصورة كبيرة على درجة الحرارة الأصلية وتركيبة الطعام. ومن ثم فيوصى بالتحقق من تسخين الطعام بدرجة كافية من حين لآخر.

جدول التسخين

المأكولات/الأغذية	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
السوائل				
1 كوب	150 جرام	P-HI	1 - 0.5	لا
0.5 لتر	500 جرام	P-HI	5 - 3.5	لا
0.75 لتر	750 جرام	P-HI	7 - 5	لا
نصيحة: ضع قضيبًا زجاجيًا في الوعاء لتجنب التسخين الزائد؛ قلب جيداً قبل الشرب.				
الوجبات المغطاة باللحم				
كستلانة + بطاطس وخضراوات	450 جرام	P-HI	3.5 - 2.5	نعم
جولاش مع معكرونة	450 جرام	P-HI	2.5 - 2	نعم
لحم + قطعة كبيرة + صلصة	450 جرام	P-HI	3.5 - 2.5	نعم
نصيحة: رطب قليلاً قبل الطهي؛ قلب من حين لآخر.				
لحم				
كستلاتة، مغطاة بقطع صغيرة من الخبز	200 جرام	P-HI	2 - 1	لا
كرات لحم، 4 قطع	500 جرام	P-HI	4 - 3	لا
مشترك	250 جرام	P-HI	3 - 2	لا
نصيحة: ضع طبقة من الزيت حتى لا تلين قطع الخبز أو قشور الرغيف.				

المأكولات/الأغذية	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
الدواجن				
1/2 دجاج	450 جرام	P-HI	5 - 3.5	لا
قلي الدجاج	400 جرام	P-HI	4.5 - 3	نعم
نصيحة: ضع طبقة من الزيت؛ قلب من حين لآخر.				
الطبق الجانبي				
معكرونة، أرز، 1 وجبة	150 جرام	P-HI	2 - 1	نعم
2 وجبة	300 جرام	P-HI	3.5 - 2.5	نعم
بطاطس	500 جرام	P-HI	4 - 3	نعم
نصيحة: رطب قليلاً قبل الطهي.				
الحساء / الصلصة				
المرق، 1 طبق	250 جرام	P-HI	1 - 1.5	نعم
حساء به مواد صلبة	250 جرام	P-HI	1.5 - 2	نعم
صلصة	250 جرام	P-HI	2 - 1	نعم
طعام الرضع				
الحليب	100 مل	P-50	1 - 0.5	لا
الهريسة	200 جرام	P-50	1 - 1.5	لا
نصيحة: هز أو قلب جيداً. افحص درجة الحرارة!				

الطهي

نصائح بشأن الطهي اليدوي

اتبع الإرشادات الواردة في جدول ووصفة الطهي. تابع عملية الطهي إذا لم تكن لديك خبرة كافية.

يمكنك فتح باب الجهاز في أي وقت. سيقوم الجهاز بإيقاف التشغيل تلقائياً.

وسيواصل التشغيل فقط عند إغلاق الباب وإعادة الضغط على الزر START مرة أخرى.

يحتاج الطعام المبرّد لوقت طهي أطول من الوقت المطلوب مع الطعام الذي درجة حرارته عند درجة حرارة الغرفة.

كلما زاد تقسيم الطعام إلى قطع، تطلب ذلك وقت طهي أطول. فاللحم المقطع إلى قطع أكبر، على سبيل المثال، يتطلب وقت طهي أطول من اللحم المقطع إلى شرائح بنفس الكمية. يوصى بطهي كميات كبيرة من الطعام عند أقصى طاقة ثم جعلها تغلي عند طاقة متوسطة للحصول على طهي أكثر توازناً.

تطهى المواد الغذائية السفلية بشكل أسرع منها في الأعلى؛ لذا قم بتوزيع المواد الغذائية عند أدنى مستوى ممكن. ضع الأجزاء الأرق مثل أرجل الدجاج أو السمك الفيليه في المنتصف أو ضعهم متداخلين.

الكميات الأقل تطهى بشكل أسرع من الكميات الأكبر. تنطبق القاعدة التالية المعتمدة على الخبرة:

ضعف الكمية = تقريبًا ضعف الوقت
نصف الكمية = نصف الوقت

إذا لم تتمكن من معرفة وقت الطهي الدقيق للطبق، يمكنك تطبيق القاعدة التالية:

لكل 100 جرام تقريبًا. 1 دقيقة طهي

جميع الأطعمة التي تغطيها على موقد عادي يجب أيضاً تغطيتها في الميكروويف.

فالغطاء سيحول دون أن يصبح الطعام جافاً. ويُعد الطبق المقلوب أو ورق الطهي المقاوم لمرور الزيت أو رقاقة الطهي المعدنية الخاصة بالميكروويف أدوات مناسبة لاستخدامها كأغطية. قم بطهي الطعام الذي من المفترض وضع طبقة قشور خبز عليه دون وضع غطاء.

جدول الطهي

المأكولات/الأغذية	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي بالدقيقة	الغطاء
الخضراوات				
باذنجان	500 جرام	P-80	10 - 7	نعم
قرنبيط	500 جرام	P-80	15 - 13	نعم
بروكلي	500 جرام	P-80	9 - 6	نعم
هندباء برية	500 جرام	P-80	7 - 6	نعم
بازلاء	500 جرام	P-80	7 - 6	نعم
شمرة	500 جرام	P-80	11 - 8	نعم

القائمة التالية مخصصة لمساعدتك في اختيار أدوات المائدة المناسبة:

المادة	مناسبة من أجل			
	الميكروويف	الشواء	الحِمل الحراري	الوضع المزدوج *
وعاء زجاجي مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
وعاء زجاجي غير مقاوم للحرارة	لا	لا	لا	لا
وعاء/طبق خزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
أوعية بلاستيكية مناسبة لاستخدام الميكروويف	نعم	لا	لا	لا
مناديل المطبخ	نعم	لا	لا	لا
صينية معدنية	لا	نعم	نعم	لا
شبكة الشواء	لا	نعم	نعم	لا
رقائق من الألومنيوم وأوعية مصنوعة من الرقائق المعدنية	لا	نعم	نعم	لا

*) الوضع المزدوج المايكروويف + الشواية أو الوضع المزدوج المايكروويف + الحِمل الحراري

ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز واستخدامه

ما يجب أن تعرفه عن تشغيل الميكروويف

- يعمل جهازك بإشعاع الميكروويف، الذي يقوم بتسخين جسيمات الماء في الطعام في وقت قصير جدًا. لا يوجد إشعاع تسخين ومن ثم لا يوجد أي تحمير.
- يجب استخدام هذا الجهاز في تسخين الطعام فقط.
- الجهاز غير مناسب للخبز في الدهون العائمة.
- يجب تسخين من قطعة إلى قطعتين فقط في نفس الوقت. وإلا سيصبح الميكروويف أقل كفاءة.
- توفر أجهزة الميكروويف مستويات الطاقة الكاملة الخاصة بها على الفور. لذلك يعد التسخين المسبق غير ضروري.
- لا تُشغل وظيفة الميكروويف أبدًا عندما يكون الميكروويف فارغًا.
- لا يحل فرن الميكروويف محل الموقد التقليدي الخاص بك. يُستخدم الميكروويف أساسًا في:
  - إزالة الجليد من الطعام المُجمد
  - التدفئة/التسخين السريع للطعام أو المشروبات
  - طهي وجبات.

ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز

- تعرض الشاشة البرنامج الذي تم تحديده.
- بعد بدء تشغيل البرنامج، سيظهر على الشاشة مؤقت العد التنازلي الذي يُشير إلى وقت التشغيل المُتبقي.
- بعد انتهاء عمل كل برنامج يستمر لمدة دقيقتين أو أكثر، تستمر المروحة في عملها لتبريد الجهاز لمدة 3 دقائق أخرى.
- سيصدر عن الجهاز الإشارات الصوتية التالية:

صافرة واحدة: - عند توصيله بمصدر إمداد الطاقة الرئيسي؛
- عند الضغط على أي زر؛
- عند إعادة ضبط البرنامج تلقائيًا في حالة عدم اكتمال البرنامج الذي تم تحديده بعد مرور 15 ثانية تقريبًا.

صافرتان: عند الضغط على الزر الخاطئ. تحقق من الزر الذي قمت بالضغط عليه.

أربع صافرات: عند انتهاء البرنامج. يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويظهر على الشاشة كلمة "End". تتكرر هذه الصافرات كل دقيقتين لحين فتح الباب أو الضغط على زر STOP/CANCEL.

صفير متواصل: لقد تم تنشيط آلية السلامة الأتوماتيكية. للحصول على مزيدٍ من المعلومات ارجع إلى فصل "استكشاف الأخطاء وإصلاحها".

التشغيل الأولي

تعليمات التركيب

- قم بتثبيت الجهاز بحيث يكون ظهره مواجهًا للجدار.
- حافظ على مساحات الخلوص التالية للسلامة:
  - 10 سم من الخلف
  - 5 سم من الجانبين
  - 20 سم أعلى الميكروويف.
- لتجنب التداخل مع تشغيل الأجهزة الأخرى، لا تضع جهازك بالقرب من الأجهزة الإلكترونية الأخرى.

الإعداد

- اضغط على زر فتح الباب لفتح باب الميكروويف. الباب ينثني للفتح.
- قم بإزالة أي ملحقات من حجرة الطهي وقم بتفريغها. ثبت الحلقة الدوارة على المنطقة المُجوفة لحجرة الطهي وحركها للخلف وللأمام حتى تستقر في مكان.
- ثبت الصينية الدوارة على الحلقة الدوارة بالطريقة التي من شأنها تعمل على عدم تحرك الصينية الدوارة بعد ذلك .
- افحص الجهاز للتحقق من أي تلف مرئي، خاصة منطقة في منطقة الباب. لا يجب استخدام الماكينة عند اكتشاف تلف بها.
- أزل أي رقائق معدنية واقية قد تكون ملتصقة بالمبيت.
- تأكد من توافق جهد التيار الكهربي الذي تريد استخدامه مع جهد التيار للجهاز. تحقق من مُلصق التصنيف للتعرّف على المواصفات.
- أدخل القابس الرئيسي داخل مقبس الطاقة المُركب بقوة.

⚠ تنبيه:

- لا تقم بإزالة أي من الأجزاء المُركبة داخل الفرن أو أي شيء من داخل الباب!
- تُعد صفيحة الميكا (10) جزءًا من الجهاز أيضًا ويجب عدم إزالتها فهي تحمي العنصر الإلكتروني الكائن خلفها من وصول الأوساخ إليه.

ℹ ملاحظة:

في حالة وجود بقايا زيوت أو تصنيع على الهيكل الخارجي أو عنصر التسخين، يمكن أن يسفر ذلك عن وجود دخان أو رائحة أثناء التشغيل. هذا أمر طبيعي وسيتوقف بعد الاستخدام المتكرر.
إننا نوصي بشدة بالمتابعة كما يلي:

- شغّل وضع الشواية واترك الجهاز يعمل عدة مرات دون طعام يُطهى.
- تأكد من التهوية الكافية.

ضبط الساعة

1. اضغط على زر CLOCK/WEIGHT مرة أو عدة مرات لاختيار نظام 24 ساعة أو 12 ساعة للعرض على الشاشة.
2. استخدم قرص التحكم لتحديد الساعة المطلوبة.
3. قم بتأكيد إعدادك من خلال الضغط على زر CLOCK/WEIGHT.
4. استخدم قرص التحكم لتحديد الدقائق المطلوبة.
5. اضغط على زر CLOCK/WEIGHT مُجددًا لتطبيق إعداد الساعة الجديد.

تشغيل الميكروويف

1. ضع الطعام المطلوب تسخينه في أحد أدوات المائدة المناسبة.
2. افتح الباب وضع الوعاء في منتصف اللوحة الزجاجية. ثم أغلق الباب. (لأسباب تتعلق بالسلامة يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الفرن بإحكام.)
3. اضغط على زر STOP/CANCEL.
4. اضغط على زرPOWER LEVEL مرة واحدة/ على نحو متكرر لتحديد إعداد الميكروويف المطلوب.

اضغط على POWER LEVEL	مستوى الطاقة	الطاقة بالوات (تقريبًا.)
x 1	P-HI	800 (100% =)
x 2	P-90	720
x 3	P-80	640
x 4	P-70	560
x 5	P-60	480
x 6	P-50	400
x 7	P-40	320
x 8	P-30	240

البطاقات اللاصقة التحذيرية الموجودة على الجهاز

يُرجى قراءة البطاقة اللاصقة التحذيرية الموجودة في مؤخرة فرن الميكروويف:

WARNING - HIGH VOLTAGE
WARNING - MICROWAVE ENERGY DO NOT REMOVE THIS COVER.
DO NOT operate this oven if the door is bent, warped or otherwise damaged and does not close firmly. DO NOT tamper with the door safety interlocks. MAINTENANCE should be carried out only by a qualified serviceman. Remove plug or disconnect from the mains before removing cover.

تحذير- فولت عالي
تحذير- طاقة الميكروويف لا تنزع هذا الغطاء.
لا تقم بتشغيل هذا الفرن في حال كانٍ الباب مائلًا أو مُعوجًا أو بطريقة أخرى تالفًا. ولا ينغلق بإحكام. لا تقم بالعبث في أقفال سلامة الباب. يتعين إجراء الصيانة من قبل فني تصليح مؤهلين فحسب. قم بإزالة القابس أو قم بفصله من الموصل الرئيسي قبل إزالة الغطاء.

نظرة عامة على المكونات

1 لوحة التحكم مزودة بشاشة
2 زرSTARTوقرصالتحكم
3 مفتاح الباب
4 شبكة الشواء
5 الحلقة الدوارة
6 قفل الباب
7 نافذة عرض
8 مُسخن الشواية
9 الصينية الدوارة
10 صفيحة الميكا

وصف الشاشة

ENTER ينتظر الجهاز لحين الحصول على التأكيد الخاص بالوقت أو الوزن أو الكمية
PREH التسخين المُسبق في وضع الجِمل الحراري
CODE رمز برنامج الطهي الأتوماتيكي
AMT الكمية (AMOUNT)
COOK الجهاز في وضع التشغيل
TIME الوقت
CLOCK وضع الاستعداد (STANDBY)
LOCK قفل الأمان
MEM برامج مُخزنة متعددة (MEMORY)
DEF برنامج إذابة الأطعمة المجمدة
MICRO مايكروويف
GRILL شواية
CONV الجِمل الحراري

الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم

POWER LEVEL حدد إعداد طاقة الميكروويف

CONVECTION الجِمل الحراري

+MICRO CONVECTION وضع مزدوج بين المايكروويف والجِمل الحراري

GRILL / COMBI.

الشواية: لأغراض الشواء والتحمير
الوضع الثنائي: يعمل الميكروويف والشواية بالتبادل

CLOCK / WEIGHT

الساعة: تُستخدم مع المقبض في ضبط توقيت الساعة
الوزن: أدخل الوزن أو الكمية لبرامج الطهي الأتوماتيكية

STOP / CANCEL

إعادة الضبط: اضغط مرة واحدة لإلغاء البرمجة
التوقف: اضغط مرة واحدة لإيقاف الطهي مؤقتًا
الإلغاء: اضغط مرتان لإيقاف البرنامج قيد التشغيل قبل الوقت المحدد
قفل أمان للأطفال: اضغط واستمر في الضغط لغلق لوحة التحكم أو فتحها على التوالي

- زرSTART
- التشغيل السريع للميكروويف (30 ثانية إلى 10 دقائق باستخدام طاقة تصل إلى 100%)

TIME / MENU

الوقت: مقبض خاص بضبط توقيت الساعة أو مدة الطهي
القائمة: مقبض لتحديد برنامج الطهي الأتوماتيكي

معلومات عن الشواء و التشغيل المزدوج

- نظرًا لاستخدام إشعاع التسخين أثناء الشواء والتشغيل المزدوج، يُرجى استخدام أدوات مائدة مقاومة للحرارة فقط. الأواني البلاستيكية غير ملائمة للاستخدام.
- عند شواء الطعام فقط، يمكن استخدام أدوات مائدة معدنية أو مصنوعة من الألومنيوم أيضًا ولكن ليس أثناء التشغيل المزدوج أو تشغيل الميكروويف.
- لا تضع أي شيء أعلى المبيت لأنه سيصبح ساخنًا. اجعل فتحات التهوية دائمًا دون تغطية.
- يُرجى استخدام شبكة الشواء لتحريك الطعام الذي سيتم طهيه إلى مكان أقرب من عنصر التسخين.

أدوات المائدة المناسبة للميكروويف

- المواد المثالية للاستخدام في الميكروويف هي المواد الشفافة والتي تتيح للميكروويف الإشعاع لتسخين الطعام على نحو متساو.
- تُعد الأطباق المستديرة أو البيضاوية مناسبة أكثر من الأطباق مستطيلة الشكل لأن قد يتعرض الطعام الموجود في الجوانب إلى الحرق.
- لا يمكن للميكروويف أن يخترق المعادن، لذلك يجب عدم استخدام أي أوعية أو أطباق معدنية.

⚠ تنبيه:
لا تستخدم أي أطباق ورقية مصنوعة من مواد مُعاد تدويرها لأنها قد تحتوي على كميات صغيرة من المعادن، مما قد يؤدي إلى حدوث شرارات أو حرائق.

⚠ تحذير:

- يجب استخدام أدوات مائدة مناسبة فقط مثل: الزجاج، أو البورسلين أو السيراميك أو البلاستيك المقاوم للحرارة أو أدوات مائدة خاصة بالميكروويف.
- ي حالة التسخين أو الطهي في **مواد قابلة للاشتعال**، مثل البلاستيك.أو الأوعية الورقية يجب فحص الميكروويف على نحو متكرر نظرًا لخطر الحريق.
- في حالة ظهور دخان، عليك إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس. احتفظ بالباب مغلقًا لإخماد أي لهب.
- يجب خفق محتويات زجاجات الأطفال ومرطبانات طعام الأطفال أو رجها والتحقق من درجة حرارتها قبل الاستخدام. ثمة خطر التعرض لحروق.
- استخدم قطع القماش الخاصة بالفرن أو قفازات المطبخ عند إخراج الأواني. **خطر الإصابة بحروق!**
- يجب عدم تسخين الأطعمة ذات القشر أو الغطاء مثل، البيض، والنقانق، والمرطبانات محكمة الغلق وغيرها في فرن ميكروويف حيث إنها قد تنفجر حتى عند انتهاء التسخين بواسطة الميكروويف.

⚠ تأخر الغليان:

أثناء الغليان، وخاصة عند إعادة تسخين السوائل (الماء)، قد تصل درجة الحرارة إلى درجة الغليان غير أن الفقاعات المعتادة لا تبدأ في الظهور. لا يغلي السائل على نحو متساو. عند إخراج الوعاء، وهو ما يُسمى بالتأخر في الغليان، قد يؤدي إلى تكون مفاجئ للفقاعات عند حدوث صوت قرقعة بالإناء مما ينتج عنه غليان الماء لأعلى. هناك خطر الإصابة بحروق جسيمة! وللحصول على غليان متساوٍ، يُرجى وضع قضيب زجاجي أو شيء مشابه، غير معدني، في الإناء.

- يمكن للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث **الأطفال** بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم **الأطفال** بعملية التنظيف و**الصيانة من جانب المستخدم** إذا لم يتجاوزا سن 8 أعوام ويتم ذتلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب تنظيف أي قاذورات على إطار الباب/ سدادة الباب والأجزاء المحيطة بعناية باستخدام قطعة قماش مبللة.
- نظف فرن الميكروويف بانتظام وأزّل أي بقايا طعام من داخله.
- إذا لم يكن الجهاز نظيفًا، فقد يتلف السطح مما يؤثر على عمر الاستخدام وقد يتسبب في حدوث ¬مواقف خطيرة.
- لا تستخدم أي منظفات مذيبة قوية أو مكاشط معدنية حادة في تنظيف الباب الزجاجي. يمكنك حكّ السطح. إلا أنه قد يتسبب في تلف الزجاج.
- يجب عدم استخدام منظف البخار.
- يجب عليك أيضًا اتباع التعليمات المذكورة في فصل "التنظيف".
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- يُستخدم هذا الجهاز فيما يلي:
  - تسخين وطهي الأطعمة الصلبة أو السائلة،
  - تحمير وشواء الأطعمة الصلبة.

هذا الجهاز مُعد خصيصًا للاستخدام المنزلي وغيره من الاستخدامات المماثلة كما يلي:

- داخل مطابخ العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من المناطق الصناعية;
- من قبل النُزلاء داخل الفنادق والبنسيونات وغيرها من منشآت الإسكان ;
- داخل الأراضي الزراعية;
- وقت النوم والإفطار.

دليل التعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

جدول المحتويات

ملاحظات عامة 114
معلومات السلامة الهامة! 114
البطاقات اللاصقة التحذيرية الموجودة على الجهاز 112
نظرة عامة على المكونات 112
الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم 112
معلومات عن الشواء و التشغيل المزدوج 112
أدوات المائدة المناسبة للميكروويف 112
ملاحظات بشأن تشغيل الجهاز واستخدامه 111
التشغيل الأولي 111
تشغيل الميكروويف 111
التشغيل السريع 110
التسخين 110
الطهي 110
الشوي 109
وضع الميكروويف والشواية معا 109
حمل حراري 109
الوضع المزدوج للمايكروويف والحِمل الحراري 108
الوظائف التلقائية 108
إزالة الجليد 108
طهي مُتعدد المراحل 107
وظائف خاصة 107
التنظيف 107
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 107
البيانات الفنية 106

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

معلومات السلامة الهامة!

يُرجى القراءة بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

⚠ تحذير:

- الغرض من فرن الميكروويف هو تسخين الأطعمة والمشروبات تجفيف الأطعمة أو الملابس أو تسخين لينة كهربائية أو النعال أو الإسفنج أو خرق التنظيف الرطبة أو ما شابهها مما قد يُسبب الإصابة بالجروح أو حدوث احتراق أو حريق.
- فرن الميكروويف **غير** مناسب لتدفئة/¬تسخين **الحيوانات الحية**.
- في حالة تلف الباب أو سداداته ، يجب عدم استخدام فرن الميكرويف حتى يتم إصلاحه بواسطة متخصص مؤهل.
- يُرجى عدم تصليح الجهاز بنفسك، ولكن عليك إصلاحه بواسطة متخصص مخول لذلك. يعتبر تنفيذ أعمال ¬الصيانة أو التصليح التي تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي المناطق المحيطة من إشعاع الميكروويف عملية خطيرة إذا لم تنفذ من قبل خبير.
- في حال تلف كابل مُزود الطاقة، يجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو الأشخاص المُؤهلين- على حدٍ سواء- لتجنب حدوث أي خطر.
- لا تُسخن السوائل في أوعية مغلقة. خطر الانفجار!
- لا**تضع** فرن الميكروويف الخاص بك في خزانة.
- يحتاج الجهاز إلى مساحة كافية لتدوير الهواء بغرض التشغيل على نحوٍ صحيح. اترك مسافة قدرها 20 سم أعلى الجهاز و10 سم خلفه و5 سم على جانبيه. لا تقم بتغطية الجهاز. لا تقم بسد الفتحات الموجودة في الجهاز لا تنزع القوائم.
- ثبت الجهاز بحيث تكون مؤخرته مواجهة للحائط.
- يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة. يجب إبعاد الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات عن الجهاز مالم يتم مراقبتهم باستمرار.

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 garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

MWG 2285 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 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 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 • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным 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 achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، ختم الوكيل/البائع، التوقيع

BOMANN®

www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 05/14