CASO DESIGN

Original-
Bedienungsanleitung

Mikrowelle, Grill und Heißluftofen

MCG30 Chef/ MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Artikel-Nr. 3370 / 3382 / 3380

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:
Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3370/3382/3380 16-03-2018
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
© 2018 Braukmann GmbH

1 Bedienungsanleitung 14
1.1 Allgemeines 14
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 14
1.3 Warnhinweise 14
1.4 Haftungsbeschränkung 15
1.5 Urheberschutz 15
2 Sicherheit 15
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 15
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 16
2.3 Gefahrenquellen 19
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen 19
2.3.2 Verbrennungsgefahr 20
2.3.3 Brandgefahr 21
2.3.4 Explosionsgefahr 22
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom 23
3 Inbetriebnahme 24
3.1 Sicherheitshinweise 24
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 24
3.3 Auspacken 24
3.4 Entsorgung der Verpackung 25
3.5 Aufstellung 25
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort 25
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen 26
3.6 Montage des Zubehörs 26
3.6.1 Glasdrehteller 26
3.6.2 Grillrost 26
3.6.3 Backblech 26
3.7 Elektrischer Anschluss 26
4 Aufbau und Funktion 27
4.1 Gesamtübersicht 27
4.2 Bedienelemente und Anzeige 28
4.3 Signaltöne 28
4.4 Sicherheitseinrichtungen 29
4.4.1 Warnhinweise am Gerät 29
4.4.2 Türverriegelung 29
4.4.3 Kindersicherung 29
4.4.4 Überhitzungsschutz 29
4.5 Typenschild 30

5 Bedienung und Betrieb 30
5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens 30
5.2 Betriebsarten 30
5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr 31
5.4 Tür Öffnen/Schließen 32
5.5 Sound an/aus stellen 32
5.6 Einschalten nach Programmwahl 33
5.7 Schnellstart 33
5.8 Ausschalten 33
5.9 Einstellen der Uhr 33
5.10 Betriebsart "Mikrowelle" 34
5.11 Betriebsart "Grill" 35
5.12 Betriebsart "Mikrowelle und Grill" 35
5.12.1 "Kombination 1" 35
5.12.2 "Kombination 2" 36
5.13 Betriebsart "Heißluft" 36
5.13.1 Vorheizfunktion "Vorwärmen und Heißluftgaren" 37
5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft" 37
5.15 Betriebsart "Mehrstufiges Garen" 38
5.16 Betriebsart "Kochprogramm" 39
5.17 Betriebsart "Auftauautomatik" 40
5.17.1 Tabelle mit Auftauzeiten 41
6 Reinigung und Pflege 42
6.1 Sicherheitshinweise 42
6.2 Reinigung 43
7 Störungsbehebung 44
7.1 Sicherheitshinweise 44
7.2 Störungsanzeigen 44
7.3 Störungsursachen und -behebung 44
8 Entsorgung des Altgerätes 45
9 Garantie 45
10 Technische Daten 46
11 Operating Manual 48
11.1 General 48
11.2 Information on this manual 48
11.3 Warning notices 48
11.4 Limitation of liability 49
11.5 Copyright protection 49

12 Safety 49
12.1 Intended use 49
12.2 General Safety information 50
12.3 Sources of danger 52
12.3.1 Danger due to microwaves 52
12.3.2 Danger of burns 53
12.3.3 Danger of fire 54
12.3.4 Danger of explosion 55
12.3.5 Dangers due to electrical power 56
13 Commissioning 56
13.1 Safety information 56
13.2 Delivery scope and transport inspection 57
13.3 Unpacking 57
13.4 Disposal of the packaging 57
13.5 Setup 58
13.5.1 Setup location requirements: 58
13.5.2 Avoiding radio interference 58
13.6 Assembling the accessories 58
13.6.1 Glass turntable 59
13.6.2 Grating 59
13.6.3 Baking Sheet 59
13.7 Electrical connection 59
14 Design and Function 59
14.1 Complete overview 60
14.2 Operating elements and displays 61
14.3 Signal tones 61
14.4 Safety equipment 62
14.4.1 Warning notices on device 62
14.4.2 Door latch 62
14.4.3 Child-proof lock 62
14.4.4 Overheating protection 62
14.5 Rating plate 63
15 Operation and Handing 63
15.1 Principles of microwave cooking 63
15.2 Operating modes: 63
15.3 Information on microwave cookware 64
15.4 Opening / closing door 65
15.5 Switch on/off sound 65

15.6 Activation after selecting the programme **65**
15.7 Quick start **66**
15.8 De-activation: **66**
15.9 Setting the clock **66**
15.10 “Microwave” mode **67**
15.11 “Grill” mode **67**
15.12 “Microwave and Grill” mode **68**
15.12.1 “Combination 1” 68
15.12.2 “Combination 2” 68
15.13 “Convection” mode **69**
15.13.1 “Preheating and Convection cooking” mode 69
15.14 “Microwave and Convection” mode **70**
15.15 “Multi-stage Cooking" Mode **71**
15.16 “Cooking Program” Mode **72**
15.16.1 “Automatic defrost” mode 73
15.16.2 Table with thawing times 74
16 Cleaning and Maintenance **75**
16.1 Safety information **75**
16.2 Cleaning **75**
17 Troubleshooting **76**
17.1 Safety notices **76**
17.2 Fault indications **77**
17.3 Causes and rectification of faults **77**
18 Disposal of the Old Device **78**
19 Guarantee **78**
20 Technical Data **79**
21 Mode d´emploi : Généralités **81**
21.1 Informations relatives à ce manuel **81**
21.2 Avertissements de danger **81**
21.3 Limite de responsabilités **82**
21.4 Protection intellectuelle **82**
22 Sécurité **82**
22.1 Utilisation conforme **82**
22.2 Consignes générales de sécurité **83**
22.3 Sources de danger **86**
22.3.1 Danger émanant des micro-ondes 86
22.3.2 Risque de brûlure 86
22.3.3 Danger d’incendie 88

22.3.4 Risque d'explosion 89
22.3.5 Danger lié au courant électrique 90
23 Mise en service 90
23.1 Consignes de sécurité 91
23.2 Inventaire et contrôle de transport 91
23.3 Déballage 91
23.4 Elimination des emballages 91
23.5 Mise en place 92
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 92
23.5.2 Pour éviter le parasitage radio 92
23.6 Montage des accessoires 93
23.6.1 Plateau tournant en verre 93
23.6.2 La Grille 93
23.6.3 Plaque de four 93
23.7 Raccordement électrique 93
24 Structure et fonctionnement 94
24.1 Vue d'ensemble 94
24.2 Eléments de commande et d'affichage 95
24.3 Signaux sonores 95
24.4 Dispositifs de sécurité 96
24.4.1 Avertissements sur l'appareil 96
24.4.2 Verrouillage de porte 96
24.4.3 Sécurité enfant 96
24.4.4 Protection de surchauffe 96
24.5 Plaque signalétique 97
25 Commande et fonctionnement 97
25.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes 97
25.2 Modes de fonctionnement 98
25.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde 98
25.4 Ouvrir et fermer la porte 99
25.5 Allumer/couper le son 100
25.6 Mise en route après sélection d'un programme 100
25.7 Démarrage rapide 100
25.8 Arrêt 100
25.9 Réglage de la montre 100
25.10 Mode «micro-onde» 101
25.11 Mode «Grill» 102
25.12 Mode «Micro-onde et grill» 102

25.12.1 «Combinaison 1» 102
25.12.2 «Combinaison 2» 103
25.13 Mode «Air pulsé» 103
25.13.1 Fonction Préchauffe et air pulsé 104
25.14 Mode «Micro-onde et air pulsé» 104
25.15 Mode «Niveaux multiples» 105
25.16 Mode «Menu cuisson» 106
25.17 Mode «Décongélation automatique» 107
25.17.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs 108
26 Nettoyage et entretien 109
26.1 Consignes de sécurité 109
26.2 Nettoyage 109
27 Réparation des pannes 110
27.1 Consignes de sécurité 110
27.2 Affichage d'incidents 111
27.3 Origine et remède des incidents 111
28 Elimination des appareils usés 112
29 Garantie 112
30 Caractéristiques techniques 113
31 Istruzione d´uso 115
31.1 In generale 115
31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 115
31.3 Indicazioni d'avvertenza 115
31.4 Limitazione della responsabilità 116
31.5 Tutela dei diritti d'autore 116
32 Sicurezza 116
32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 116
32.2 Avvertenze generali di sicurezza 117
32.3 Fonti di pericolo 120
32.3.1 Pericolo dovuto a microonde 120
32.3.2 Pericolo di ustioni 120
32.3.3 Pericolo d'incendio 122
32.3.4 Pericolo d'esplosione 123
32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica 124
32.4 Messa in funzione 124
32.5 Indicazioni di sicurezza 124
32.6 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 125
32.7 Disimballaggio 125

32.8 Smaltimento dell’involucro 125
32.9 Posizionamento 126
32.9.1 Requisiti del luogo di posizionamento 126
32.9.2 A scanso di malfunzionamenti 126
32.10 Montaggio degli accessori 127
32.10.1 Piatto rotante in vetro 127
32.10.2 La griglia 127
32.10.3 Teglia del forno 127
32.11 Connessione elettrica 127
33 Costruzione e funzione 128
33.1 Panoramica complessiva 128
33.2 Comandi e display 129
33.3 Suoni di segnalazione 129
33.4 Impostazioni di sicurezza 130
33.4.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio 130
33.4.2 Chiusura porte 130
33.4.3 Sicura per bambini 130
33.4.4 Protezione surriscaldamento 130
33.5 Targhetta di omologazione 131
34 Utilizzo e funzionamento 131
34.1 Fondamenti della cottura a microonde 131
34.2 Modalità di funzionamento 131
34.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 132
34.4 Aprire/Chiudere la porta 133
34.5 Attiva/disattiva il suono 134
34.6 Accensione dopo la selezione del programma 134
34.7 Start rapido 134
34.8 Spegnimento 134
34.9 Impostazione dell’orologio 134
34.10 Modalità di funzionamento, “microonde” 135
34.11 Modalità di funzionamento, “griglia” 136
34.12 Modalità di funzionamento “microonde e griglia” 136
34.12.1 "Combinazione 1" 136
34.12.2 "Combinazione 2" 137
34.13 Modalità di funzionamento “Ventilato” 137
34.13.1 Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata” 138
34.14 Modalità di funzionamento “microonde e ventilato” 138
34.15 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi” 139

34.16 Modalità di funzionamento, “Programma di cottura” 140
34.16.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico” 141
34.16.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi 142
35 Pulizia e cura 143
35.1 Indicazioni di sicurezza 143
35.2 La pulizia 143
36 Eliminazione malfunzionamenti 144
36.1 Indicazioni di sicurezza 144
36.2 Visualizzazione malfunzionamenti 145
36.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione 145
37 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto 146
38 Garanzia 146
39 Dati tecnici 147
40 Manual del usuario: Generalidades 149
40.1 Información acerca de este manual 149
40.2 Advertencias 149
40.3 Limitación de responsabilidad 150
40.4 Derechos de autor (copyright) 150
41 Seguridad 150
41.1 Uso previsto 150
41.2 Instrucciones generales de seguridad 151
41.3 Fuentes de peligro 153
41.3.1 Peligro por microondas 153
41.3.2 ¡Peligro de quemaduras! 154
41.3.3 Peligro de incendio 155
41.3.4 Peligro de explosión 157
41.3.5 Peligro de electrocución 157
42 Puesta en marcha 158
42.1 Instrucciones de seguridad 158
42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte 158
42.3 Desembalaje 158
42.4 Eliminación del embalaje 159
42.5 Colocación 159
42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje 159
42.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones 160
42.6 Montaje de los aparatos 160
42.6.1 Plato giratorio 160
42.6.2 Parrilla 160

42.6.3 Bandeja de hornear 160
42.7 Conexión eléctrica 161
43 Estructura y funciones 161
43.1 Panorámica del aparato 162
43.2 Panel de control y pantalla 163
43.3 Señales acústicas 163
43.3.1 Precaución con el aparato 164
43.3.2 Enclaves de cierre 164
43.3.3 Seguro para niños 164
43.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento 164
43.4 Placa de especificaciones 165
44 Operación y funcionamiento 165
44.1 Principios de la cocción con microondas 165
44.2 Modos de funcionamiento 165
44.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas 166
44.4 Apertura/Cierre de la puerta 167
44.5 Encender/apagar sonido 167
44.6 Inicio del programa seleccionado 167
44.7 Inicio rápido 168
44.8 Desactivación 168
44.9 Ajuste del reloj 168
44.10 Modo de funcionamiento "Microondas" 169
44.11 Modo de funcionamiento "Grill" 169
44.12 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill" 170
44.12.1 "Combinación 1" 170
44.12.2 "Combinación 2" 170
44.13 Modo de funcionamiento "Convección" 170
44.13.1 Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección" 171
44.14 Modo de funcionamiento "Microondas y convección" 172
44.15 Modo de funcionamiento “Cocción Multi-modo” 172
44.16 Modo de funcionamiento “cocción programada” 174
44.17 Modo de funcionamiento "Descongelación automática" 175
44.17.1 Tabla con tiempos de descongelación 176
45 Limpieza y conservación 177
45.1 Instrucciones de seguridad 177
45.2 Limpieza 177
46 Resolución de fallas 178
46.1 Instrucciones de seguridad 178

46.2 Señales de error 179
46.3 Causas de error y tratamiento 179
47 Eliminación del aparato usado 180
48 Garantía 180
49 Datos Técnicos 181
50 Gebruiksaanwijzing 183
50.1 Algemeen 183
50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 183
50.3 Waarschuwingsinstructies 183
50.4 Aansprakelijkheid 184
50.5 Auteurswet 184
51 Veiligheid 184
51.1 Gebruik volgens de voorschriften 184
51.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen 185
51.3 Bronnen van gevaar 188
51.3.1 Gevaar door microgolven 188
51.3.2 Verbrandingsgevaar 188
51.3.3 Brandgevaar 190
51.3.4 Ontploffingsgevaar 191
51.3.5 Gevaar door elektrische stroom 192
52 Ingebruikname 192
52.1 Veiligheidsvoorschriften 193
52.2 Leveringsomvang en transportinspectie 193
52.3 Auitpakken 193
52.4 Verwijderen van de verpakking 193
52.5 Plaatsen 194
52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing 194
52.5.2 Voorkomen van frequentiestoring 194
52.6 Montage van onderdelen 195
52.6.1 Glazen draaiplateau 195
52.6.2 Bakblik 195
52.6.3 Grillrooster 195
52.7 Elektrische aansluiting 195
53 Opbouw en functie 196
53.1 Algemeen overzicht 196
53.2 Bedieningspaneel en display 197
53.3 Pieptonen 197
53.4 Veiligheidsvoorzieningen 198

53.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat 198
53.4.2 Deurvergrendeling 198
53.4.3 Kinderslot 198
53.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting 198
53.5 Typeplaatje 199
54 Bediening en gebruik 199
54.1 Basis van het magnetron koken 199
54.2 Soorten gebruik 199
54.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei 200
54.4 Deur openen/sluiten 201
54.5 Sound aan-/uitzetten 201
54.6 Inschakelen naar programmakeuze 201
54.7 Snelstart 201
54.8 Uitschakelen 202
54.9 Instellen van de klok 202
54.10 Gebruik “Magnetron” 203
54.11 Gebruik “Grill” 203
54.12 Gebruik “Magnetron en grill” 204
54.12.1 “Combinatie 1” 204
54.12.2 “Combinatie 2” 204
54.13 Gebruik “Hete lucht” 205
54.13.1 Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken” 205
54.14 Gebruik “Magnetron en hete lucht koken” 206
54.15 Gebruik “Meerdere fases koken” 207
54.16 Gebruik “Kookprogramma“ 208
54.17 Gebruik “Automatisch ontdooien” 209
54.17.1 Tabel met ontdooitijden 209
55 Reiniging en onderhoud 210
55.1 Veiligheidsvoorschriften 210
55.2 Reiniging 211
56 Storingen verhelpen 212
56.1 Veiligheidsvoorschriften 212
56.2 Storingmeldingen 212
56.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen 213
57 Afvoer van het oude apparaat 213
58 Garantie 214
59 Technische gegevens 214

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen und Backen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

► Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.

► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

► Benutzen Sie nur Küchengeräte und Gegenstände, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind.

► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

► Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

► Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

► Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

HINWEIS

- ► Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ► Das Gerät kann 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.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ► Das Gerät ist nur zu dem in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck einzusetzen. Ätzende Chemikalien oder Dämpfe dürfen nicht eingesetzt werden. Dieses Gerät ist besonders zum Erhitzen, Kochen und Trocknen von Speisen entwickelt worden, und nicht für industrielle Zwecke oder den Einsatz im Labor.
- ► Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.

HINWEIS

- ► Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ► Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Zu diesen Geräten zählen alle industriell, wissenschaftlich oder medizinisch genutzten Geräte, bei den absichtlich Hochfrequenzenergie als elektromagnetische Strahlung für die Behandlung von Materialien erzeugt oder benutzt wird, sowie Geräte mit einer funken-erodierenden Wirkung. Geräte der Klasse B sind für den Einsatz im Haushalt und mit einem Anschluss an eine Haushaltsstromversorgung sowie Niederspannungseinrichtungen in Gebäuden vorgesehen.
- ► **Achtung:** Das Gerät darf nicht über einer Kochfläche oder einer anderen Hitzequelle aufgestellt werden, da dadurch das Gerät beschädigt werden kann und die Gewährleistung erlischt.
- ► Das Mikrowellengerät darf nur freistehend in Betrieb genommen werden. Das Mikrowellengerät darf nicht in einem Schrank in Betrieb genommen werden.
- ► Das Gerät ist mit der Rückseite gegen eine Wand aufzustellen.
- ► Das Mikrowellengerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- ► Niemals die Abstandshalter auf der Rückseite oder an den Seiten des Gerätes entfernen, da diese den nötigen Mindestabstand für die Luftzirkulation gewährleisten.

HINWEIS

► Bitte den Drehteller vor einem Transport sichern, um Schäden zu vermeiden.

► Das Mikrowellengerät ist nur zum Kochen, Auftauen und Dämpfen von Nahrungsmitteln geeignet.

► Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.

► Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bis es von autorisiertem Fachpersonal repariert wurde.

► WARNUNG: Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind gefährlich für jeden und sollten nur durch eine Fachkraft vorgenommen werden. Dies gilt auch für den Austausch der Beleuchtung und des Stromversorgungskabels. Das Gerät ist hierzu an das Servicecenter einzuschicken.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► **Achtung:** Wenn das Gerät im Combi-Betrieb laufen soll, darf es wegen der dabei entstehenden hohen Temperaturen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durch Erwachsene in Betrieb genommen werden.
- ► Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle können diese plötzlich zum Sieden kommen (Siedeverzug), daher sind die Behältnisse mit Vorsicht zu handhaben.
- ► Bitte keine Speisen im Ofen frittieren. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- ► Insbesondere der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ► Kochgeräte können sich durch die Hitzeübertragung von den Nahrungsmitteln erhitzen. Als Schutz wird die Benutzung von Topflappen empfohlen. Benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- ► Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die berührbaren Oberflächen eine hohe Temperatur erreichen.
- ► Die äußeren Oberflächen können sich bei Betrieb stark erhitzen. Die Tür und die äußeren Oberflächen können sich während des Betriebs stark erhitzen.

⚠WARNUNG

► Achtung! Beim Öffnen von Deckeln oder Abdeckfolien kann heißer Dampf austreten.

► Warnung: Das Gerät und zugängliche Teile erhitzen sich stark beim Betrieb. Die Heizelemente sollen daher nicht berührt werden, und Kinder unter 8 Jahren sollten fern gehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

► Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

► Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.

► Das Gerät darf nicht in leerem Zustand betrieben werden.

► Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.

► Das Mikrowellen Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem birgt das Risiko von Verletzungen, Entzündungen oder Feuer.

⚠WARNUNG

► Zur Reduzierung der Brandgefahr im Ofeninnenraum:

a) Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältnissen muss das Gerät wegen der bestehenden Entzündungsgefahr beaufsichtigt werden.

b) Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln sind vor dem Erhitzen zu entfernen.

c) Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

d) Nichts im Ofeninnenraum aufbewahren. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht zum Aufbewahren von Papiergegenständen, Kochgerätschaften oder Nahrungsmitteln verwendet werden.

► **Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.**

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da die Gefäße explodieren können.

► Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.

⚠WARNUNG

► Nahrungsmittel mit dicken Schalen, z.B. Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel oder Kastanien sind vor dem Garen im Gerät anzustechen.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten

► Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

► **Vorsicht:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind nur durch eine Fachkraft vorzunehmen. Dies gilt auch für den Austausch der Beleuchtung und des Stromversorgungskabels. Das Gerät ist hierzu an das Servicecenter einzuschicken.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCG30 Chef (pure white, black) wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG30 Chef (pure white, black)
- Rollring
- Glasdrehteller
- Grillrost
- Backblech
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie nicht die Folie über der Ofenabzugsöffnung!
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

► Bitte die Schutzfolie an der Innenseite der Tür (sofern vorhanden) nicht entfernen, da diese der leichteren Reinigung des Gerätes dient.

3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Die Aufstellfläche muss mehr als 85 cm über dem Fußboden sein.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

- Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:
- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller, Backblech oder Grillrost möglich.

► Das Backblech und den Grillrost nur bei Grillbetrieb/Heißluftbetrieb einsetzen.

3.6.1 Glasdrehteller

Den Glasdrehteller wie folgt montieren: • Den Rollring einsetzen

- Den Glasdrehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

3.6.2 Grillrost

- Den Grillrost in auf den Glasdrehteller stellen.

3.6.3 Backblech

- Das Backblech auf den Glasdrehteller stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

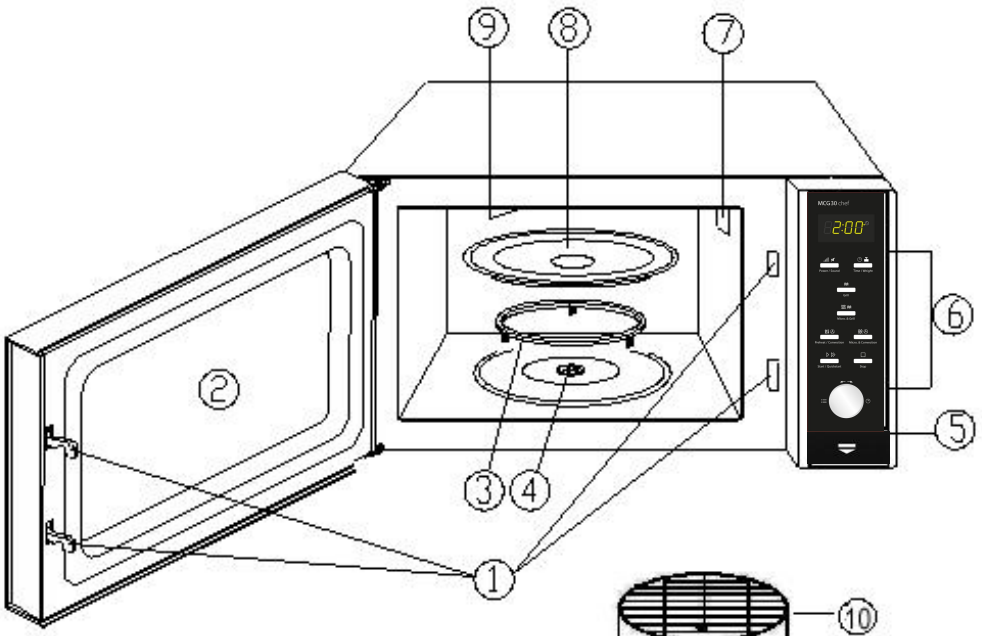
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.

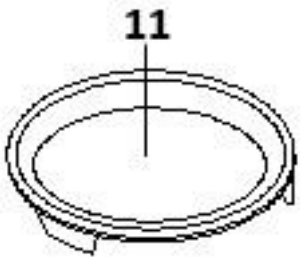
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht





1) Sicherheitstür-verriegelung
2) Sichtfenster
3) Rollring
4) Antriebswelle
5) Türöffner
6) Bedienfeld
7) Ofenlüftungs-öffnung

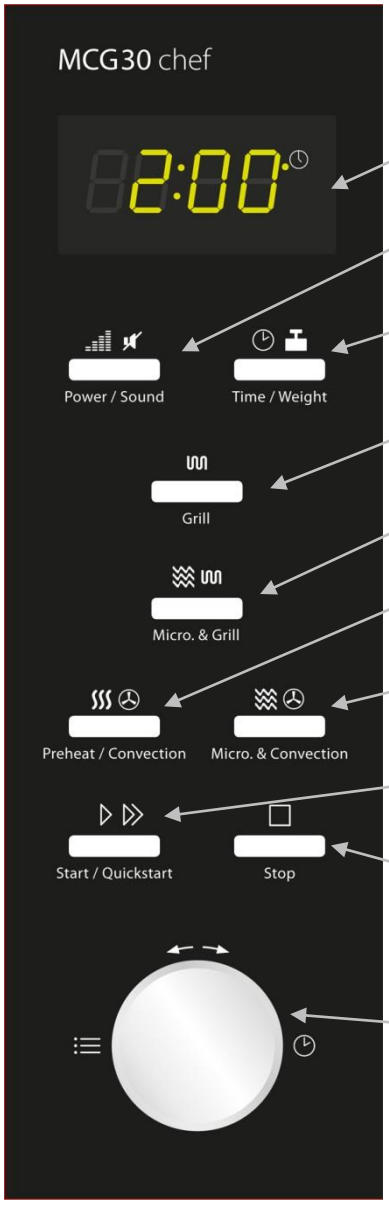
(Folie / HF-Abdeckung nicht entfernen!)

8) Glasdrehteller
9) Grillelement
10) Grillrost
11) Backblech

HINWEIS

Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.

4.2 Bedienelemente und Anzeige



Anzeigenfeld: Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.

Leistung/Sound: Zur Auswahl der Mikrowellenleistungsstufe oder zum An/Ausstellen des Sounds

Zeit/Gewicht: Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts

Grill: Zum Einstellen des Grillprogramms

Mikro & Grill: Zum Einstellen eines der zwei Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill)

Vorheizen/Heißluft: Zum Programmieren der Heißlufttemperatur und Vorheizfunktion.

Mikro & Heißluft: Zur Auswahl einer von vier Einstellungen zum Kombinationsgaren

Start/Schnellstart: Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms

Stopp: Zum vorübergehenden Stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.

Zeit/Menü (Drehregler) Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Kochprogramms drehen.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen



4.4.1 Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

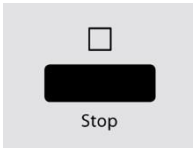
Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.

► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

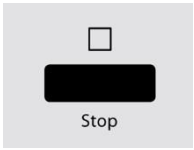
4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.



◆ **Aktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige „Lock“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



◆ **Deaktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.



Drücken Sie die Taste **Stopp** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ Betriebsart „Heißluft“

Bei dieser Betriebsart wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Kochguts zu erreichen.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb.

◆ Betriebsart „Mehrstufiges Garen“

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Abfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

◆ Betriebsart „Kochprogramm“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.

► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.

► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination*
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	×	×	×	×
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	×	×	×
Küchenpapier	✓	×	×	×
Metallblech	×	✓	✓	×
Metallgestell	×	✓	✓	×
Metallbehälter	×	✓	✓	×
Aluminiumfolie und -behälter	×	✓	✓	×

- * Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

5.4 Tür Öffnen/Schließen

◆ Tür Öffnen



Drücken Sie die Taste Tür öffnen, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.



◆ Tür Schließen

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

5.5 Sound an/aus stellen



Drücken Sie die Taste **Leistung/Sound** drei Sekunden lang, um den Sound (Beepton) an oder aus zu stellen.

Beendigungsmeldungen der Programme und Warnsignale werden auch bei ausgestelltem Sound ertönen.

5.6 Einschalten nach Programmwahl



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstar**t, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.7 Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.



Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen.

Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 30 sec. einzustellen, zweimal für 1 min.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

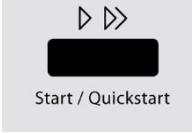
5.8 Ausschalten

Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:



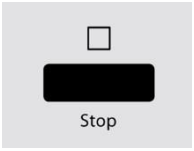
Drücken Sie die Taste **Stopp** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.



HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start/Schnellstart**.



Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp** ein zweites Mal.

HINWEIS



► Vor Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp** drücken.

5.9 Einstellen der Uhr

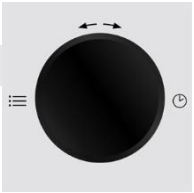
Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



◆ **Einstellmodus aktivieren**

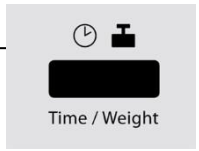
Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.

◆ **Stunden einstellen**



Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.

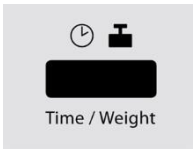




◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.

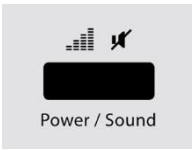
Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** um die eingestellte Zeit zu speichern.



5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

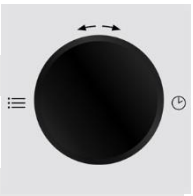
Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit (maximal 95 Minuten) anpassen.

◆ Einstellen der Leistungsstufe



Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung/Sound** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).

◆ Einstellen der Garzeit



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
P9 00	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
P7 20	720	80 %		Schonendes Garen und Erhitzen
P5 40	540	60 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
P3 60	360	40 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
P1 80	180	20 %	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
0	Niedrig			Warmhalten

5.11 Betriebsart "Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

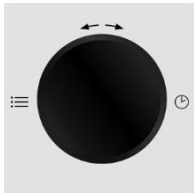
HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.



◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.



◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.12 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

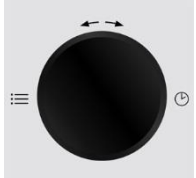
5.12.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.



◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1“**, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** einmal drücken.



◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.12.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ **Wahl des Garprogramms**



Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2“**, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** zweimal drücken.

Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart **„Kombination 1“**

5.13 Betriebsart "Heißluft"

Beim Heißluftgaren wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um das Kochgut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu garen. Dieser Ofen kann auf zehn unterschiedliche Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.

◆ **Einstellen der Temperatur**



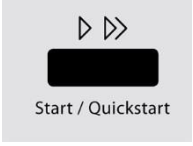
Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ **Einstellen der Garzeit**



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ **Garprogramm starten**



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

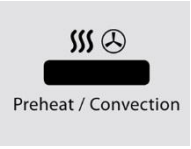
► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** drücken.

Tastendrücke	Temperatur	Tastendrücke	Temperatur
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

5.13.1 Vorheizfunktion "Vorwärmen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.

◆ **Einstellen der Temperatur**



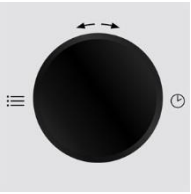
Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken.

◆ **Vorwärmen des Ofens starten**



Drücken Sie nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **Start/Schnellstart**. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **PREH**, bis der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat.

◆ **Kochgut einstellen**



Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.

◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ **Garprogramm starten**



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

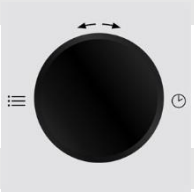
Das Gerät bietet vier vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle ermöglichen. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



◆ **Einstellen der Temperatur**

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Mikro & Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

◆ Einstellen der Garzeit



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro & Heißluft** drücken.

Tastendrücke	Anzeige	Temperatur
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

5.15 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar. Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

- Auftauen
- Mikrowellengaren
- Grillen oder Heißluftgaren (ohne Vorwärmfunktion)



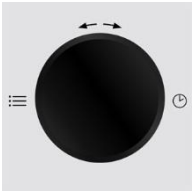
◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** (09) auszuwählen.



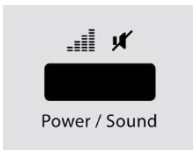
◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** einmal drücken.



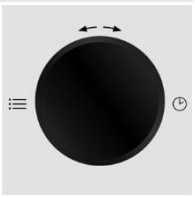
◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Mikrowellengaren

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung/Sound** entsprechend oft drücken.



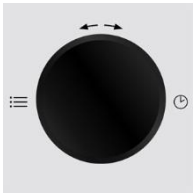
◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

◆ Betriebsart „Grill“ anwählen

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.





◆ Einstellen der Grillzeit

Stellen Sie die Grillzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

oder

◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren



Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken.



◆ Einstellen der Garzeit für das Heißluftgaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

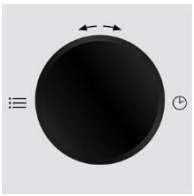
Drücken Sie nach erfolgter Einstellung die Taste Start/Schnellstart, um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.16 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.



◆ Auswahl des Programms

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** erst kurz gegen den Uhrzeigersinn, dann mit Uhrzeigersinn um das gewünschte Programm auszuwählen.

◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes



Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

Programm		Funk-tion	Anzahl der Tastendrücke Zeit/Gewicht						
01	Kartoffeln (je 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Heißgetränk (je 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g - 3 Minuten			-	-	-	-
04	Erhitzen (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza aufwärmen		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen		475 g – 45 Minuten			-	-	-	
09	Auftauen		10 sec. bis 45 Minuten						

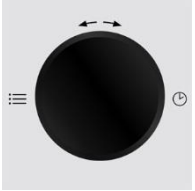
HINWEIS

► Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

► Bei manchen Menüs stoppt das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie das Kochgut umrühren können und es gleichmäßig gegart wird. Drücken Sie danach die Taste **Start/Schnellstart**, um den Betrieb fortzusetzen.



5.17 Betriebsart "Auftauautomatik"



Mit Hilfe des Menüs **„Auftauautomatik“** (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** auszuwählen.



◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** einmal drücken.



◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach Einstellen der Auftauzeit die Taste **Start/Schnellstart**, um die Auftauautomatik zu starten.

HINWEIS

- ► Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ► Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ► Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

5.17.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit min.	Nachtauzeit min
Fleisch im Stück	1000 g	Niedrig	25 - 30	20 - 25
Fleisch im Stück	500 g	Niedrig	14 - 18	10 - 15
Fleisch im Stück	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	Niedrig	6 - 8	5 - 10
Würstchen	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hähnchen	1000 g	Niedrig	20 - 25	10 – 15
Hähnchenteile	500 g	Niedrig	12 - 15	5 - 10
Rehrücken	100 g	Niedrig	20 - 35	20- 30
Hasenrücken	500 g	Niedrig	12 - 13	10 - 20
Krabben, Shrimps	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Forelle	340 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Fisch im Ganzen	500 g	Niedrig	7 - 10	10 – 15
Fischfilet	250 g	Niedrig	5 - 7	5 - 10
Erd-, Himbeeren	250 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Apfelmus	500 g	Niedrig	9 - 12	5 – 10

Brötchen	4 Stück	Niedrig	1	3 – 5
Brot	1000 g	Niedrig	13 - 15	8 – 10
Toastbrot	500 g	Niedrig	5 - 6	5 – 10
Rührkuchen	500 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Obstkuchen	1 Stück	Niedrig	2 - 3	2 – 3
Torte	1200 g	Niedrig	10 - 12	30- 60
Sahne	200 g	Niedrig	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	Niedrig	6 - 8	10 - 15

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände müssen entfernt werden. Mangelhafte Sauberkeit des Gerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Lebensdauer des Geräts nachteilig beeinflusst und zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen kann.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Ofentür keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallkratzer, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

⚠WARNUNG Brandgefahr

► Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.

◆ Drehteller, Grillrost, Backblech und Rollring

- Die Glasplatte (Drehteller), Grillrost und Backblech müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.

- Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E-01	**Temperatur im Garraum überschritten**: Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E-03	**Sensorstörung:** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten

Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden	Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	Zeit und Leistungsstufe neu einstellen Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	Zeit neu einstellen

⚠VORSICHT

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG30 Chef (black, pure white)
Artikel-Nr.	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Anschlussdaten	230-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	2200 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	$\leq$ 1 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	540 x 300 x 420 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	350 x 195 x 360 mm
Ofenkapazität	Ca. 30 L
Nettogewicht	16,2 kg

Original
Operating Manual

Microwave, Grill and Convection Oven
MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Item No. 3370 / 3382 / 3380

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device: • Commissioning • Operation • Troubleshooting and/or • Cleaning • Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following: • Non-observance of the manual • Improper repairs

- Uses for non-intended purposes • Use of unauthorized spare parts
- Technical alterations, modifications of the device

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for defrosting, warming up, cooking, grilling, reducing and baking foods and beverages.

This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

Read all these instructions before using the appliance.

► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.

► The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.

► This appliance may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards.

► Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised. Children are not allowed to play with the device.

► The appliance and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.

► The appliance may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the appliance and have understood the resulting hazards.

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

HINWEIS Please note

- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ► Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ► Do not use utensils that are not suitable for the use in microwave appliances.
- ► Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ► This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose. for domestic purpose.
- ► The microwave oven is only used when it is freestanding.
- ► The microwave oven must not be placed in a cabinet.

HINWEIS Please note

► The appliance shall be placed against a wall.

► **Warning**: Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If it is installed it could be damaged and the warranty would be void.

► The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

► The microwave oven is for household use only and not for commercial use.

► Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.

► Please secure the turn table before you move the appliance to avoid damages.

► The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.

► The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

► Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.

► If the door or door seals are damaged, the device must not be operated until it has been repaired by an authorized person.

⚠WARNUNG Warning

► WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service centre.

12.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

► **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

► Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling (boiling retardation), therefore care must be taken when handling the container.

► Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.

► In particular, the contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or shaken, and the temperature must be checked before consumption to prevent scolding.

► Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.

► The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

⚠WARNUNG Warning

► The accessible surface may be hot during operation.

► The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

► Use gloves if you remove any heated food.

► Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.

► WARNING: 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 continuously supervised.

12.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

► Never use the device to store or dry flammable materials.

► Do not warm up any alcohol in an undiluted state.

► Do not operate the oven when empty.

► To reduce the risk of fire in the oven cavity:

► a) When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

► b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

► c) If smoke is emitted turn off the appliance or unplug the appliance and keep the door closed to extinguish any flames.

► d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

⚠WARNUNG Warning

► Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.

► Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.

► The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

► **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

12.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

► Liquids and other food must not be heated in closed vessels as these may explode.

► Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.

► Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.

12.3.5 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

► Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

► **Caution:** It is dangerous to repair or maintain the appliance by anyone other than a specialist because under these circumstances the cover would have to be removed which ensures protection against microwave radiation. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service center.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG30 Chef (pure white, black) Microwave is delivered with the following components:

- MCG30 Chef (pure white, black) Microwave
- Rolling ring
- Glass turntable
- Grating
- Baking sheet
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Do not remove the film on the oven ventilation opening!
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

► Please don't remove the protective film from the inside of the door (if equipped), since this makes the cleaning of the device easier.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard. The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The microwave oven must be installed more than 850mm above floor.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device's adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices. Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

13.6 Assembling the accessories

HINWEIS Please note

► The device can be operated with the glass turntable or the baking sheet, as well as with grating.

► Use the baking sheet and the grating only when the grill/convection is in operation.

13.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

- Insert the rolling ring
- Insert the glass turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

13.6.2 Grating

- Place the grating on the glass turntable.

13.6.3 Baking Sheet

Attach the baking sheet as follows: Place the baking sheet on the glass turntable.

13.7 Electrical connection

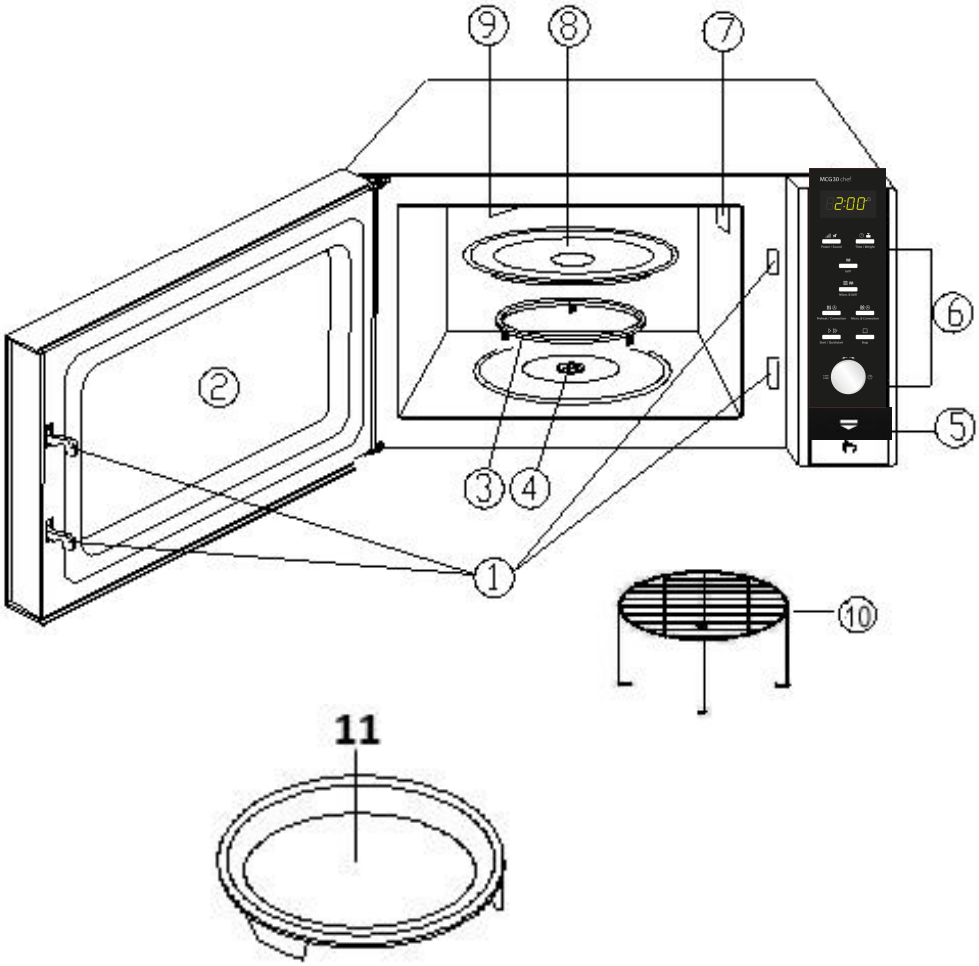
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview

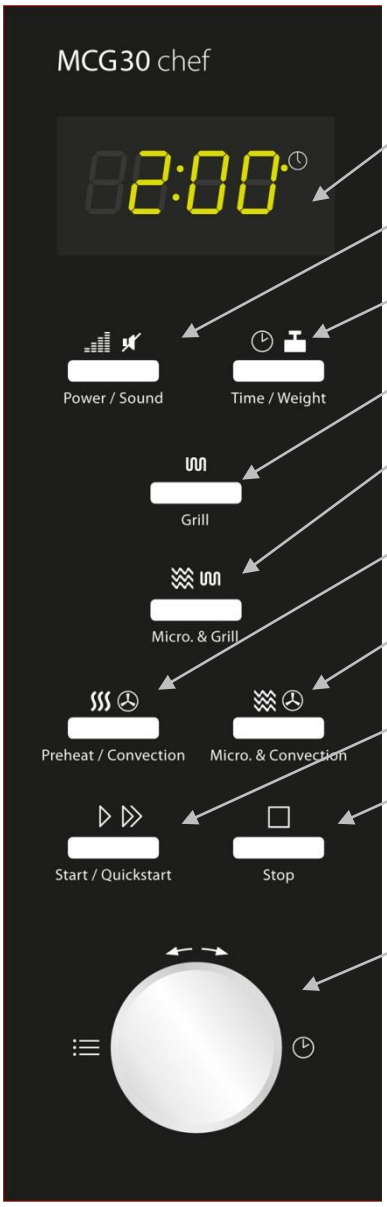


(1) Protective door latch
(2) Oven window
(3) Rolling ring
(4) Drive shaft
(5) Door opener
(6) Operating panel
(7) Oven ventilation opening
(Do not remove film!)
(8) Glass turntable
(9) Grill heater
(10) Grating
(11) Baking Sheet

HINWEIS PLEASE NOTE

► The ventilator can continue running afterwards to cool down the device.

14.2 Operating elements and displays



Display panel: Cooking time, output, function display and actual time are displayed.

Power/sound: Press to set the power level of the microwave or to switch on/off the sound.

Time/Weight: Press to set the clock or the weight of the food.

Grill: Press to set a grill cooking programme.

Mikro.+Grill: Press to set a microwave and grill combination cooking programme.

Pre-Heat/Convection: Press to program the hot air temperature and pre-heat function.

Micro+Convection: Press to select one of four settings for combination cooking.

Start/Quick start: Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking

Stop: Press to stop the cooking program and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure.

Time/Menu (control dial): Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu programme.

14.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Four signal tones:** The cooking time has ended.

14.4 Safety equipment



14.4.1 Warning notices on device

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!

► Do not set or lay any items on the device.

14.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

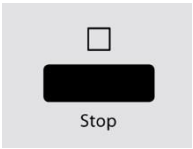
► Do not operate the device if the safety switch is defective.

► Do not disable this safety device.

14.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.

◆ **Activating the child-proof lock:**



Press the **Stop** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display “Lock” lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.

◆ **De-activating the child-proof lock:**



Press the **Stop** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

14.4.4 Overheating protection



The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons

Press the **Stop** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

14.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

15.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

◆ “Microwave” mode

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

◆ “Grill” mode

This operating mode is suitable for frying and browning food.

◆ “Microwave and Grill” mode

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

Combination 1

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

Combination 2

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

◆ “Convection” mode

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm the food quickly and evenly.

◆ “Microwave and Convection” mode

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and convection operations.

◆ „Multi-Stage Cooking“ Mode

This mode allows you to program up to three automatic sequences. It is possible to set the sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode.

◆ „Cooking Program“ Mode

This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.

◆ Automatic defrost

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

15.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ► For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ► Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ► You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ► Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	×	×	×	×
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	×	×	×
Kitchen roll	✓	×	×	×
Metal sheet	×	✓	✓	×
Metal rack	×	✓	✓	×
Metal container	×	✓	✓	×
Aluminium foil and container	×	✓	✓	×

*both, Microwave+grill and microwave+hot air

15.4 Opening / closing door

◆ Open door



Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS Please note

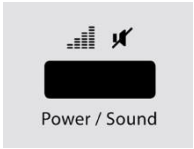
► Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.



◆ Close doors

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start/Quick Start**.

15.5 Switch on/off sound



Press the button **power/sound** for three seconds in order to switch on or off the sound (beep tone).

You can hear messages of the programme ending and warning signals even if the sound has been switched off.

15.6 Activation after selecting the programme



After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

15.7 Quick start



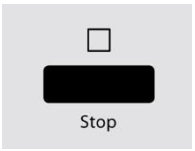
Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. If you press the button **Start/Quick** once, the oven will work for 30 sec., if you press it twice, it works for 1 min.

The oven starts automatically after 2 seconds.

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.8 De-activation:



In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

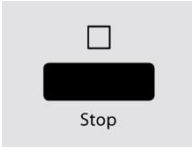
Pres the **Stop** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.



Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.

HINWEIS Please note

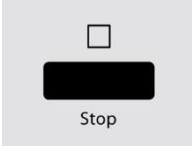
► To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quick start** after closing the door.



To terminate the interrupted program, press the button **Stop** a second time.

HINWEIS Please note

► Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button Stop.



15.9 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:



◆ **Activating setup mode**

Press the button **Time/Weight** to switch the oven from the 24 hour system to the 12 hour system.

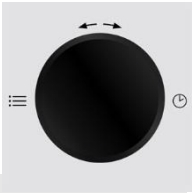


◆ **Setting the hours**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.



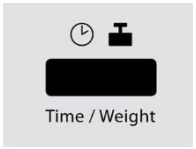
Press the **Time/Weight** button to save the set hour.



◆ **Setting the minutes**

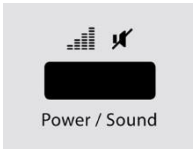
Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.

Press the **Time/Weight** button to save the set time.



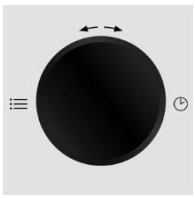
15.10 “Microwave” mode

When microwaving you can adapt the power setting and the cooking time (maximum 95 minutes).



◆ Setting the power level

Select the power level you want by pressing the **Power/sound** button until you reach the level you require (see following table).



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quickstart**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and END will appear in the display.

Display	Watt	Power level	
P9 00	900	100 %	high
P7 20	720	80 %	
P5 40	540	60 %	Medium high
P3 60	360	40 %	medium
P1 80	180	20 %	Medium low/Defrost
0	low		

15.11“Grill” mode

The “Grill” operating mode is especially suitable for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

HINWEIS Please note

In this mode the system selects the highest power setting for the grill. The maximum grilling time is 95 minutes.



◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme **“Grill”** by pressing the button **Grill** once.

◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.





◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.12“Microwave and Grill” mode

This function allows you to employ combination microwave cooking and grilling with two different settings.

HINWEIS Please note

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.

15.12.1 “Combination 1”



In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 1”** by pressing the button **Mikrowave+Grill** once.



◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start,** to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.12.2 “Combination 2”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.



◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 2”** by pressing the button **Mikrowave+Grill** twice.

The remaining operation is identical with the operating mode **“Combination 1”** described above.

15.13“Convection” mode

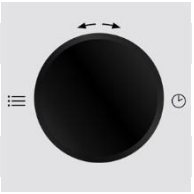
In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm and brown the food quickly and to cook it so it is crispy. This oven can be set to ten different cooking temperatures. The maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.

◆ **Setting the cooking time**



Select the temperature you require by pressing the **Pre-heat/Convection** button until you reach the level you require (see following table).

◆ **Setting the cooking time**



Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ **Starting the cooking programme**



After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

HINWEIS Please note

► You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Pre-heat/Convection**.

Button presses	Temperature	Button presses	Temperature
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

15.13.1 “Preheating and Convection cooking” mode

The device can be programmed for combination preheating and convection cooking.

◆ **Setting the temperature**



Select the temperature you require by pressing the **Pre-heat/Convection** button until you reach the level you require.

◆ **To start heating the oven**



After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**. A signal ton is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

◆ Food setting

Set the food you wish to cook in the device.



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick** start, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.14 “Microwave and Convection” mode

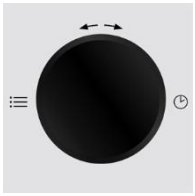
The device offers four pre-programmed settings, which facilitate combination cooking using hot air (convection) and microwaves.



◆ Setting the temperature

Select the temperature you require by pressing the **Micro + Convection** button until you reach the level you require (see following table).

Setting the cooking time



Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.



HINWEIS Please note

► You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Micro + Convection**.

Button presses	Display	Temperature
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

15.15 “Multi-stage Cooking" Mode

In this mode you can program up to up to three automatic cooking sequences. The sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode is adjustable.

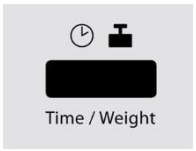
The example below describes the settings for a multi-stage cooking program in the sequence:

- Defrost
- Microwave cook
- Grill or hot-air cooking (without preheating function)

◆ Selecting Automatic Defrosting



Turn the **Time/Menu** knob anticlockwise in order to select the **„Automatic Defrosting“** program (09).



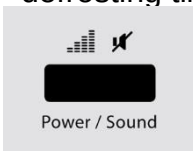
◆ Activating input mode

Select input mode by pressing the button **Time/Weight** once.



◆ Setting the defrost time

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.



◆ Setting the power level for microwave cooking

Select the temperature you require by pressing the **Power/sound** button until you reach the level you require.

◆ Setting the power level for microwave cooking



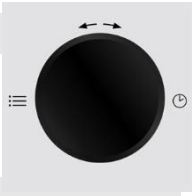
Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Selecting „Grill“ Mode

Select the „**Grill“** cooking program by pressing the **Grill** button once.

◆ Adjusting the Grilling Time



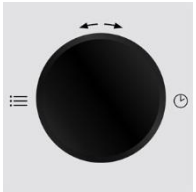
Set the grilling time by turning the **Time/Menu** knob.

or



◆ Adjusting the Power Setting for Hot-Air Cooking

Select the desired temperature by pressing the **Pre-heat/Convection** button as often as necessary until the desired temperature is displayed.



◆ Setting the Cooking Time for Hot-Air Cooking

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** knob.



◆ Starting the multi-level cooking programme

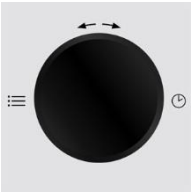
After selecting the program, press the button **Start /Quick start,** to start the preset the multi-level cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.16 “Cooking Program” Mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 9 different menus. Please refer to the table on the next page for more detailed information.



◆ Selecting the Program

First turn the **Time/Menu** knob briefly anticlockwise and then clockwise to select the desired program.

◆ Setting the quantity / weight



Select the quantity/weight you require by pressing the **Time/Weight** button until you reach the level you require (see following table).

◆ Starting the cooking programme



After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Cooking Program		Func-tion	Button presses Time/Weight						
01	Potatoes (each 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Hot drink (200 ml/cup)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 3 minutes			-	-	-	-
04	heat (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza reheat		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Chicken (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake		475 g – 45 minutes			-	-	-	

09	Defrost		10 sec. up to 45 minutes

HINWEIS Please note

► When cooking in grill or combination mode, you may need to turn the food after half the cooking time has elapsed to ensure it is evenly cooked.

HINWEIS Please note

► With some menus, the device stops after half of the cooking time has elapsed, so that you can stir the food, so it will be evenly cooked. After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start.**



15.16.1 “Automatic defrost” mode

You can gently defrost frozen food with the help of the **“Automatic defrost”** (09) menu. To set the defrost time, proceed as follows:



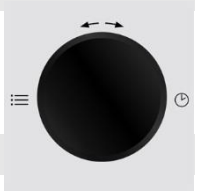
◆ **Selecting the menu**

Turn the control dial **Time/Menu** counter-clockwise to select the programme **“Automatic defrost”** (09).



◆ **Activating input mode**

Select input mode by pressing the button **Time/Weight** twice.



◆ **Setting the defrost time**

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.



◆ **Starting automatic defrost**

After setting the defrost time, press the button **Start /Quick start**, to start automatic defrosting.

HINWEIS Please note

► Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows: Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.

► When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

15.16.2 Table with thawing times

Food	Quantity	Power level	Time/min.	Time to wait after thawing
Unsliced meat	1000 g	low	25 - 30	20 - 25
Unsliced meat	500 g	low	14 - 18	10 - 15
Unsliced meat	200 g	low	4 - 6	5 - 10
Mince	250 g	low	6 - 8	5 - 10
Sausages	200 g	low	4 - 6	5 - 10
Cold cuts	300 g	low	4 - 6	5 - 10
Chicken	1000 g	low	20 - 25	10 – 15
Chicken pieces	500 g	low	12 - 15	5 - 10
Saddle of venison	100 g	low	20 - 35	20- 30
Saddle of rabbit	500 g	low	12 - 13	10 - 20
Prawns, shrimps	250 g	low	5 - 7	5 – 10
Trout	340 g	low	4 - 6	5 – 10
Whole fish	500 g	low	7 - 10	10 – 15
Fillet of fish	250 g	low	5 - 7	5 - 10
Strawberries, raspberries	250 g	low	4 - 6	5 – 10
Cherries, plums	250 g	low	5 - 7	5 – 10
Apple puree	500 g	low	9 - 12	5 – 10
Bread roll	4 pcs	low	1	3 – 5
Bread	1000 g	low	13 - 15	8 – 10
Toast bread	500 g	low	5 - 6	5 – 10
Sponge cake	500 g	low	6 - 8	5 – 10
Fruit flan	1	low	2 - 3	2 – 3
Gateau	1200 g	low	10 - 12	30- 60
Cream	200 g	low	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	low	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	low	6 - 8	10 - 15

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The appliance must be cleaned regularly and any food residues must be removed. Insufficient cleanliness of the device can lead to the destruction of the surface, which for its part can have a negative impact upon the service life of the appliance and can lead to a dangerous condition of the appliance as well as fungal and bacterial contamination.
- ► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ► Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

16.2 Cleaning

◆ **Cooking chamber and inside of door**

⚠WARNUNG Danger of fire

► Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

HINWEIS Please note

► Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.

◆ Rotating plate and rolling ring

- The glass turntable must be removed and cleaned occasionally. Wash the plate in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- The rolling ring should be cleaned regularly to prevent excessive noise development or a rotational malfunctions.
  The rolling ring can be washed in a mild soapy solution or in the dishwasher. Please remember to put the rolling ring back again properly after cleaning it.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.

► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error code	Description
E-01	**Excessive temperature within cooking chamber:** The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C. Press the **Stop** button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E-03	**Sensor fault:** The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the **Stop** button to acknowledge this fault.

HINWEIS Please note

► If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	Close device door
	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	Use different cooking vessel
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	Re-set time and power level Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	Have Service dept repair cooking chamber light.

Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	Re-set time

⚠VORSICHT Attention

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	Microwave, Grill and Convection Oven
Name	MCG30 Chef (black, pure white)
Item No.:	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Mains data	230-240 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	2200 W (Convection)
	1250 W (Grill)
	$\leq$ 1 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements W x H x D)	540 x 300 x 420 mm
Cooking chamber dimensions W x H x D)	350 x 195 x 360 mm
Oven capacity	Ca. 30 L
Net weight	16,2 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde, grill et four à air pulsé

MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



N°. d'art. 3370 / 3382 / 3380

21 Mode d´emploi : Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, •son utilisation, • sa réparation et/ou son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.2 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l’appareil

Les modifications de l’appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.4 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de décongeler, réchauffer, cuire, griller, réduire et cuire au four des denrées alimentaires et des boissons. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d’hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes générales de sécurité

HINWEIS Remarque

Pour manipuler l’appareil en sécurité, respectez les consignes de sécurité suivantes :

► Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.

► Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.

► Cet appareil n'est pas destiné à sécher, chauffer ou réchauffer des animaux vivants.

► N'utilisez que des ustensiles de cuisine et des objets compatibles avec les appareils à micro-ondes.

► Les thermomètres alimentaires ne peuvent pas être mis dans ce micro-ondes.

► Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s’ils sont surveillés ou s’ils ont été informés de la manière d’utiliser l’appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.

► Le nettoyage et l’entretien assuré par l’utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu’ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. L’appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l’écart des enfants de moins de 8 ans.

HINWEIS Remarque

► L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d’expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d’utiliser l’appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.

► Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel technique qualifié et formé par le fabricant. Une réparation incorrecte peut être source de graves dangers pour l'utilisateur.

► La réparation de l'appareil pendant la période de garantie ne doit être réalisée que par un SAV autorisé par le fabricant sinon la garantie s'éteint pour les dommages suivants.

► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.

► L'appareil ne doit être utilisé que pour la destination précisée dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs. Cet appareil a été mis au point particulièrement pour réchauffer, cuire et sécher des plats et non pas pour un usage à des fins industrielles ou en laboratoire.

► L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.

► Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.

HINWEIS Remarque

► Cet appareil est un appareil ISM du groupe 2, classe B. Cette classe recouvre tous les appareils utilisés dans les domaines industriel, scientifique ou médical dans lesquels de l'énergie à haute fréquence est générée ou utilisée délibérément comme rayonnement électromagnétique pour traiter des matériaux, de même que les appareils ayant un effet d'électroérosion. Les appareils de classe B sont destinés à un usage domestique et dans des bâtiments avec branchement à une alimentation électrique domestique et des systèmes de basse tension.

► Cet appareil à micro-ondes ne doit être utilisé qu'indépendamment.

► **Attention :** Cet appareil ne doit pas être posé sur une surface de cuisson ou une autre source de chaleur car ceci pourrait l'endommager et provoquer l'extinction de la garantie.

► Cet appareil à micro-ondes ne doit pas être utilisé dans un placard.

► L'appareil doit être posé par sa face arrière contre un mur.

► Cet appareil à micro-ondes n'est destiné qu'à un usage domestique et non pas professionnel.

► Ne jamais enlever les écarteurs situés à l'arrière ou sur le côté de l'appareil car ceux-ci garantissent la distance minimale nécessaire à la circulation de l'air.

► Fixer le plateau tournant avant tout transport afin d'éviter sa détérioration.

► Cet appareil à micro-ondes est adapté pour cuire, décongeler et étuver des aliments.

► L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger émanant des micro-ondes

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

L'effet des micro-ondes sur l'organisme peut provoquer des lésions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous exposer ou exposer d'autres personnes aux micro-ondes.

► Ne jamais utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Un interrupteur de sécurité défectueux fait courir un risque d'exposition directe aux micro-ondes.

► AVERTISSEMENT : Les travaux d’entretien et de réparation nécessitant le retrait du capot de protection contre les micro-ondes sont dangereux pour toute personne et ne doivent être effectués que par un technicien spécialisé. Ceci est valable également pour le changement de l'éclairage et du câble d'alimentation électrique. Pour ce faire, il faut envoyer l'appareil au centre de SAV.

► Sie la porte ou les joints de la porte sont endommagés, l’appareil ne doit pas être exploité, jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne qualifié.

22.3.2 Risque de brûlure

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

Les aliments chauffés dans cet appareil, de même que le plat de cuisson utilisé et la surface de l'appareil peuvent chauffer très fort. Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter et faire courir ce risque à d'autres personnes.

► Les surfaces extérieures peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

► **Attention :** Si l'appareil doit fonctionner en mode combiné, suite aux fortes températures alors générées, il ne peut être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'adultes.

► En cas de réchauffement de boissons dans le micro-onde (retard à l'ébullition), ces dernières peuvent bouillir soudainement et il faut donc manier les récipients avec précaution.

► Ne pas faire frire d'aliments dans le four. L'huile brûlante peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles et provoquer des brûlures.

► Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou secoué et il faut vérifier la température avant leur consommation pour éviter les brûlures.

► Les plats de cuisson peuvent chauffer suite à la chaleur transmise par les aliments. Il est conseillé d'utiliser des maniques pour se protéger.

► La porte et les surfaces extérieurs peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.

► Quand l'appareil fonctionne, les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée.

► Utilisez des maniques ou des gants à four pour sortir les plats.

► Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez les couvercles ou les opercules.

► AVERTISSEMENT: L'appareil et les pièces accessibles chauffent fortement en fonctionnant. Il faut donc éviter de toucher les éléments chauffants et les enfants de moins de 8 ans doivent donc être tenus à distance ou surveillés en permanence.

22.3.3 Danger d’incendie

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

► Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables.

► N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

► Ne chauffez pas d'alcool non dilué.

► L'appareil ne doit pas être utilisé à vide.

► Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :

a) Pour réchauffer des plats contenus dans des récipients en plastique ou en papier, il faut surveiller l'appareil en raison du risque d'incendie existant. b) Enlever les fixations métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les chauffer.

c) Si de la fumée se dégage, il faut arrêter l’appareil ou débrancher la prise et maintenir la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.

d) Ne rien conserver à l'intérieur du four. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être utilisé pour ranger des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.

► Pour tous les ustensiles et récipients, il faut vérifier leur compatibilité avec une utilisation dans les appareils à micro-ondes.

► Les récipients à usage unique doivent avoir les caractéristiques précisées sous **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes».**

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

► En cas de dégagement de fumée, arrêter l'appareil, débrancher la prise électrique et garder la porte fermée (pour étouffer les éventuelles flammes).

► Cet appareil à micro-ondes est destiné exclusivement à réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage d’aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linges humides ou autres fait courir des risques de blessures, d’inflammation ou d’incendie.

► **Eliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.**

22.3.4 Risque d'explosion

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'explosion suite à la surpression générée.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger d’explosion :

► Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés qui pourraient exploser.

► Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.

► Les aliments à peaux épaisses, par exemple les pommes de terre, les courges entières, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant de les faire cuire dans l'appareil.

22.3.5 Danger lié au courant électrique

⚠GEFAHR Danger de mort par électrocution !

Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

► N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

► L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.

► **Prudence :** Les opérations d'entretien et de réparation nécessitant le retrait du capot protecteur contre le rayonnement des micro-ondes ne doivent être effectuées que par un technicien. Ceci est valable également pour le changement de l'éclairage et du câble d'alimentation électrique. Pour ce faire, il faut envoyer l'appareil au centre de SAV.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

► En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde MCG30 Chef (pure white, black) est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde MCG30 Chef (pure white, black)
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- La Grille
- Plaque de four
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.

Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.

Ne retirez la feuille sur l´ouverture de ventilation !

Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS Remarque

► Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

► Ne retirez pas le film protecteur de l’intérieur de la porte (le cas échéant), parce que celui-ci facilite le nettoyage de l’appareil.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets.

Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- La surface de montage de l'appareil doit se situer à plus de 85 cm au-dessus du sol.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables.

On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.

- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

23.6 Montage des accessoires

HINWEIS Remarque

► L'appareil peut être utilisé avec le plateau tournant, la grille ou la plaque de four.

► Utilisez la plaque de four et la grille uniquement pour griller/ Air pulsé.

23.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

- Disposer l'anneau à roulettes
- Disposer le plateau tournant de telle sorte que les rainures sous le plateau tournant s'encliquètent dans l'arbre d'entraînement.

23.6.2 La Grille

- Disposer la grille.

23.6.3 Plaque de four

Installer la plaque de four comme suit :

- Placer la plaque de four sur le plateau tournant en verre.

23.7 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

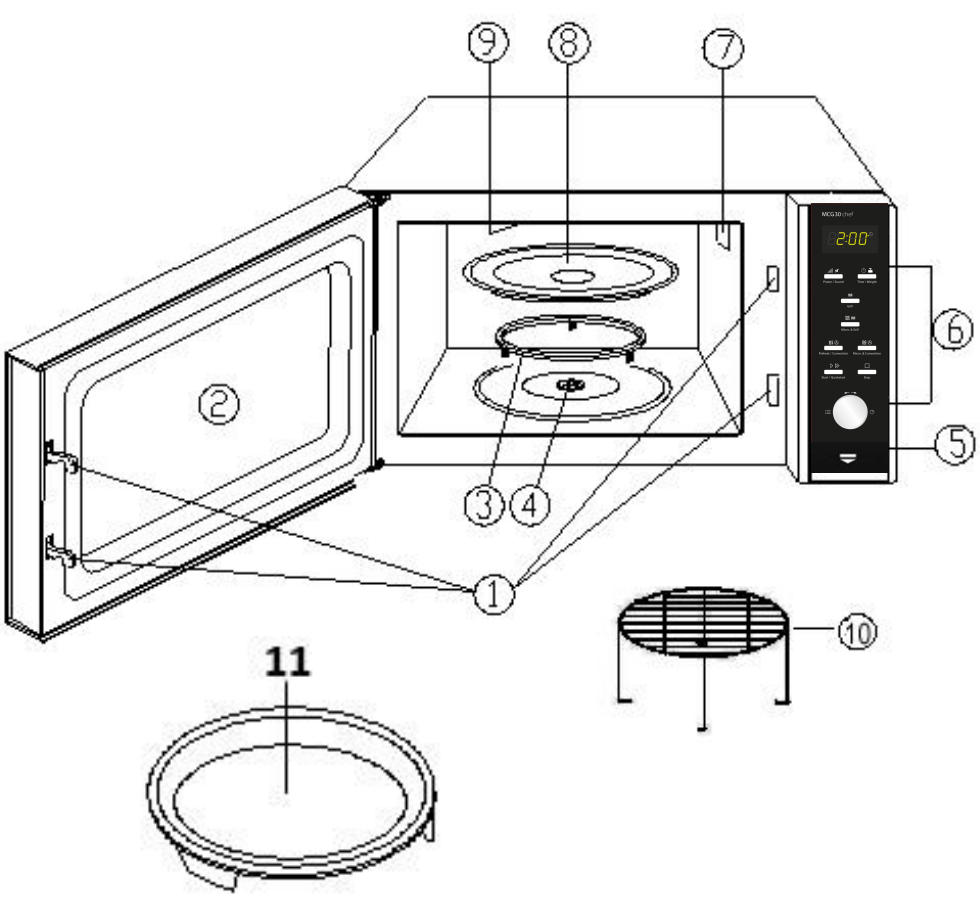
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble

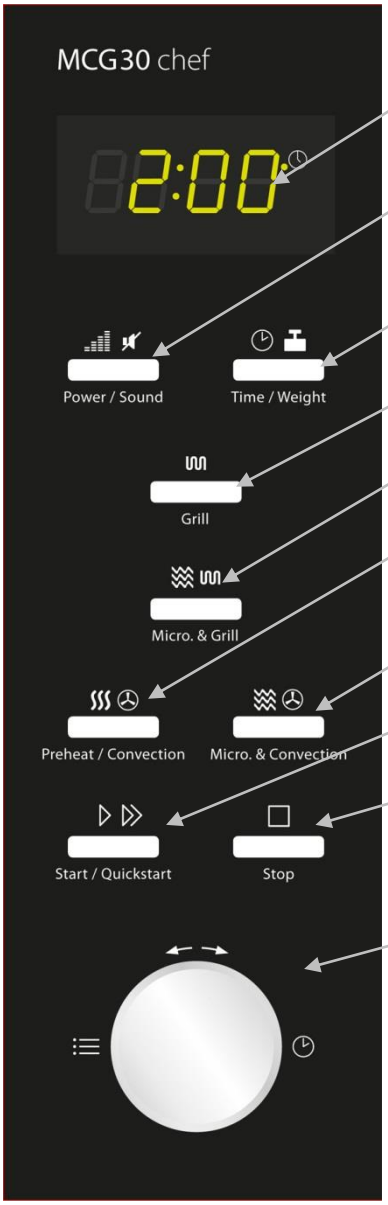


(1) Verrouillage de sécurité porte
(2) Fenêtre du four
(3) Anneau roulant
(4) Entraînement
(5) Ouvrir la porte
(6) Champ de commande
(7) Ouverture de ventilation
(Ne retirez la feuille !)
(8) Plateau tournant
(9) Elément de grill
(10) Grille
(11) Plaque de four

HINWEIS Remarque

► Le ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir l'appareil.

24.2 Eléments de commande et d'affichage



Champ d'affichage: durée de cuisson, puissance, affichage de fonction et de délai actuel.

Niveau/son: Pressez pour définir le niveau de puissance du micro-ondes ou pour allumer ou couper le son.

Temps/poids: appuyer pour régler l´horloge ou le poids des aliments à cuire.

Grill: appuyer pour régler un programme de grill.

Micro-onde+grill : appuyer pour régler un programme de la cuisson combinée (micro-onde+grill).

Préchauffage/Air pulsé: appuyer pour programmer une température d'air chaud et fonction préchauffage.

Micro-onde+air pulsé: appuyer pour sélectionner un des quatre réglages de cuisson combinée.

Démarrage/démarrage rapide: appuyer pour démarrer le programme de cuisson .

Stop: appuyer pour arrêter le programme de cuisson ou pour effacer tous les réglages précédents avant le démarrage de la cuisson.

Temps/menu (sélecteur tournant) : tourner pour régler le temps de cuisson ou pour sélectionner le menu automatique.

24.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Deux bips :** l'appareil n'a pas accepté la commande. Vérifier la commande demandée et répéter l'opération.
- **Quatre bips :** fin de la cuisson.

24.4 Dispositifs de sécurité



24.4.1 Avertissements sur l'appareil

⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !

► Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

24.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.

► Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

24.4.3 Sécurité enfant

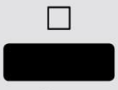
La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

◆ **Activer la sécurité enfant :**



Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction « Lock » s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.

◆ **Désactiver la sécurité enfant :**



Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

24.4.4 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse une température de 300 °C, l'affichage indique E 01 et un ronflement retentit.

Pour des raisons de sécurité l'appareil arrête le programme en cours.



Presser la touche **Stop** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

24.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG AVERTISSEMENT

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

25.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

25.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

◆ **Mode «Micro-onde»**

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

◆ **Mode «Grill»**

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et grill»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et à griller.

Combinaison 1

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

Combinaison 2

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

◆ **Mode «Air pulsé»**

Dans ce mode l'air chaud est pulsé dans la chambre de cuisson afin d'obtenir un échauffement rapide et régulier des aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et air pulsé»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et en mode à air pulsé.

◆ **Mode «Multi-modes»**

Ce mode permet de programmer jusqu'à trois modes de cuisson à la suite. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

◆ **Mode «Menu cuisson»**

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 9 menus différents.

◆ **Décongélation automatique**

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

25.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

► Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.

► Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.

► Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.

► On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.

► Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Microonde	Grill	Air pulsé	Combinaison*
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	×	×	×	×
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	×	×	×
Papier de cuisine	✓	×	×	×
Tôle métallique	×	✓	✓	×
Plat métallique	×	✓	✓	×
Récipient en métal	×	✓	✓	×
Barquettes et feuilles d'aluminium	×	✓	✓	×

- * Four à micro-ondes + grill et four à micro-ondes + four à chaleur tournante

25.4 Ouvrir et fermer la porte



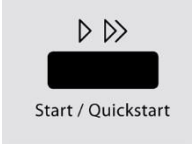
◆ **Ouvrir la porte**

Pour ouvrir la porte de l'appareil apuyer l´ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

HINWEIS Remarque

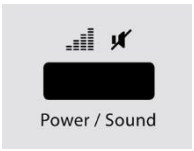
► Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.

◆ **Fermer la porte**



Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Démarrage/démarrage rapide**.

25.5 Allumer/couper le son



Pressez le bouton pour définir le niveau de **puissance/son** pour trois secondes pour allumer ou couper le son (signal sonore).

Vous pouvez écouter les messages du programme fini et des signaux d'avertissement, même lorsque le son a été coupé.

25.6 Mise en route après sélection d'un programme



Après avoir sélectionné le programme presser **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

25.7 Démarrage rapide



Utiliser cette fonction pour programmer le four pour une cuisson confortable avec une puissance micro-onde à 100 %.

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. Presser la touche **Démarrage/démarrage** rapide un fois, la durée est 30 sec., presser la touche deux fois, la durée est 1 min. Le four démarre automatiquement après deux secondes.

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

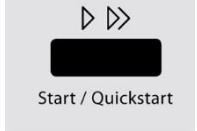
25.8 Arrêt

Pour interrompre le programme de cuisson en cours, on peut opérer comme suit :



Exercer une pression unique sur la touche **Stop**. Le programme en cours sera stoppé.

Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.



HINWEIS Remrque

► Pour continuer le programme de cuisson interrompu, presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** après avoir refermé la porte.



Pour arrêter le programme interrompu, presser à nouveau la touche **Stop**.



HINWEIS Remarque

Avant le début d'un autre programme de cuisson il faut effacer l'affichage et remettre le système à zéro en pressant la touche **Stop**.

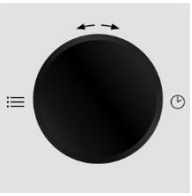
25.9 Réglage de la montre

Pour régler la montre de l'appareil procéder comme suit :

◆ **Activer le mode de réglage**



Presser la touche **Temps/poids**.Pour changer le système d'affichage de 24h à 12h, il faut presser la touche de nouveau.

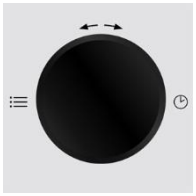


◆ Réglage des heures

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.

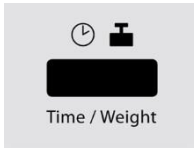


Presser la touche **Temps/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.



◆ Réglage des minutes

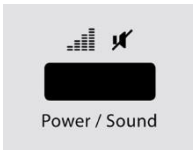
Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



Presser la touche **Temps/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.

25.10 Mode «micro-onde»

Avec la cuisson au four micro-onde, vous pouvez adapter le niveau de puissance et la durée de cuisson (au maximum 95 minutes).



◆ Ajuster le niveau de puissance

Sélectionnez le niveau de puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche **Niveau/son** selon la valeur souhaitée (voir tableau plus bas).



◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

◆ Démarrer le programme de cuisson



Après avoir sélectionné le programme presser le touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Affichage	Watt	Puissance	
P9 00	900	100 %	Elevée
P7 20	720	80 %	
P5 40	540	60 %	Mi-élevée
P3 60	360	40 %	Moyenne
P1 80	180	20 %	Mi-faible/Décongeler
0	Faible		

25.11 Mode «Grill»

Le mode «Grill» est particulièrement adapté pour des tranches de viande fines, steaks, côtelettes, kébabs, saucisses et morceaux de poulet.

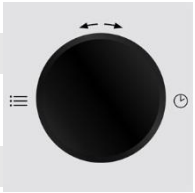
HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill. La durée de cuisson maximale au gril s'élève à 95 minutes.



◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill»**, presser une fois la touche **Grill**.



◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche**Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

25.12Mode «Micro-onde et grill»

Cette fonction permet de combiner la cuisson aux micro-ondes et au grill avec deux réglages différents.

HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill.

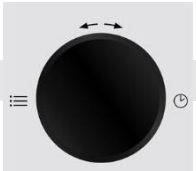
25.12.1 «Combinaison 1»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et 70 % en mode grill.



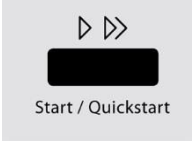
◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 1»**, presser un fois la touche **Micro-onde+grill**.



◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

25.12.2 «Combinaison 2»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et 45 % en mode grill.



◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 2»**, presser deux fois la touche **Micro-onde+grill**..

La suite des opérations est identique à celle précisée dans le mode **«Combinaison 1“**

25.13 Mode «Air pulsé»

Lors de la cuisson à l'air pulsé, l'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour brunir et rôtir régulièrement les aliments. Ce four peut être réglé sur dix niveaux différents de température.



◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé** (voir tableau).



◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

HINWEIS Remarque

► Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

Nb. pressions sur la touche	Température	Nb. pressions sur la touche	Température
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C

4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

25.13.1 Fonction Préchauffe et air pulsé

On peut programmer l'appareil pour le mode combiné de préchauffe et de cuisson à l'air pulsé.



◆ **Réglage de la température**

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

◆ **Démarrage de la préchauffe**



Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/ démarrage rapide**. Un signal sonore retentit et à l'affichage clignote l'indication **PREH**, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

◆ **Mise en place des aliments**

Mettre les aliments à cuire dans l'appareil.



◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

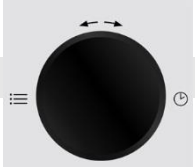
25.14 Mode «Micro-onde et air pulsé»

L'appareil propose quatre réglages préprogrammés qui permettent la cuisson combinée : air pulsé et micro-onde. La durée maximale de cuisson s'élève à 9 heures 30 minutes.



◆ **Réglage de la température**

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Micro + air pulsé** (voir tableau).



◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

HINWEIS Remarque

► Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Micro + air pulsé**.

Nb. pressions sur la touche	Affichage	Température
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

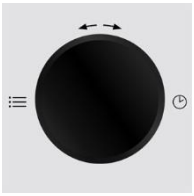
25.15 Mode «Niveaux multiples»

Avec ce mode de fonctionnement, on peut programmer jusqu'à trois successions automatiques. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

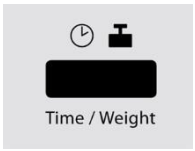
L'exemple suivant décrit les réglages pour un programme successivement dans la séquence :

- Décongélation
- Cuire au four micro-onde
- Griller ou cuire au four à chaleur tournante (sans fonction de préchauffage)

◆ Sélection de la décongélation automatique



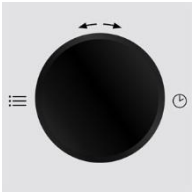
Tournez le régulateur rotatif **Temps/Menu** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour sélectionner le programme **« Décongélation automatique »** (09).



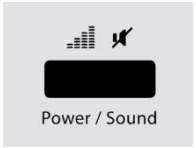
◆ Activer le mode de réglage

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Temps/poids**.

◆ Régler la durée de décongélation



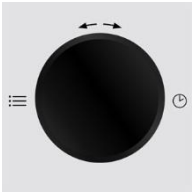
Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.



◆ Réglage de la puissance pour le micro-onde

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Niveau/son**.

◆ Réglage de la durée de cuisson pour le micro-onde



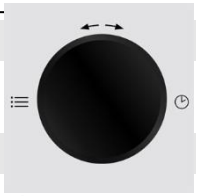
Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Sélection du mode «Grill»

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill»**, presser une fois la touche **Grill/combinaison**.

◆ Réglage de la durée de cuisson au grill



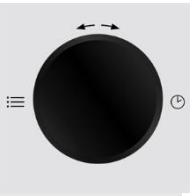
Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Réglage de la température pour la cuisson à l'air pulsé

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

◆ Réglage de la durée de cuisson pour l'air pulsé



Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Démarrage du programme de cuissons multiples

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuissons multiples.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

25.16 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 9 menus différents. La liste des programmes est indiquée sur le champ de commande. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.

◆ Sélection du menu



Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche afin de sélectionner le programme souhaité.



◆ Réglage de la quantité / du poids

Sélectionner le nombre d'unités à cuire ou le poids en tapant à répétition la touche **Temps/poids** (voir tableau).



◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche**Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Menu automatique		fonction	Nb. pressions sur la touche Temps/poids						
01	Pommes de terre (à 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Boissons chaudes (tasse de 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Pop-corn		99 g – 3 minutes			-	-	-	-

04	Réchauffer (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pâtes (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza réchauffer (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Volaille (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Gâteau		475 g – 45 minutes			-	-	-	
09	Décongélation		10 sec. Bis 45 Minuten						

HINWEIS Remarque

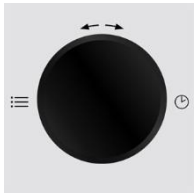
► Pour la cuisson au grill ou combinée il faut éventuellement retourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson, afin d'obtenir une cuisson régulière.

► Dans certains menus l'appareil s'arrête à la moitié du temps de cuisson afin de pouvoir tourner les aliments pour qu'ils soient cuits régulièrement. Ensuite il faut presser le sélecteur tournant (touche **Démarrage/démarrage rapide**), pour poursuivre la cuisson.



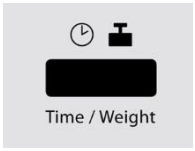
25.17 Mode «Décongélation automatique»

Le menu **«Décongélation automatique»** (09) permet de décongeler avec précaution les aliments congelés. Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :



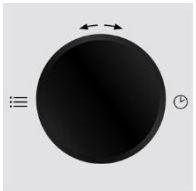
◆ Sélection du menu

Pour sélectionner le programme **Décongélation automatique** (09) tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche.



◆ Activer le mode de réglage

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Temps/poids**.



◆ Régler la durée de décongélation

Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.



◆ Démarrer la décongélation automatique

Après avoir régler la durée de décongélation presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** , afin de démarrer la décongélation.

HINWEIS Remarque

► De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée, programmer l'appareil par étapes de 1 minute jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.

HINWEIS Remarque

► Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.

25.17.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs

Produits alimentaires	quantité	puissance	Temps/ min.	Le temps attendre après décongélation
Viande en morceau	1000 g	Mi-faible	25 - 30	20 - 25
Viande en morceau	500 g	Mi-faible	14 - 18	10 - 15
Viande en morceau	200 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	Mi-faible	6 - 8	5 - 10
Saucisse	200 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Charcuterie	300 g	Mi-faible	4 - 6	5 - 10
Poulet	1000 g	Mi-faible	20 - 25	10 – 15
Morceaux de poulet	500 g	Mi-faible	12 - 15	5 - 10
Selle de cerf	100 g	Mi-faible	20 - 35	20- 30
Selle de lièvre	500 g	Mi-faible	12 - 13	10 - 20
Crevettes	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 – 10
Truite	340 g	Mi-faible	4 - 6	5 – 10
Poisson entier	500 g	Mi-faible	7 - 10	10 – 15
Filet de poisson	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 - 10
Fraises, framboises	250 g	Mi-faible	4 - 6	5 – 10
Cerises, prunes	250 g	Mi-faible	5 - 7	5 – 10
Compote de pommes	500 g	Mi-faible	9 - 12	5 – 10
Petit pain	4	Mi-faible	1	3 – 5
Pain	1000 g	Mi-faible	13 - 15	8 – 10
Pain à griller	500 g	Mi-faible	5 - 6	5 – 10
Gâteau aux oeufs	500 g	Mi-faible	6 - 8	5 – 10
Gâteau aux fruits	1	Mi-faible	2 - 3	2 – 3
Tarte	1200 g	Mi-faible	10 - 12	30- 60
Crème	200 g	Mi-faible	4 - 6	2 – 3
Fromage frais	250 g	Mi-faible	6 - 8	5 – 10
Beurre	250 g	Mi-faible	6 - 8	10 - 15

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut toujours vider les restes d'aliments qu'il contient. Un manque de propreté de l'appareil peut entraîner un endommagement de la surface qui nuira à la durabilité de l'appareil et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer une infection par des champignons et des bactéries.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ► Pour nettoyer la vitre de la porte du poêle, n'utilisez pas de produits abrasifs car ils pourraient rayer la surface, ce qui peut entraîner une rupture de la vitre.

26.2 Nettoyage

◆ **Chambre du four et intérieur de la porte**

⚠WARNUNG Danger d'incendie

- ► Eliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.
- ► Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four. Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- ► Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.

- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

◆ Plateau tournant et anneau roulant

- Il faut de temps en temps retirer la plaque de verre et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Il faudrait aussi nettoyer régulièrement l'anneau roulant afin de prévenir le développement de bruits trop importants ou une entrave au mouvement de rotation. L'anneau roulant peut être lavé dans solution de savon doux ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage faire attention de bien remettre en place correctement l'anneau roulant.
- Nettoyer le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. En cas d'encrassement important on peut utiliser un produit nettoyant non agressif.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E-01	Température du four trop élevée. La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 300 °C. Presser la touche **Stop** afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E-03	Incident de capteur L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche **Stop** afin de confirmer l'incident.

HINWEIS Remarque

► Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

27.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	Enclencher le fusible
Le plateau tournant tourne par à-coups.	Salissures entre le plateau tournant et le fond du four	Eliminer les salissures
	Salissures sur l'anneau roulant	
	Récipient trop grand	Utiliser un autre récipient
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	Régler de nouveau le temps ou la puissance Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	Retirer la feuille d'aluminium

	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	Nouveau réglage de l'heure

⚠VORSICHT Prudence

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes, grill et air pulsé
Nom	MCG30 Chef (black, pure white)
N°. d'article	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Données de raccordement	230-240 V, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	2200 W (air pulsé)
	1250 W (grill)
	≤ 1 W (à l'arrêt)
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (l/h/p)	540 x 300 x 420 mm
Dimensions du four (l/h/p)	350 x 195 x 360 mm
Capacité du four	Ca. 30 L
Poids net	16,2 kg

Istruzioni d’uso originali

Microonde, grill e forno ad aria

MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Articolo-N. 3370 /3382 / 3380

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l’installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d’uso, corrispondono all’ultimo stato dell’arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d’uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d’uso • A riparazioni inadeguate
- All’utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All’utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d’autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d’autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell’utilizzo dell’apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

Scongelare, riscaldare, cuocere, grigliare, addensare, cuocere nel forno prodotti alimentari e bevande. Questo apparecchio è destinato per l’suso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio: • nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;

- nelle proprietà agricole; • nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall’apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Avvertenze generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

► Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

► Controllare prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.

► L’apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.

► Utilizzare solo utensili da cucina e oggetti che sono idonei per l'uso nei forni a microonde.

► Termometri per alimentari non sono adatti per il funzionamento in un forno a microonde.

► Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell’apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

► La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.

► Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione.

HINWEIS Indicazione

► L’apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.

► Riparazioni dovranno essere eseguite soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal fabbricante. Tramite riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.

► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal fabbricante, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.

► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da ricambi originali. Solo per questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

► L'apparecchio va utilizzato solo allo scopo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Non impiegare prodotti chimici irritanti o vapori. Questo apparecchio è stato sviluppato per riscaldare, cuocere e asciugare cibi e non per scopi industriali o per l'impiego in laboratorio.

► Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

► L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.

HINWEIS Indicazione

► Questo apparecchio è un apparecchio ISM del Gruppo 2 Classe B. A questo tipo di apparecchio fanno parte tutti gli apparecchi utilizzati a scopo industriale, scientifico o medico, per il quale viene generato o utilizzato volontariamente energia d'alta frequenza come radiazione elettromagnetica, nonché apparecchi con effetto di scintille erosive. Apparecchi della Classe B sono previsti per l'impiego domestico e collegati ad un'alimentazione elettrica domestica nonché a impianti di bassa tensione in edifici.

► Il forno a microonde po essere messo in funzione solo se posizionato autonomamente.

► **Attenzione:** Non mettere l'apparecchio sopra un piano di cottura o su un'altra fonte di calore, poiché con ciò l'apparecchio può essere danneggiato e la garanzia viene annullata. • Non mettere in funzione il forno a microonde dentro un armadio.

► Piazzare l'apparecchio con il suo retro contro una parete.

► Il forno a microonde è previsto solo per l'impiego domestico e non per un impiego commerciale o professionale.

► Mai rimuovere i distanziatori sul retro o ai lati dell'apparecchio, poiché questi garantiscono la distanza minima necessaria per la circolazione dell'aria.

► Per evitare danni, bloccare il piatto rotante prima di trasportare l'apparecchio.

► Il forno a microonde è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.

► Non pulire l’apparecchio con un idropulitore a vapore.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L’effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

► Non fare mai funzionare l’apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.

► AVVISO: I lavori di manutenzione e riparazione, per la quale va rimossa la copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde sono pericolosi per tutti e devono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato. Questo vale anche per la sostituzione dell'illuminazione e del cavo di alimentazione elettrico. A tal proposito, l'apparecccchio va inviato al Centro di servizio.

► Non fare funzionare l'apparecchio fino a quando non è stato riparato da personale specializzato autorizzato, se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate.

32.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all’interno dell’apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell’apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

► **Attenzione:** Se l'apparecchio deve funzionare nella modalità combinata, esso può essere messo in funzione da bambini, per le alte temperature che si creano, solo sotto la sorveglianza di adulti.

⚠WARNUNG Avviso

► Durante il riscaldamento di bevande nel forno a microonde (ritardo di ebollizione), queste potrebbero all'improvviso bollire, quindi fare attenzione con tali recipienti.

► Non friggere cibi nel forno a microonde. Dell’olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e stoviglie e può causare bruciature.

► In particolare, occorre che il contenuto dei biberon e i vasetti di alimenti per bambini venga mescolato o agitato e che la temperatura venga controllata prima del consumo per evitare ustioni.

► Apparecchiature per la cottura potrebbero riscaldarsi troppo attraverso la trasmissione di calore dai generi alimentari. Come protezione si consiglia di usare dei panni per pentole.

► Le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.

► La porta e le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.

► Usare panni per pentole o guanti di protezione quando si prelevano i cibi dal forno.

► Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici che possono essere toccate potrebbero raggiungere alte temperature.

► Attenzione! Aprendo dei coperchi o delle pellicole protettive potrebbe fuoriuscire vapore scottante.

► Avviso: Durante il funzionamento l'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano fortemente. Gli elementi di riscaldamento quindi non dovrebbero essere toccati e i bambini sotto l'età di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza o costantemente sorvegliati.

32.3.3 Pericolo d’incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell’apparecchio, sussiste pericolo d’incendio mediante l’incendiarsi del contenuto.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

► Non lasci incustodito l’apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in serbatoio in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.

► Per ridurre il pericolo d'incendio all'interno del forno:

a) Al riscaldamento di cibi contenuti in recipienti di plastica o di carta, è assolutamente necessario sorvegliare l'apparecchio per il sussistente pericolo d'incendio.

b) Rimuovere le chiusure di filo di ferro di sacchetti di carta o di plastica prima di riscaldare.

c) Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina elettrica e tenere la porta chiusa per spegnere eventuali fiamme.

d) Non conservare nienete dentro il vano interno del forno. Se l'apparecchio non viene utilizzato, allora non conservarci dentro oggetti di carta, utensili per la cottura o generi alimentari.

► Non scaldare mai dell'alcool non diluito.

► Non utilizzare mai l’apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

► Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

► L'apparecchio a microonde è destinato esclusivamente per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugamento di cibi o vestiti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simile nasconde il rischio di lesioni, accensioni o del fuoco.

⚠WARNUNG Avviso

► Per tutti gli utensili di cottura e recipienti deve essere sempre verificato se questi sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde.

► Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"Indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.

► Spegnere l'apparecchio in caso si sviluppi del fumo e staccare la spina. La porta deve rimanere chiusa per soffocare eventualmente le fiamme.

► **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall’apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

32.3.4 Pericolo d’esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell’apparecchio, sussiste pericolo d’esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d’esplosione:

► Non riscaldare liquidi e altri generi alimentari in contenitori chiusi, perché questi possono esplodere.

► Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell’apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.

► Generi alimentari con buccia spessa, ad esempio le patate, cetrioli, mele o castagne prima di essere cotti nell'apparecchio vanno perforati.

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR **Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte!

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

► Non aprire in nessun caso la scatola dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.

► Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

► **Attenzione:** Fare eseguire i lavori di manutenzione e riparazione, per i quali va rimossa la copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde, solo da un tecnico specializzato. Questo vale anche per la sostituzione dell'illuminazione e del cavo di alimentazione elettrico. L'apparecchio a tal proposito, va inviato al Centro di servizio.

32.4 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.5 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell’apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose! Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d’imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

⚠WARNUNG Avviso

► A causa dell’elevato peso dell’apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

32.6 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG30 Chef (pure white, black) viene fornito standard con le seguenti componenti: • Microonde MCG30 Chef (pure white, black) • Anello rotante

• Piatto rotante in vetro • La Griglia • • Teglia da forno • Istruzioni d’uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all’assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.7 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Non tolga il adesivo sul apertura aerazione forno!
- Tolga la pellicola protettiva blu sull’apparecchio.

HINWEIS Indicazione

► Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

► Il film protettivo sulla parte interna della porta (se presente) non rimuovere, in quanto ciò consente di pulire facilmente il dispositivo.

32.8 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

32.9 Posizionamento

32.9.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- La superficie d'installazione dell’apparecchio deve essere almeno 85 cm sopra il pavimento.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell’apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.9.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell’apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l’apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l’apparecchio e per l’apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un’antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

32.10Montaggio degli accessori

HINWEIS Indicazione

► Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con il piatto rotante in vetro, la griglia o con la teglia da forno.

► Impiegare la teglia da forno e la griglia solo con il funzionamento griglia/ventilato.

32.10.1 Piatto rotante in vetro

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

32.10.2 La griglia

- Inserire l agriglia.

32.10.3 Teglia del forno

Montare la teglia del forno come segue:

- Posizionare la teglia sul piatto rotante di vetro.

32.11 Connessione elettrica

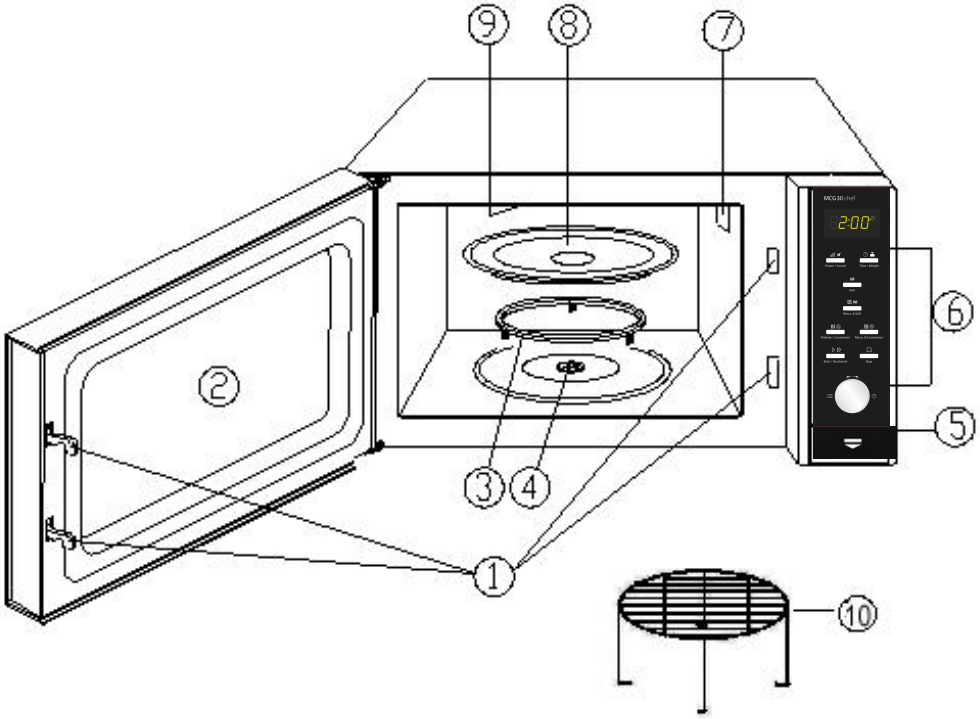
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

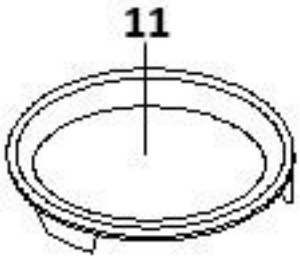
33 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

33.1 Panoramica complessiva



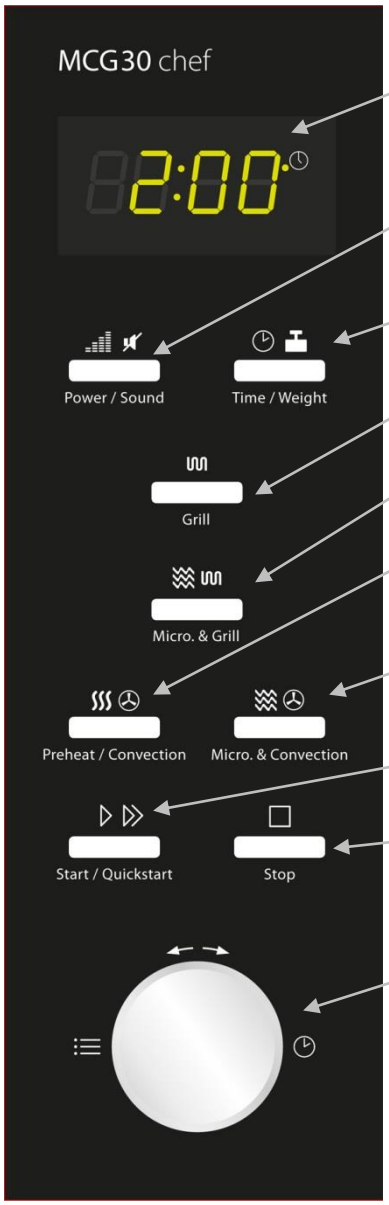
(1) Chiusura porta di sicurezza
(2) Finestra del forno
(3) Anello rotante
(4) Trasmissione del movimento
(5) aprire la porta
(6) comandi
(7) Apertura aerazione forno
(Non tolga il adesivo!)
(8) Piatto rotante in vetro
(9) Elemento griglia
(10) Griglia
(11) Teglia del forno



HINWEIS NOTA

► La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.

33.2 Comandi e display



Campo display: Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.

Potenza/Suono: Premere per selezionare il livello di potenza del microonde o per attivare/disattivare il suono.

Tempo/Peso: Premere per l'impostazione dell'orologio o del peso del preparato da cuocere.

Griglia: Per l'impostazione di una griglia.

Microonde+griglia: Per l'impostazione di un programma cottura combinato (microonde+griglia).

Preriscaldamento/Ventilato: Per la programmazione della temperatura della ventilazione o funzione preriscaldmento.

Microonde + Ventilato: Premere per scegliere una delle quattro impostazioni per la cottura combinata.

Start/Start rapido: Premere per l'avvio del programma di cottura.

Stop: Premere per arrestare il programma di cottura e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura.

Tempo/Menu (regolatore rotante): Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

33.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suono** di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento
- **Due suoni** di segnalazione: L'apparecchio non ha accettato l'inserimento. Controllare l'inserimento e ritentare.
- **Quattro suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta**.**

33.4 Impostazioni di sicurezza



33.4.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell’involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L’apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

► Non toccare la superficie calda dell’apparecchio. Pericolo di ustioni!

► Non appoggi o posizioni oggetti sull’apparecchio.

33.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell’apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

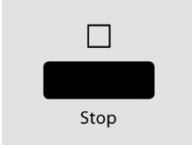
Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

► Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.

► Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

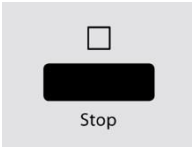
33.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.



◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

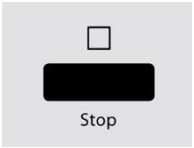
Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni “Lock”. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.



◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

33.4.4 Protezione surriscaldamento



L’apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 300 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L’apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l’apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

33.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

34 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

34.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un’elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

34.2 Modalità di funzionamento

L’apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell’apparecchio:

◆ **Modalità di funzionamento, “microonde”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento, “griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostire e a gratinare del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento “microonde e griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

Combinazione 1

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

Combinazione 2

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **Modalità di funzionamento “Ventilato”**

In questa modalità di funzionamento, l'aria calda viene fatta circolare nel vano cottura, per ottenere un riscaldamento rapido ed omogeneo del preparato da cuocere.

◆ **Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la ventilazione.

◆ **Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”**

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze automatiche. L’ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

◆ **Modalità di funzionamento, “menu cottura”**

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu.

◆ **Scongelamento automatico**

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

34.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all’energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

► Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.

► Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.

► Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.

► Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.

► Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	Microonde	Griglia	Ventilato	Combinazione *
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	×	×	×	×
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	×	×	×
Carta da cucina	✓	×	×	×
Teglia metallica	×	✓	✓	×
Supporto metallico	×	✓	✓	×
Contenitore di metallo	×	✓	✓	×
Foglio e contenitore in alluminio	×	✓	✓	×

- * Microonde+Griglia e Microonde+Ventilato

34.4 Aprire/Chiudere la porta



◆ **Aprire la porta**

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

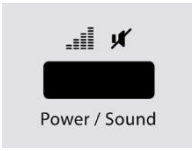
► Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.

◆ **Chiudere la porta**



Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start/Start rapido**.

34.5 Attiva/disattiva il suono



Premere il tasto **Potenza/Suono** per tre secondi, per attivare o disattivare il suono (segnale acustico).

Messaggi di termine programma e segnali di avviso suoneranno anche con suono disattivato.

34.6 Accensione dopo la selezione del programma



Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma tasto **Start/Start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

34.7 Start rapido



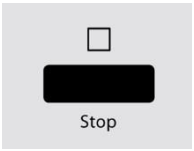
Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start** rapido una volte: il tempo di cottura massimo è di 30 sec.; due volte: il tempo di cottura massimo è di 1 min.

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.8 Spegnimento



Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

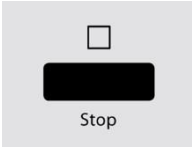
Prema una volta il tasto **Stop**. Il programma in corso viene arrestato.

Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.



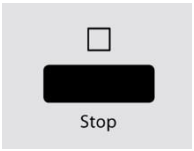
HINWEIS Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start/Start rapido** dopo aver chiuso la porta.



Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop**.

HINWEIS Indicazione



Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop**.

34.9 Impostazione dell'orologio

Per impostare l'orologio dell'apparecchio, proceda come segue:

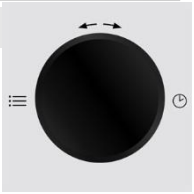


◆ **Attivare la modalità impostazione**

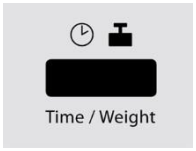
Tenga premuto il tasto **Tempo/Peso**.

Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.

◆ Impostazione delle ore



Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.

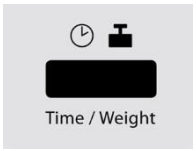


Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l’ora impostata.



◆ Impostazione dei minuti

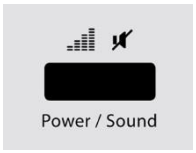
Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.



Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l’ora impostata.

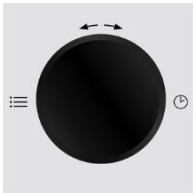
34.10Modalità di funzionamento, “microonde”

Con la cottura a microonde potrà regolare la potenza ed il tempo di cottura (max. 95 minuti).



◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono** (veda la tabella in basso).



◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura



Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma, per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Display	Watt	Puissance	
P9 00	900	100 %	Elevata
P7 20	720	80 %	
P5 40	540	60 %	Medio alta
P3 60	360	40 %	Media
P1 80	180	20 %	Medio bassa/ Scongelamento
0	Bassa		

34.11Modalità di funzionamento, “griglia”

La modalità di funzionamento “griglia” si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

HINWEIS Indicazione

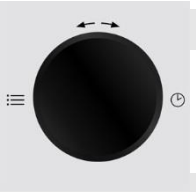
In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia. Il tempo griglia massimo è di 95 minuti.



◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **Griglia**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura**



Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.12 Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

34.12.1 "Combinazione 1"

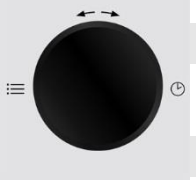
Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 1**”, premendo una volte il tasto **Microonde+Griglia**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura**



Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.12.2 "Combinazione 2"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 2**”, premendo due volte il tasto **Microonde+Griglia**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento “**Combinazione 1**“ descritto in alto.

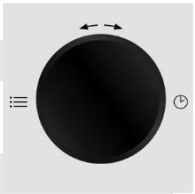
34.13 Modalità di funzionamento “Ventilato”

Con la cottura ventilata, l’aria calda viene fatta circolare nel vano di cottura, per dorare rapidamente il composto da cuocere, in modo da renderlo croccante. Questo forno può essere impostato con dieci differenti temperature di cottura.



◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Preriscaldamento/Ventilato:** (veda la tabella).



◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

HINWEIS Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**.

Pressioni tasto	Temperatura	Pressioni tasto	Temperatura
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

34.13.1 Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata”

L'apparecchio può essere programmato per una combinazione tra preriscaldamento e cottura Ventilata.



◆ **Impostazione della temperatura**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**.

◆ **Preriscaldamento del forno**



Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato la temperatura (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato. Viene emesso un suono d’avvertimento e sul display lampeggia **PREH**, fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

◆ **Impostazione del composto da cuocere**



Posizioni il composto da cuocere nell’apparecchio.

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.14 Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”

L’apparecchio offre quattro impostazioni preprogrammate, che rendono possibile la cottura combinata tra il ventilato ed il microonde. Il tempo di cottura massimo è di 9 ore e 30 minuti.



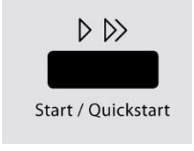
◆ **Impostazione della temperatura**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Micro + Ventilato** (veda la tabella).

◆ **Impostazione del tempo di cottura**



Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

HINWEIS Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Micro + Ventilato**.

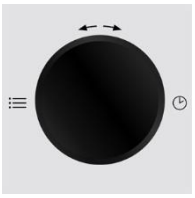
Pressioni tasto	Display	Temperatura
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

34.15 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

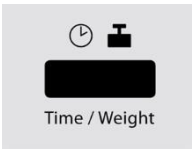
Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze di cottura automatiche. L’ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi nell’ordine:

- Scongelamento
- Cottura a microonde
- Grigliare o cuocere con il ventilato (senza la funzione di preriscaldamento)

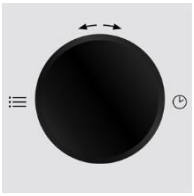


◆ **Selezione dell'automazione di scongelamento**



Ruoti il regolatore rotante **Tempo/Menu** in senso antiorario per selezionare il programma **“Automazione di scongelamento”** (09).

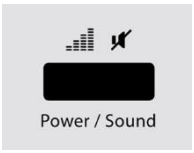
◆ **Attivare la modalità d’inserimento**



Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

◆ **Impostare il tempo di scongelamento**

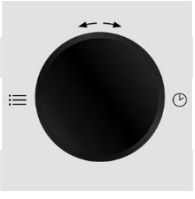
Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.



◆ **Impostazione della potenza per la cottura a microonde**

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono**.

◆ **Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde**

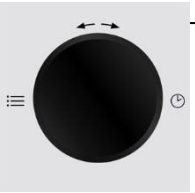


Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ **Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”**



Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **griglia**.



◆ Impostazione del tempo di griglia

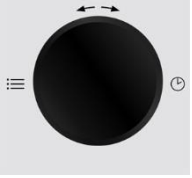
Imposti il tempo di griglia, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

Oppure



◆ Impostazione della potenza per la cottura ventilata

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **preriscaldamento/ventilato**.



◆ Impostazione del tempo di cottura ventilata

Imposti il tempo di cottura, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura a più passi

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.



◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.16 Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu. Una lista dei possibili programmi è stampata sui comandi. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.



◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato.



◆ Impostazione della quantità / del peso

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Tempo/Peso** (veda la tabella).



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**,dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Programma di cottura		funzione	numero di volte Tempo/Peso						
01	Patate (ogni 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Bevanda calda (tazza da 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 3 verbale			-	-	-	-

04	Riscaldare (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza riscaldare (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Pollame (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Torta		475 g – 45 verbale			-	-	-	
09	Scongelamento		10 sec. - 45 minutes						

HINWEIS Indicazione

► Con la cottura nella modalità griglia o in quella combinata, dovrà eventualmente girare il preparato da cuocere a metà cottura, per garantire una cottura omogenea.

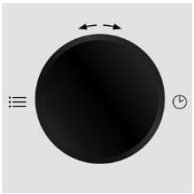
► In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo. Di seguito prema il tasto **Start/start rapido**, per continuare con il funzionamento.



34.16.1 Modalità di funzionamento, "Scongelamento automatico"

Con l'ausilio del menu "**Scongelamento automatico**" (A-16) potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Proceda come segue per l'impostazione del tempo di scongelamento:



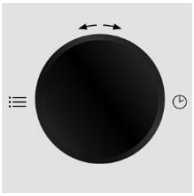
◆ **Selezione del menu**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma "**Scongelamento automatico**" (09).



◆ **Attivare la modalità d'inserimento**

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.



◆ **Impostare il tempo di scongelamento**

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.



◆ **Avviare lo scongelamento automatico**

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver impostato il tempo di scongelamento, per avviare il tempo di scongelamento.

HINWEIS Indicazione

► Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.

► Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.

HINWEIS Indicazione

► Con l'utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

34.16.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi

Alimenti	quantità		tempo/min.	
Carne al pezzo	1000 g	Medio bassa	25 - 30	20 - 25
Carne al pezzo	500 g	Medio bassa	14 - 18	10 - 15
Carne al pezzo	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 - 10
Salsicce	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Pollo	1000 g	Medio bassa	20 - 25	10 – 15
Parti di pollo	500 g	Medio bassa	12 - 15	5 - 10
Lombata di capriolo	100 g	Medio bassa	20 - 35	20- 30
Lombata di lepre	500 g	Medio bassa	12 - 13	10 - 20
Granchio, gamberoni	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 – 10
Trota	340 g	Medio bassa	4 - 6	5 – 10
Pesce intero	500 g	Medio bassa	7 - 10	10 – 15
Filetto di pesce	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 - 10
Fragole, lamponi	250 g	Medio bassa	4 - 6	5 – 10
Ciliege, prugne	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 – 10
Passata di mele	500 g	Medio bassa	9 - 12	5 – 10
Panino	4	Medio bassa	1	3 – 5
Pane	1000 g	Medio bassa	13 - 15	8 – 10
Toast	500 g	Medio bassa	5 - 6	5 – 10
Torta preparata	500 g	Medio bassa	6 - 8	5 – 10
Torta alla frutta	1	Medio bassa	2 - 3	2 – 3
Torta	1200 g	Medio bassa	10 - 12	30- 60
Panna	200 g	Medio bassa	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 – 10
Burro	250 g	Medio bassa	6 - 8	10 - 15

35 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

► L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e i residui del cibo cotto vanno sempre rimossi. La pulizia carente dell’apparecchio può causare la distruzione della superficie, che a sua volta influisce negativamente sulla durata utile dell’apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.

► Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.

► Il vano di cottura scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.

► Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione. • Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.

► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

► Per pulire il vetro dello sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi caustici o raschiatori metallici taglienti, poiché questi possono graffiare la superficie causando così la rottura del vetro.

35.2 La pulizia

◆ **Vano cottura ed interno porta**

⚠WARNUNG Pericolo d’incendio

► Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall’apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato. Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l’effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.

- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

◆ Parte frontale dell'apparecchio e comandi

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

◆ Involucro esterno

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

◆ Piatto ed anello rotanti

- Il piatto di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- L'anello rotante va regolarmente pulito, per evitare che si producano rumori eccessivi o che si verifichino malfunzionamenti nel movimento rotatorio.
  L'anello rotante può essere lavato con una delicata soluzione a base di sapone o nella lavastoviglie. Si ricordi di reinserire adeguatamente l'anello rotante dopo la pulizia.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

36 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.

► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

36.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E-01	È stata superata la temperatura nel vano cottura. La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 300 °C. Prema il tasto **Stop** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E-03	Malfunzionamento sensore L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Prema il tasto **Stop** per quietanzare il malfunzionamento.

HINWEIS Indicazione

► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

36.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	Attivare l'interruttore di sicurezza
Il piatto rotante si muove a strappi	Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura	Rimuovere la sporcizia
	Sporcizia sull'anello rotante	
	Contenitore troppo grande	Utilizzare un altro contenitore
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	Reimpostare il tempo e la potenza Ripetere la procedura

L’apparecchio funziona, l’illuminazione del vano cottura invece no	L’illuminazione del vano cottura è difettosa.	Far riparare l’illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	Impostare nuovamente l’ora

⚠VORSICHT Attention

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

37 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

38 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

39 Dati tecnici

Apparecchio	Microonde, griglia e forno ventilato
Nome	MCG30 Chef (black, pure white)
N. articolo	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Dati connessione	230-240 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	2200 W (Ventilato)
	1250 W (Griglia)
	≤ 1 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/H/P)	540 x 300 x 420 mm
Misure vano cottura (A/H/P)	350 x 195 x 360 mm
Capacità del forno	Ca. 30 L
Peso netto	16,2 kg

Manual del usuario

Horno Microondas, grill y convección

MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Ref. 3370 /3382 /3380

40Manual del usuario: Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su MCG30 Chef (pure white, black) le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

40.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del MCG30 Chef (pure white, black) (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

40.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

40.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

40.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

41Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

41.1 Uso previsto

Este aparato está ideado para uso doméstico con el fin de descongelar, calentar, hervir, cocinar al grill, confitar y hornear alimentos y bebidas.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

41.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparto debe leer atentamente las instrucciones de uso.
- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.
- ► Los termómetros para alimentos no son adecuados para el microondas.
- ► Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ► La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ► El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ► El aparato puede utilizarse poe personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ► Utilicd exclusivamente aparatos de cocina y objetos aptos para su uso en microondas.

HINWEIS Nota

► Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.

► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.

► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

► El aparato únicamente debe utilizarse conforme al uso previsto en el presente manual. No deben utilizarse sustancias químicas ni vapor. Este aparato ha sido diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos, y no está previsto para su uso industrial ni en laboratorio.

► El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

► Este aparato es un aparato ISM de grupo 2, clase B. A esta clasificación de aparatos pertenecen todos los aparatos de uso industrial, científico o médico, en lo que se genera o emplea intencionadamente energía de alta frecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, así como los aparatos con efecto de electroerosión. Los aparatos de clase B son aptos para su uso doméstico y con una conexión a la toma eléctrica doméstica, así como a dispositivos de baja tensión en edificios.

HINWEIS Nota

► El microondas debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos. El microondas no debe encenderse en el interior de un armario. El aparato debe colocarse con el panel trasero contra una pared.

► **Advertencia:** El aparato no debe colocarse sobre una cocina u otra fuente de calor, ya que así resultaría dañado y la garantía quedaría anulada.

► El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.

► El microondas está previsto exclusivamente para el uso doméstico y no para el uso comercial.

► Nunca retire el separador del panel trasero o lateral del aparato, ya que estos elementos aseguran que se cumpla la distancia mínima necesaria para la circulación del aire.

► Antes de transportar el microondas, fije el plato giratorio para evitar daños.

► El microondas es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.

► El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

41.3 Fuentes de peligro

41.3.1 Peligro por microondas

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

La penetración de las microondas en el cuerpo humano puede causar lesiones.

Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

► Nunca opera el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad está defectuoso o manipulado existe el riesgo de exposición directa a las microondas.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

► ATENCIÓN: Los trabajos de mantenimiento y reparación en los que deba retirarse la cubierta de protección antes de la radiacción de ondas microondas, son peligrosos y solo deberían ser realizados por un técnico autorizado. Esto también se considera válido para la sustitución de la iluminación y del cable de alimentación eléctrica. El aparato debe enviarse en este caso al centro de servicio técnico.

► Si la puerta o su junta presentan daños, no debe seguir utilizando el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico autorizado.

41.3.2 ¡Peligro de quemaduras!

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

► **Advertencia:** Si el aparato ha de funcionar en modo combinado, debido a las altas temperaturas generadas, no debe ser utilizado por niños excepto bajo vigilancia por adultos.

► Al calentar bebidas en el microondas, éstas pueden hervir de forma repentina (retardo de ebullición), por lo que se recomienda manipular con cuidado los recipientes.

► No fría alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y los utensilios de cocina y causar quemaduras.

► Los equipos de cocina pueden calentarse debido a la conducción térmica de los alimentos. Como protección se recomienda el uso de paños de cocina.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

► En particular el contenido de biberones y potitos de alimentación infantil deberá removerse o agitarse y su temperatura deberá comprobarse previamente para evitar quemaduras.

► La superficie exterior puede calentarse mucho durante el uso.

► La puerta y superficie exterior puede calentarse mucho durante el funcionamiento.

► Si el aparato está en marcha, la superficie de contacto puede alcanzar una temperatura elevada.

► Para retirar los alimentos, utilice paños o guantes de cocina.

► ¡Atención! Al abrir tapas o láminas de recubrimiento puede salir vapor.

► ADVERTENCIA: El aparato y los componentes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Por tanto, los elementos calefactores no deben tocarse y los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados o bajo constante vigilancia.

41.3.3 Peligro de incendio

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

► Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

► No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

► No caliente alcohol en estado no diluido.

► El aparato no puede utilizarse estando vacío.

► En todos los aparatos de cocina y recipientes debe comprobarse si son aptos para su uso en microondas.

► Los recipientes desechables de plástico deben presentar las propiedades que se indican en el apartado **“Consejos acerca de la vajilla para microondas”.**

► Si se genera humo, debe apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y mantener cerrada la puerta (para evitar la intoxicación por cualquier tipo de llama).

► Para reducir el peligro de incendio en el interior del horno:

a) Al calentar alimentos en recipientes de plástico o de cartón, el aparato debe vigilarse debido a que existe peligro de inflamación.

b) Los alambres de las bolsas de papel y plástico deben retirarse antes de calentarlas.

c) Cuando se emita humo deberá apagarse el aparato o desconectarse su enchufe y mantener cerrada la puerta para apagar cualquier posible llama generada.

d) No guarde ningún objeto en el interior del horno. Si no tiene previsto utilizar el aparato, no debe utilizarlo para guardar objetos de papel, utensilios de cocina ni alimentos.

► El aparato microondas está únicamente previsto para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, zapatillas, paños de cocina, paños mojados o similares implica un riesgo de lesiones, inflamaciones o incendio.

► **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

41.3.4 Peligro de explosión

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ► Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en envases cerrados, ya que podrían explotar.
- ► No caliente huevos en su cáscara, ni crudos ni duros, ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos del microondas.
- ► Los alimentos de piel gruesa, como por ejemplo, las patatas, calabazas enteras, manzanas o castañas deben pincharse con un cuchillo previamente a la cocción en el aparato.

41.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ► El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

⚠GEFAHR Peligro

► **Precaución:** Las tareas de mantenimiento y reparación en las que se retira la cubierta de protección frente a la radiación de microondas deben ser realizadas por un técnico autorizado. Esto también se considera válido para la sustitución de la iluminación y del cable de alimentación eléctrica. El aparato debe enviarse en este caso al centro de servicio técnico.

42Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

42.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

► Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El microondas MCG30 Chef (pure white, black) se entrega de manera estándar con los siguientes componentes: • Microondas MCG30 Chef (pure white, black)

- Aro de soporte del plato
- Plato giratorio
- Parrilla
- Bandeja para hornear
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

42.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.

Saque los accesorios que se encuentran en el interior y elimine el material de embalaje.

Elimine los adhesivos rojos de seguridad que hay en el fondo interior.

¡No elimine la película que cubre las aperturas de ventilación!

Elimine la película protectora azul que cubre el aparato.

HINWEIS Nota

► Para evitar rascaduras y manchas, elimine la película protectora azul una vez que el aparato se encuentre en el sitio donde se vaya a utilizar.

► La película protectora en el interior de la puerta (si está disponible) no eliminar, ya que esto permite limpiar fácilmente el dispositivo.

42.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

42.5 Colocación

42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato necesita suficiente ventilación para un funcionamiento correcto. Deje 20 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm en la parte trasera y 5 cm en cada lado.
- La superficie de colocación del aparato debe encontrarse a una altura superior a 85 cm sobre el suelo.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- No saque los pies del aparato.

- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- El aparato no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque el aparato cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

42.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

- El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.
- Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.
- Limpie la puerta y las juntas del aparato.
- Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.
- Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.
- Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

42.6 Montaje de los aparatos

HINWEIS CONSEJO

► El aparato puede funcionar con el plato giratorio, la bandeja de hornear o la parrilla.

► La bandeja para hornear y o parrilla solo puede utilizarse en modo de grill/ convección.

42.6.1 Plato giratorio

Monte el plato giratorio de la siguiente manera: • Coloque el aro de soporte del plato

- Coloque el plato de manera que las ranuras de la cara de abajo se encajen en el eje giratorio.

42.6.2 Parrilla

- Coloque la parrilla encima del plato giratorio.

42.6.3 Bandeja de hornear

- Colocar la bandeja de hornear encima del plato giratorio.

42.7 Conexión eléctrica

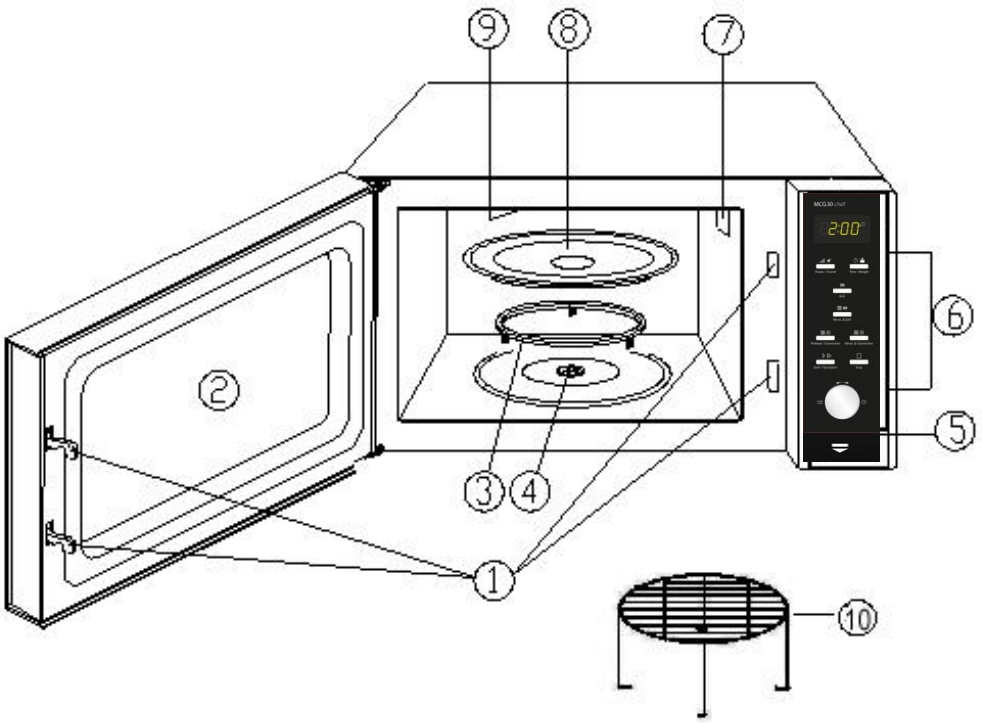
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

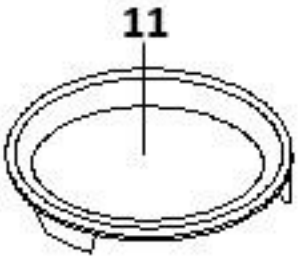
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm^2. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

43Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

43.1 Panorámica del aparato





1) Enclaves de seguridad
2) Ventana del horno
3) Aro de soporte del plato
4) Eje giratorio
5) Tirador de la puerta
6) Panel de control
7) Apertura de ventilación

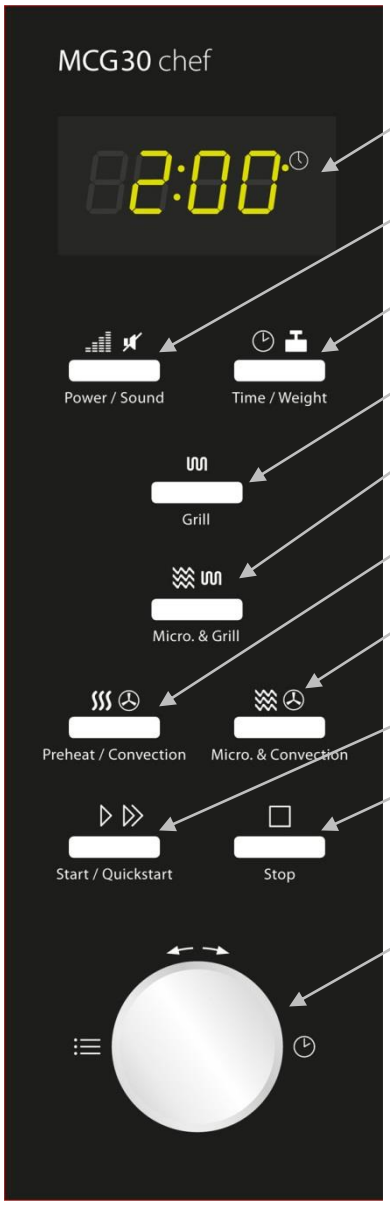
(¡No quite la película protectora)

8) Plato giratorio
9) Grill gratinador
10) Parrilla para el grill
11) Bandeja de hornear

HINWEIS AVISO

► El ventilador puede seguir funcionando por inercia para enfriar el aparato.

43.2 Panel de control y pantalla



Pantalla: Aquí se indica el tiempo de cocción, la potencia, la función y la hora.

Potencia/Sonido: pulsar para elegir el nivel de potencia de microondas o encender/apagar el sonido.

Tiempo/Peso: Pulse para ajustar el reloj o el peso del alimento a cocinar.

Grill: Pulse para ajustar el programa del grill.

Microondas+Grill: Pulse para ajustar uno de los dos programas de cocción combinado (microondas y grill).

Precalentamiento/Convección: Para programar la temperatura del convección o precalentamiento.

Microondas+Convección: Pulse para escoger uno de los cuatro ajustes de dicha cocción combinada.

Inicio/Inicio rápido: Pulse para iniciar el programa de cocción o para ajustar el inicio rápido.

Parada: Para parar el programa de cocción o borrar todos los ajustes anteriores.

Tiempo/Menú (Botón giratorio): Gire para ajustar el tiempo de cocción o para seleccionar el programa de cocción.

43.3 Señales acústicas

El aparato emite los siguientes avisos acústicos:

- **Una señal acústica:** El aparato ha aceptado la entrada de datos.
- **Dos señales acústicas:** El aparato no ha aceptado la entrada de datos. Compruebe la entrada y pruebe otra vez.
- **Cuatro señales acústicas:** Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

43.3.1 Precaución con el aparato



⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro debido a una superficie caliente!

► En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

► No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!

► No deje objetos sobre el aparato.

43.3.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro por exposición a microondas!

► Si este dispositivo de seguridad estuviera defectuoso o manipulado, se estaría exponiendo a radiación de microondas, a usted mismo y a otros.

► No ponga en funcionamiento el aparato si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.

► No desactivar el dispositivo de seguridad.

43.3.3 Seguro para niños

El seguro para niños evita el uso del aparato por parte de éstos cuando estén sin vigilancia.



◆ **Activación del seguro para niños:**

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga la señal acústica y el indicador de función se ilumine “Lock”. En estado bloqueado todas las teclas están desactivadas.



◆ **Desactivación del seguro para niños:**

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga una señal acústica y el indicador de función se apague. En estado desbloqueado todas las teclas están activas.

43.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura en la cámara de cocción sobrepasa los 300 °C, se muestra E 01 en el indicador y se oye un zumbido.



Por motivos de seguridad, el aparato cancela el programa que esté funcionando.

Pulse la tecla **Parada** para cancelar la indicación de disfunción. Después de un tiempo de enfriamiento, el aparato se puede conectar otra vez.

43.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

44 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

44.1 Principios de la cocción con microondas

- La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.
- Distribuya los alimentos cuidadosamente en el plato. Disponga los más gruesos en el borde del plato.
- Tape la comida mientras se cueza. Así evitará salpicaduras y ayudará a una cocción/calentamiento más homogénea.
- Durante el calentamiento debe girar, remover o revolver el alimento a calentar varias veces para alcanzar un reparto homogéneo de la temperatura.
- Los posibles gérmenes presentes en el alimento se matan solamente alcanzando una temperatura suficiente (> 70 °C) durante un tiempo suficientemente largo (> 10 min).
- Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.
- Se pueden cocer huevos sin pela en el microondas solo si previamente se pincha la piel de la yema varias veces. Si no, la yema podría explotar y salpicar.
- Después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a alimentos como albóndigas y desplácelos del medio hacia los bordes.

44.2 Modos de funcionamiento

El aparato se puede utilizar en diferentes modos. El siguiente listado muestra los posibles modos de funcionamiento del aparato:

◆ Modo “Microondas”

Este modo se utiliza para la cocción normal de alimentos.

◆ Modo “Grill”

Este modo se utiliza para asar o gratinar alimentos.

◆ Modo “Microondas y grill”

Este modo se utiliza para cocer y a la vez asar o gratinar.

Combinación 1:

En este modo, el aparato funciona durante un 30% del tiempo de cocción en modo microondas y un 70% en modo grill.

Combinación 2:

En este modo, el aparato funciona durante un 55% del tiempo de cocción en modo microondas y un 45% en modo grill.

◆ Modo “Convección”

Este modo de cocción hace circular aire caliente en la cámara de cocción para así alcanzar un calentamiento más rápido y eficaz del alimento.

◆ Modo “Microondas y convección”

Este modo se utiliza para cocinar con microondas y aire caliente simultáneamente.

◆ Modo “Cocción multi-modo”

En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o convección se puede ajustar.

◆ Modo “Cocción programada”

Con este modo se puede escoger entre 9 menús de cocción diferentes.

Descongelación automática

Este modo se utiliza para descongelar alimentos.

44.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja atravesar la energía microondas y permite utilizar toda esa energía para calentar el alimento.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para la elección de la vajilla correcta:

- ► Las microondas no pueden atravesar el metal. No se deben utilizar utensilios de metal ni vajilla con decoraciones de metal.
- ► Para la cocción con microondas, no utilice productos con papel reciclado ya que pueden contener fragmentos de metal y provocar chispas y/o fuego.
- ► Utilice vajilla redonda u ovalada en vez de cuadrada o rectangular ya que los alimentos se podrían estancar en los rincones y sobrecalentar.
- ► Se pueden utilizar pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger las partes sensibles del sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel de aluminio y mantenga una distancia de unos 2,5 cm entre el papel de aluminio y las paredes de la cámara de cocción.
- ► No utilice papel de aluminio cuando cocine con microondas o alguna combinación con microondas (ver tabla).

Sírvase de la siguiente tabla como referencia para escoger la vajilla correcta:

Vajilla	Microondas	Grill	Convección	Combinación
Vajilla de vidrio resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Vajilla de vidrio no resistente al calor	×	×	×	×
Cerámica resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Recipientes de plástico resistentes a microondas	✓	×	×	×
Papel de cocina	✓	×	×	×
Bandeja de metal	×	✓	✓	×
Soportes de metal	×	✓	✓	×
Recipiente de metal	×	✓	✓	×
Papel y recipientes de aluminio	×	✓	✓	×

- * Microondas+Grill y Microondas+Convección

44.4 Apertura/Cierre de la puerta

◆ **Apertura de la puerta**

Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

HINWEIS CONSEJO

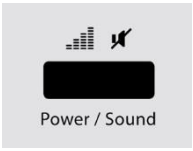
► Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado pueda escapar.

◆ **Cierre de la puerta**



Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, éste se reanudará después de apretar la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

44.5 Encender/apagar sonido



Pulse el botón **Potencia/sonido** durante tres horas para encender o apagar el sonido (pitido).

Los avisos de finalización de los programas y señales de aviso también sonarán incluso con el sonido apagado.

44.6 Inicio del programa seleccionado



Después de seleccionar un programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**, para activar el programa de cocción seleccionado.

44.7 Inicio rápido

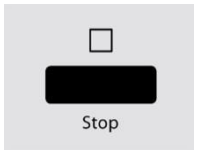


Utilice esta función para programar la cocción confortable con el 100% de potencia de microondas.

Pulse **Inicio/Inicio rápido** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción.

Pulse una vez **Inicio/Inicio rápido** para introducir 30 segundos y dos veces para introducir 1 minuto. El horno empieza a funcionar automáticamente después de dos segundos. Al alcanzar el final del tiempo de cocción se emiten cuatro señales acústicas y se indica **END**.

44.8 Desactivación



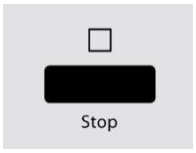
Para interrumpir un programa de cocción puede seguir los siguientes pasos:

Pulse la tecla **Parada** una vez. El programa que esté en funcionamiento se parará. Abra la puerta del aparato. El programa que esté en funcionamiento se parará.

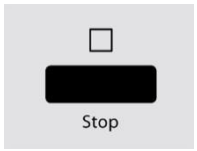


HINWEIS CONSEJO

► Para reanudar el programa interrumpido, cierre la puerta y acto seguido pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.



Para finalizar el programa interrumpido, pulse la tecla **Parada** por segunda vez.

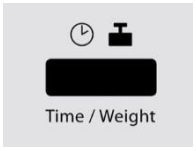


HINWEIS CONSEJO

► Antes de empezar otro método de cocción se tiene que borrar la pantalla y devolver el sistema al estado inicial. Para ello pulse la tecla **Parada**.

44.9 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj, siga los siguientes pasos:

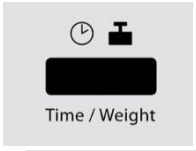


◆ **Activación del modo de ajuste**

Pulse la tecla **Tiempo/Peso** dos veces, para alternar entre el modo 24h y 12h.



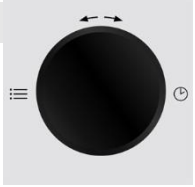
◆ **Ajuste de la hora**



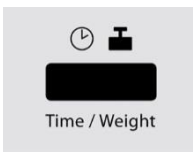
Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique la hora correcta.

Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.

◆ **Ajuste de los minutos**



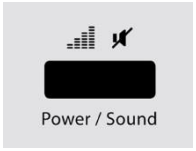
Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indiquen los minutos correctos.



Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.

44.10 Modo de funcionamiento "Microondas"

Para la cocción con microondas puede ajustar el nivel de potencia y el tiempo de cocción (máximo 95 minutos).



◆ **Ajuste del nivel de potencia**

Escoja el nivel de potencia que desee pulsando la tecla **potencia/sonido** el número correspondiente de veces (ver tabla más abajo).

◆ **Ajuste del tiempo de cocción**



Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ **Inicio del programa de cocción**

Seleccione el programa que desee y pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activar el programa seleccionado.

◆ **Fin del programa de cocción**

Al finalizar el programa de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica END.

Indicación	Watt	Potencia		Uso
P9 00	900	100 %	Elevada	Cocción y calentamiento rápido
P7 20	720	80 %		Cocción y calentamiento suave
P5 40	540	60 %	Media-Elevada	Calentamiento de pequeñas cantidades y comidas delicadas
P3 60	360	40 %	Media	Precocinado suave
P1 80	180	20 %	Media-Baja/ Descongelar	Descongelado suave de comidas delicadas
0	Baja			Para mantener caliente

44.11Modo de funcionamiento "Grill"

El modo “Grill” se utiliza especialmente para lonjas delgadas de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas y piezas de pollo.

HINWEIS CONSEJO

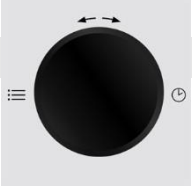
En este modo, el sistema escoge la máxima potencia del grill. El tiempo máximo es de 95 minutos.



◆ **Selección del programa**

Escoja el programa **“Grill”** apretando la tecla **Grill** una vez.

◆ **Ajuste del tiempo de cocción**



Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ **Inicio del programa de cocción**

Tras seleccionar el programa deseado pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar dicho programa.

◆ **Fin del programa**

Al finalizar el programa de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

44.12Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"

Esta función le permite el uso combinado de microondas y grill.

HINWEIS CONSEJO

En este modo, el sistema escoge la potencia máxima para el grill.

44.12.1 "Combinación 1"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 30% del tiempo de cocción y el 70% en modo de grill.



◆ **Elección del programa de cocción**

Escoja el programa de cocción **“Combinación 1”** apretando la tecla **“Micro+Grill”** una vez.



◆ **Ajuste del tiempo de cocción**

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ **Activación del programa**

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activarlo.

◆ **Fin del programa**

Al finalizar el programa de cocción, el aparato emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

44.12.2 "Combinación 2"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 55% del tiempo de cocción y el 45% en modo de grill.



◆ **Elección del programa de cocción**

Escoja el programa de cocción **“Combinación 2”** apretando la tecla **“Micro+Grill”** dos veces.

El resto de operaciones son idénticas a las descritas anteriormente en la sección “Combinación 1”.

44.13Modo de funcionamiento "Convección"

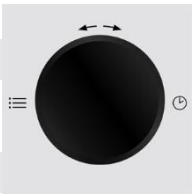
Para la cocina por convección se insufla aire caliente en la cámara de cocción para acelerar y homogeneizar la cocción y obtener resultados más crujientes.

Este horno se puede regular hasta con diez temperaturas diferentes. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas y 30 minutos.



◆ **Ajuste de la temperatura**

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/ Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).



◆ **Ajuste del tiempo de cocción**

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ **Inicio del programa**

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

◆ **Fin del programa**

Al finalizar el programa de cocción, el aparato emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

HINWEIS CONSEJO

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección**.

Número de pulsaciones	Temperatura	Número de pulsaciones	Temperatura
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

44.13.1 Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección"

El aparato se puede programar para el uso combinado de precalentamiento y cocción por convección.



◆ **Ajuste de la temperatura**

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.



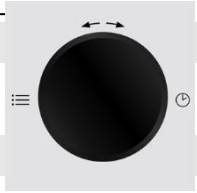
◆ **Inicio del precalentamiento del horno**

Tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**. Se emite una señal acústica y en la pantalla se indica **PREH** hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada en el horno.

◆ **Introduzca el alimento**

Introduzca el alimento a cocinar en el aparato.

◆ Ajuste el tiempo de cocción



Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ Inicio del programa de cocción

Para iniciar el programa de cocción tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción, el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

44.14Modo de funcionamiento "Microondas y convección"

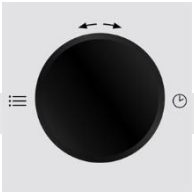
El aparato tiene cuatro ajustes preprogramados para facilitar la cocción combinada por convección y microondas. El tiempo máximo de cocción es de hasta 9 horas 30 minutos.



◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Micro + Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).

◆ Ajuste del tiempo de cocción



Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa deseado, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales sonoras y en la pantalla se indica **END**.

HINWEIS CONSEJO

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Micro + Convección**.

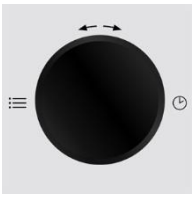
Número de pulsaciones	Indicación	Temperatura
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

44.15Modo de funcionamiento “Cocción Multi-modo”

En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o por convección también se puede ajustar.

El siguiente ejemplo describe los ajustes la cocción multi-modo en el siguiente orden:

- Descongelación • Cocción con microondas
- Cocción con grill o por convección (sin precalentamiento)



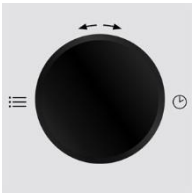
◆ Selección del programa automático de descongelación

Gire el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para escoger el **programa automático de descongelación**.



◆ Activación del modo de ajuste

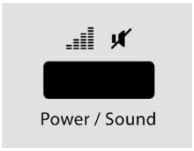
Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.



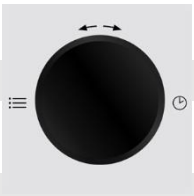
◆ Ajuste del tiempo de descongelación

Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo de descongelación deseado.

◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción con microondas



Escoja el nivel de potencia deseado pulsando la tecla **Potencia/Sonido** tantas veces como sea necesario.



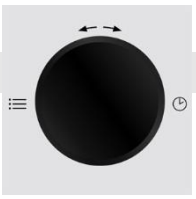
◆ Ajuste del tiempo para la cocción con microondas

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ Selección del modo „Grill“

Seleccione el programa de cocción **“Grill”** pulsando una vez la tecla **Grill**.



◆ Ajuste del tiempo del modo “Grill”

Ajuste el tiempo del modo **“Grill”** haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.

O:



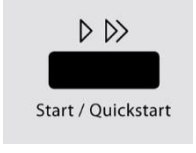
◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción por convección

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.



◆ Ajuste del tiempo para la cocción por convección

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ Inicio del programa de cocción multi-modo

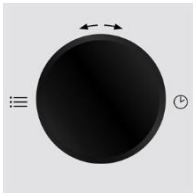
Tras la selección del programa pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar la cocción multi-modo.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

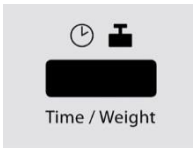
44.16Modo de funcionamiento “cocción programada”

Este modo de funcionamiento permite seleccionar un programa de cocción entre 9 programas diferentes. Una lista de los posibles programas está impresa en el panel de control. Para más información vea la tabla de más abajo.



◆ Selección del programa

Gire el botón **Tiempo/Menú**, primero en sentido contrario a las agujas del reloj durante un periodo corto de tiempo y luego gírelo en sentido horario para escoger el programa deseado.



◆ Ajuste de la cantidad / peso

Escoja la cantidad deseada de unidades de servicio, o bien el peso, pulsando la tecla **Tiempo/Peso** el número de veces que sea necesario (ver tabla).



◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el programa de cocción, el sistema emite cuatro señales acústicas y la pantalla indica **END**.

Programa		función	Número de pulsaciones Tiempo/Peso						
01	Patatas (cada 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Bebidas calientes (200 ml/taza)		1	2	3	-	-	-	-
03	Palomitas de maíz		99 g – 3 minutos			-	-	-	-
04	Calentar (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza calentar (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Aves (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Pastel		475 g – 45 minutos			-	-	-	
09	Descongelar		10 segundos hasta 45 minutos						

HINWEIS Nota

► Durante la cocción en modo grill o en modo combinado deberá girar el alimento, si fuera preciso, hacia la mitad del tiempo de cocción para asegurar una cocción uniforme.

► En algunos menús, el aparato se detiene hacia la mitad del tiempo de cocción para poder remover el alimento y que éste se cueza uniformemente. A continuación, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido**, para reanudar el funcionamiento.



44.17Modo de funcionamiento "Descongelación automática"

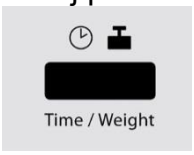
Con ayuda del menú **“Descongelación automática”** (código 09) se pueden descongelar alimentos suavemente. El tiempo máximo de descongelación es de 45 minutos.

Para ajustar el tiempo de descongelación siga los siguientes pasos:



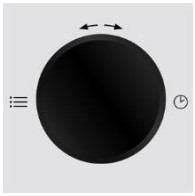
◆ **Selección del menú “descongelación automática”**

Haga girar el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para seleccionar el menú “descongelación automática”.



◆ **Activación del modo de ajuste**

Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.



◆ **Ajuste del tiempo de descongelación**

Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo deseado.



◆ **Inicio de la descongelacion automática**

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

HINWEIS CONSEJO

► Pare el programa ocasionalmente para dividir el alimento y sacar las partes ya descongeladas si éste no se ha descongelado completamente después de haber transcurrido el tiempo estimado.

► Programe el horno en pasos de 1 minuto hasta que el alimento se haya descongelado completamente.

► Cuando utilice recipientes de plástico directamente del arcón congelador, proceda a descongelar primero sólo hasta que se pueda sacar el alimento del recipiente. Posteriormente, proceda a la completa descongelación del alimento en un recipiente adecuado para microondas.

44.17.1 Tabla con tiempos de descongelación

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo posterior a la descongelación
Pieza de carne	1000 g	Baja	25 - 30	20 - 25
Pieza de carne	500 g	Baja	14 - 18	10 - 15
Pieza de carne	200 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	Baja	6 - 8	5 - 10
Salchichas	200 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Pollo	1000 g	Baja	20 - 25	10 – 15
Pieza de pollo	500 g	Baja	12 - 15	5 - 10
Paleta de corzo	100 g	Baja	20 - 35	20- 30
Paleta de conejo	500 g	Baja	12 - 13	10 - 20
Cangrejos, gambas	250 g	Baja	5 - 7	5 – 10
Trucha	340 g	Baja	4 - 6	5 – 10
Pescado entero	500 g	Baja	7 - 10	10 – 15
Filete de pescado	250 g	Baja	5 - 7	5 - 10
Fresas, frambuesas	250 g	Baja	4 - 6	5 – 10
Cerezas, ciruelas	250 g	Baja	5 - 7	5 – 10
Puré de manzanas	500 g	Baja	9 - 12	5 – 10
Panecillos	4 unidades	Baja	1	3 – 5
Pan	1000 g	Baja	13 - 15	8 – 10
Pan de molde	500 g	Baja	5 - 6	5 – 10
Bizcocho	500 g	Baja	6 - 8	5 – 10
Pastel de fruta	1 trozo	Baja	2 - 3	2 – 3
Pastel	1200 g	Baja	10 - 12	30- 60
Nata	200 g	Baja	4 - 6	2 – 3
Requesón	250 g	Baja	6 - 8	5 – 10
Mantequilla	250 g	Baja	6 - 8	10 - 15

45 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y los posibles daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funcione sin errores.

45.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El aparato debe limpiarse periódicamente y los restos de comida cocinaa deben eliminarse. La falta de higiene del aparato puede destruir la superficie que, a su vez, puede mermar la vida útil del aparato y hacer peligrar el funcionamiento del aparato, así como generar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► La cámara de cocción se calienta mucho después de su uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar la cámara de cocción en cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato a través de las ranuras de ventilación.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros. No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► Para limpiar el cristal de la puerta del horno no debe utilizar detergentes agresivos o rascadores metálicos afilados, ya que podría rayar dicha superficie, lo que causaría la rotura del cristal.

45.2 Limpieza

◆ **Cámara de cocción y cara interior de la puerta**

⚠WARNUNG Peligro de incendio

- ► Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.

- Mantenga la cámara de cocción del horno limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de microondas.

- Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave.

  Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal. Puede eliminar los olores del horno cociendo en un recipiente hondo para microondas durante cinco minutos, una taza de agua a la que se ha añadido el zumo y la pela de un limón. Seque el horno en profundidad con un trapo suave.

- Después de la limpieza del interior, deje la puerta del horno abierta hasta que el aparato esté seco.

◆ Parte frontal del aparato y panel de control

- Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.
- Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

HINWEIS CONSEJO

► Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.

◆ Carcasa del aparato

- Limpie la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

◆ Plato giratorio y aro de soporte del plato

- El plato de cristal se debe sacar y limpiar ocasionalmente. Lávelo en una disolución de agua caliente y jabón o bien en el lavavajillas.
- El aro de soporte del plato giratorio debe limpiarse regularmente para evitar que haga ruido o que gire inadecuadamente. Este aro se puede limpiar en una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. Después de limpiarlo recuerde colocar el anillo correctamente en su sitio.
- Limpie el fondo del horno con un producto de limpieza suave. En caso de manchas más difíciles puede utilizar productos no agresivos.

46 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.

► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

46.2 Señales de error

En caso de fallo se muestra en la pantalla un código de error que indica la causa del fallo.

Indicación	Descripción
E-01	**Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada:** La protección de sobrecalentamiento ha hecho finalizar el programa, por sobrepasar los 300°C en la cámara de cocción. Pulse la tecla **Parada** para confirmar el incidente. El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.
E-03	**Incidencia en el sensor:** El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar. Pulse la tecla **Parada** para confirmar el incidente.

⚠VORSICHT Precaución

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

46.3 Causas de error y tratamiento

Sírvase de la siguiente tabla para localizar y tratar pequeños errores.

Error	Posible causa	Tratamiento
El programa escogido no se inicia.	Puerta no cerrada.	Cierre la puerta
	Enchufe no conectado	Conecte el enchufe
	Fusible no enchufado	Enchufe el fusible
El plato giratorio gira bruscamente	Suciedad entre el plato giratorio y la base de la cámara de cocción.	Elimine la suciedad
	Suciedad en el aro de soporte del plato	
	Recipiente demasiado grande	Utilice otro recipiente
Al finalizar el tiempo ajustado, la comida no está suficientemente descongelada, caliente o cocida.	Tiempo o potencia seleccionados erróneamente.	Ajuste el tiempo y la potencia de nuevo. Repita el proceso de cocción.
El aparato funciona pero la iluminación interior no.	Iluminación interior defectuosa.	Haga cambiar la bombilla en el servicio de reparaciones.

Durante el funcionamiento del microondas se escuchan ruidos anormales.	Comida cubierta con papel de aluminio.	Quite el papel de aluminio.
	La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción.	Tenga en cuenta los consejos acerca de la vajilla
La hora que se indica en la pantalla no es correcta.	Ha habido un corte de electricidad.	Ajuste la hora de nuevo.

⚠VORSICHT Precaución

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

47 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.

► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

48Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

49 Datos Técnicos

Aparato	Horno microondas, grill y convección
Nombre	MCG30 Chef (black, pure white)
N° de artículo	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Datos de conexión	230-240 V, 50 Hz
Potencia consumida	1400 W (Microondas)
	2200 W (Convección)
	1250 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby/Modo de espera)
Microondas-Potencia nominal de salida	900 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Medidas externas (An/H/P)	540 x 300 x 420 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	350 x 195 x 360 mm
Capacidad del horno	Ca. 30 L
Peso neto	16,2 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Magnetron, Grill, Hetelucht Oven

MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Artikelnr. 3370 /3382 /3380

50 Gebruiksaanwijzing

50.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.
De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de • Ingebruikname • bediening • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

50.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

50.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

50.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.
Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

51 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

51.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter Ontdooien, Verwarmen, Koken, Grillen, Inkoken en bakken van levensmiddelen en dranken bestemd. Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: • in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen; • op boerderijen;

• door klanten in hotels, motels en dergelijke; • in pensions met ontbijt.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

51.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

HINWEIS Tip

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ► Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ► Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ► Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ► Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ► Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ► Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ► Het apparaat is niet geschikt voor het drogen, opwarmen of verhitten van levende dieren.
- ► Voedingsthermometers zijn niet geschikt voor de magnetron.
- ► Gebruik uitsluitend keukenapparaten en voorwerpen, die in een magnetron kunnen worden gebruikt.

HINWEIS Tip

► Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd, door de fabrikant opgeleid, personeel worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant erkende klantenservice worden uitgevoerd, anders vervalt bij volgende schade de garantie.

► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen met deze onderdelen is gegarandeerd dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.

► Het apparaat moet alleen voor het in deze bedieningshandleiding beschreven doel worden gebruikt. Bijtende chemicaliën of dampen mogen niet worden gebruikt. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor het verhitten, koken en drogen van voedingsmiddelen en niet voor industriële doeleinden of het gebruik in een laboratorium.

► Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

► Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.

► De magnetron mag alleen vrijstaand in gebruik worden genomen.

► **Let op:** Het apparaat mag niet boven een kookplaat of andere warmtebron worden geplaatst, omdat het anders kan worden beschadigd en de garantie dan vervalt.

HINWEIS Tip

► Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.

► Dit apparaat is een ISM-apparaat van de groep 2 klasse B. Bij deze apparaten horen alle industriële, wetenschappelijke of medisch gebruikte apparaten waarbij met opzet hogefrequentie-energie als elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen geproduceerd of gebruikt wordt, zoals apparaten met een vonkeroderende werking. Apparaten van de klasse B zijn geschikt voor gebruik in het huishouden en voor gebruik met een aansluiting op een huishoudelijke stroomvoorziening, zoals laagspanningsinrichtingen in gebouwen.

► De magnetron mag niet in een kast worden gebruikt.

► Het apparaat moet met de achterkant tegen een wand worden geplaatst.

► De magnetron is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik.

► Nooit de afstandshouders aan de achterzijde of de zijkanten van het apparaat verwijderen, omdat deze de nodige minimale afstand voor de luchtcirculatie garanderen.

► De toerenteller vóór het transport beveiligen om schade te voorkomen.

► De magnetron is alleen geschikt voor koken, ontdooien en verdampen van voedingsmiddelen.

► Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.

51.3 Bronnen van gevaar

51.3.1 Gevaar door microgolven

⚠WARNUNG Waarschuwing

De inwerking van microgolven op het menselijk lichaam kan tot lichamelijk letsel leiden.

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om uzelf en anderen niet bloot te stellen aan microgolven.

► Het apparaat nooit met open deur laten werken. Door een foutief of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar dat u zich direct aan microgolven blootstelt.

► WAARSCHUWING: onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij de beschermkap voor de straling van microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren voor iedereen en mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

► Dit geldt ook voor de vervanging van de verlichting en de netkabels. Het apparaat moet hiervoor naar het servicecenter worden gestuurd.

► Wanneer de deur of de deurafdichting beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden bediend, totdat het door een geautoriseerde vakkracht is gerepareerd.

51.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

Het in dit apparaat verwarmde voedingsmiddel, het gebruike keukengerei en de oppervlakken van het apparaat, kunnen heel heet worden.

Raadpleeg de volgende veiligheidsaanwijzingen om uzelf of anderen niet te verbranden.

► De deur en de buitenoppervlakken kunnen tijdens het gebruik heel heet worden.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► **Let op:** Als het apparaat in de combi-stand draait, mag het door de daarbij ontstane hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene door kinderen worden gebruikt.

► Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze plotseling gaan koken (kookvertraging), daarom moeten de bakken voorzichtig worden vastgepakt.

► Geen voedingsmiddelen in de oven frituren. Hete olie kan onderdelen van apparaten en keukengerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.

► Vooral de inhoud van babyflesjes en potjes met babyvoedesel moet worden doorgeroerd of geschud, en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om verbrandingen te voorkomen.

► Kooktoestellen kunnen door hitteoverdraging van de voedingsmiddelen heet worden. Als bescherming wordt het gebruik van pannenlappen aangeraden.

► De buitenvlakken kunnen bij het gebruik heel heet worden.

► Als het apparaat in gebruik is, kunnen de aanraakvlakken een hoge temperatuur bereiken.

► Gebruik voor het eruit halen van voedingsmiddelen pannenlappen of keukenhandschoenen.

► Let op! Bij het openen van deksels of afdekfolie kan hete damp ontsnappen.

► Waarschuwing: Het apparaat en delen binnen handbereik raken tijdens het gebruik sterk verhit. De verwarmingselementen mogen daarom niet worden aangeraakt, en kinderen onder 8 jaar moeten op afstand of onder toezicht worden gehouden.

51.3.3 Brandgevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

► Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in bak uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden.

► Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.

► Verhit geen alcohol in onverdunde toestand.

► Het apparaat mag niet in lege toestand gebruikt worden.

► Voor de beperking van brandgevaar in de oven:

a) Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic en papieren bakken moet het apparaat bewaakt worden omdat er brandgevaar bestaat.

b) Afsluitclips van plastic of papieren zakken moeten voor het verwarmen worden verwijderd.

c) Wanneer er sprake is van rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden getrokken en de deur gesloten, om eventueel optredende vlammen te verstikken.

d) Niets bewaren in de oven. Als het apparaat niet wordt gebruikt, mag het niet worden gebruikt voor het bewaren van papieren voorwerpen, keukengerei of voedingsmiddelen.

► Bij alle keukenapparaten en bakken moet worden gecontroleerd of die voor het gebruik in magnetrons geschikt zijn.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► Wegwerpbakken van kunststof moeten voldoen aan de onder **"Aanwijzingen voor keukengerei"** aangegeven eigenschappen.

► Bij rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld, de netstekker uitgetrokken en de deur (voor het smoren van eventuele vlammen) gesloten blijven.

► De magnetron is uitsluitend bestemd voor het verwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van gerechten en kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke loopt het risico lichamelijk letsel, ontstekingen of brand te veroorzaken.

► **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

51.3.4 Ontploffingsgevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat ontploffingsgevaar door ontstane overdruk.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om explosiegevaar te vermijden:

► Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten potten worden verhit, omdat deze kunnen exploderen.

► Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.

► Voedingsmiddelen met dikke schillen bijv. aardappelen, hele pompoenen, appels of kastanjes moeten voor het garen in het apparaat worden ingeprikt.

51.3.5 Gevaar door elektrische stroom

GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.

► Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

► **Opgelet:** Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij de beschermende afdekking tegen microgolven wordt verwijderd, moeten alleen door een vakman worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor de vervanging van de verlichting en de netkabels. Het apparaat moet hiervoor naar het servicecenter worden gestuurd.

52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

52.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

► Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

► Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

52.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron MCG30 Chef (pure white, black) wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Magnetron MCG30 Chef (pure white, black)
- Draairing
- Glazen draaiplateau
- Bakblik
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS Tip

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

52.3 Auitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.

Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.

Verwijder niet de folie van de afzuigopening!

Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

HINWEIS Tip

► Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.

► De beschermende film op de binnenkant van de deur (indien aanwezig) niet verwijderd, aangezien dit een eenvoudig reinigen apparaat.

52.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

52.5 Plaatsen

52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
- Het opstelvlak van het apparaat moet meer dan 85 cm boven de vloer liggen.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

52.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio’s, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.

- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

52.6 Montage van onderdelen

HINWEIS Tip

► Gebruik van het apparaat is mogelijk met een glazen draaiplateau, bakblik of grillrooster

► Het bakblik en grillrooster alleen bij de werking van de grill/hetelucht gebruiken.

52.6.1 Glazen draaiplateau

Het glazen draaiplateau als volgt monteren:

- De draairing plaatsen
- Het glazen draaiplateau zo plaatsen, dat de gleufjes aan de onderkant van het glazen draaiplateau in de aandrijfas samenvallen.

HINWEIS Tip

► Bij het grillen kan het bakblik extra ingezet worden, om de te grillen waren door de draaiing gelijkmatig te grillen.

52.6.2 Bakblik

- Het bakblik op het glazen draaiplateau zetten.

52.6.3 Grillrooster

- Het grillrooster op het glazen draaiplateau zetten.

52.7 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

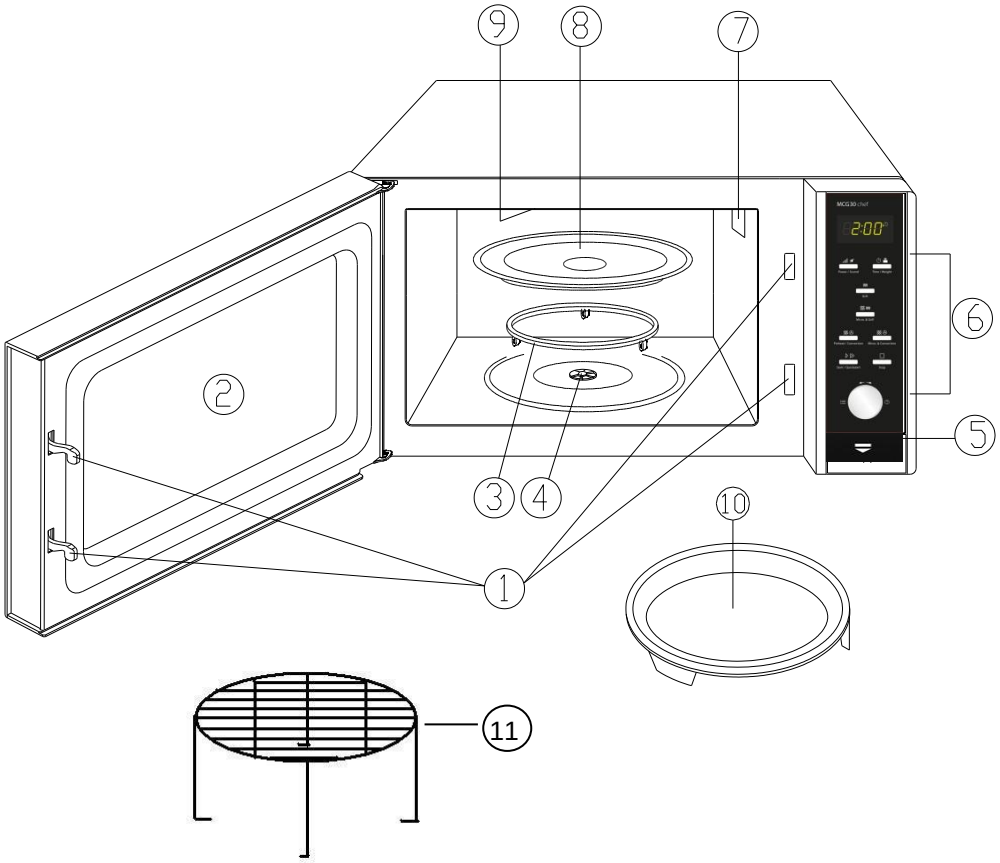
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
  De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

53 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

53.1 Algemeen overzicht



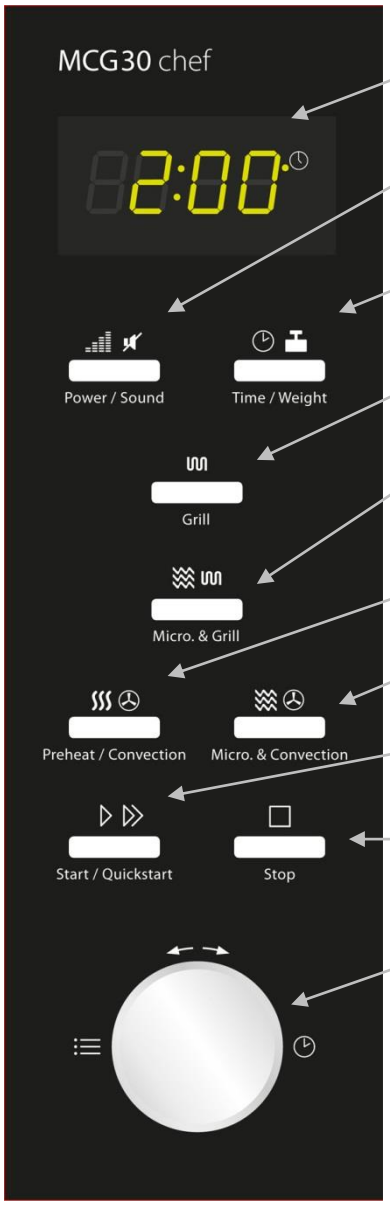
1) Veiligheids-vergrendeling
2) Ovenraam
3) Draairing
4) Aandrijfas
5) Deuropener
6) Bedieningspaneel
7) Ventilatieopening

   (Folie niet verwijderen!)
8) Glazen draaiplateau
9) Grillelement
10) Bakblik
11) Grillrooster

HINWEIS TIP

► De ventilator kan blijven draaien, om het apparaat af te koelen.

53.2 Bedieningspaneel en display



Display: Kooktijd, vermogen, functie en de actuele tijd worden hier getoond.
Vermogen/Sound: naar keuze de vermogenstand van de magnetron of voor in-/uitschakelen van de sound indrukken.
Tijd/gewicht: Instellen van de klok of het gewicht van de gerechten.
Grill: Indrukken bij het instellen van het grillprogramma.
Magnetron+Grill: Indrukken bij het instellen van een van de twee combinatiekookprogramma's (magnetron en grill).
Voorverwarmen/Hete lucht: Ter programmering van de hete lucht temperatuur en functie voorverwarmen.
Magnetron+hete lucht: Indrukken bij het kiezen van een van de vier instellingen tot combinatiekoken.
Start/snelstart: Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.
Stop: Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen of om alle eerdere instellingen te verwijderen.
Tijd/Menu (draaknop): Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.

53.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon**: Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Twee pieptonen**: Het apparaat heeft de input niet geaccepteerd. De input checken en opnieuw proberen.
- **Vier pieptonen**: Het einde van de kooktijd is bereikt.

53.4 Veiligheidsvoorzieningen



53.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

► De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken.
Brandgevaar!

► Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

53.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Gevaar door microgolven!

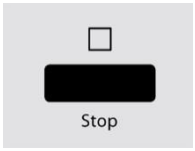
Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven

► Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.

► Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

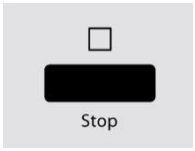
53.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.



◆ **Activeren van het kinderslot**

Drukt u de knop **Stop** drie seconden lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display „Lock“. In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.

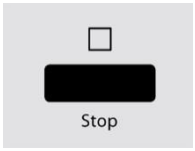


◆ **Deactiveren van het kinderslot**

Drukt u de knop **Stop** lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

53.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting. Wanneer binnenin de temperatuur van 300 °C overschrijft, verschijnt in het display de melding E 01 en hoort u een zoemer.



Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit. Drukt u op de knop **Stop** om de storing te herstellen. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

53.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

54 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

54.1 Basis van het magnetron koken

De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.

Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.

Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.

Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.

Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.

Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.

Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.

Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

54.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

◆ **Gebruik “Magnetron”**

Dit gebruik is geschikt voor normaal verhitten van gerechten.

◆ **Gebruik “Grill”**

Dit gebruik is geschikt voor braden en gratineren van gerechten.

◆ Gebruik “magnetron en grill”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig magnetron koken en grillen.

Combinatie 1

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

Combinatie 2

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

◆ Gebruik “hete lucht”

Bij dit gebruik circuleert de hete lucht in de binnenkant van het apparaat, om zo een snelle en gelijkmatige verwarming van het gerecht te verkrijgen.

◆ Gebruik “Magnetron en hete lucht”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig gebruik van magnetron koken en het gebruik van hete lucht.

◆ Gebruik “Meerdere fasen koken”

Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen.

◆ Gebruik “Kookprogramma’

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 9 verschillende menu’s uitgekozen worden.

◆ Automatisch ontdooien

Dit gebruik is geschikt voor het ontdooien van bevroren gerechten.

54.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ► Microgolven kunnen niet door metaal.Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ► Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ► Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.
- ► Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van crica 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanen van het apparaat.
- ► Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

Kookgerei	Magnetron	Grill	Hetelucht	Combinatie
Hittebestendig glasservies	✓	✓	✓	✓
Niet hittebestendig glasservies	×	×	×	×
Hittebestendig keramisch servies	✓	✓	✓	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓	×	×	×
Keukenpapier	✓	×	×	×
Metaalblik	×	✓	✓	×
Voetstuk uit metaal	×	✓	✓	×
Metalen bak	×	✓	✓	×
Aluminiumfolie en - vormen	×	✓	✓	×

- * Magnetron+grill en Magnetron+hete lucht

54.4 Deur openen/sluiten



◆ Deur openen

Druk op de knop deur openen om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

HINWEIS Tip

► Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.

◆ Deur sluiten



Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start/Snelstart** voortgezet.

54.5 Sound aan-/uitzetten



Druk 3 seconden op de knop **Vermogen/Sound** om de Sound (pieptoon) in of uit te schakelen. Beëindigingsberichten van de programma's en waarschuwingssignalen klinken ook bij uitgeschakelde sound.

54.6 Inschakelen naar programmakeuze

Druk na de gemaakte programmakeuze met de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.



54.7 Snelstart

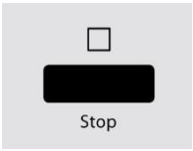


Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de Start/Snelstart knop om de kooktijd in te stellen.



Druk éénmaal op Start/Snelstart om de kooktijd van 10 seconden in te stellen, tweemaal voor 20 seconden. De oven start na twee seconden automatisch.
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

54.8 Uitschakelen



Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

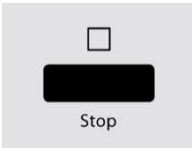
Druk eenmaal op de knop **Stop**. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.

Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.



HINWEIS Tip

► Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop **Start/Snelstart.**



Om het onderbroken programma te beëindigen, drukt u voor de tweede keer op de knop **Stop.**



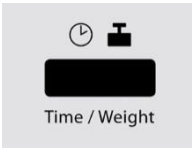
HINWEIS Tip

► Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop **Stop** waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.

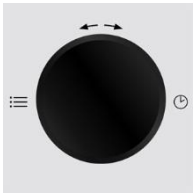
54.9 Instellen van de klok

Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

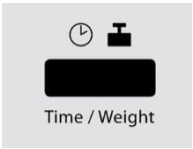
◆ **Instelstand activeren**



Druk twee maal op de knop **Tijd/Gewicht** om de oven van het 24- op het 12-uur systeem om te zetten.
Uren instellen

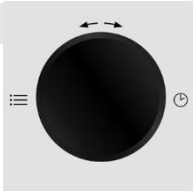


Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat het juiste uur verschijnt.

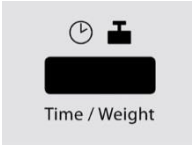


Druk op de knop **Tijd/Gewicht** om het gekozen uur te bewaren.

◆ **Minuten instellen**



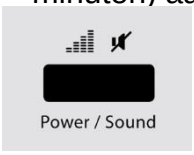
Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.



Druk op de knop **Tijd/Gewicht** om de gekozen tijd te bewaren.

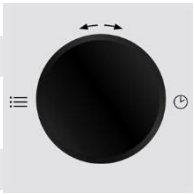
54.10 Gebruik “Magnetron”

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd (maximaal 95 minuten) aanpassen.



◆ Instellen van het vermogen

Kies de gewenste vermogensstand,waarbij u de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).



◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Display	Watt	Vermogen		Toepassing
P9 00	900	100 %	Hoog	Snel koken en opwarmen
P7 20	720	80 %		Zuinig koken en verwarmen
P5 40	540	60 %	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
P3 60	360	40 %	Gemiddeld	Zwak doorkoken
P1 80	180	20 %	Gemiddeld-laag/ontdooien	Zuinig ontdooien fijne gerechten
0	Laag			Warmhouden

54.11 Gebruik “Grill”

Het gebruik van “Grill” is speciaal geschikt voor dunne plakjes vlees, steaks, koteletten, kebab, worsten en stukjes kip.

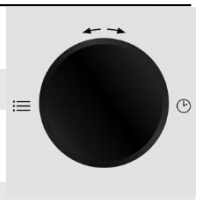
HINWEIS Tip

► Het systeem kiest bij dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill. De maximale grilltijd bedraagt 95 minuten.



◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Grill” door twee maal op de knop **Grill** te drukken.



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ **Kookprogramma starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

54.12 Gebruik “Magnetron en grill”

Deze functie stelt u in staat om met twee verschillende instellingen gecombineerd te grillen en met de magnetron te koken.

HINWEIS Tip

► Het systeem kiest in dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill

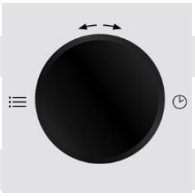
54.12.1 “Combinatie 1”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.



◆ **Keuze van het kookprogramma**

Kies het kookprogramma “Combinatie. 1” door eenmaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ **Kookprogramma starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

54.12.2 “Combinatie 2”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

◆ **Keuze van het kookprogramma**



Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

De rest van de beschrijving is identiek aan het boven beschreven gebruik van “Combinatie 1”.

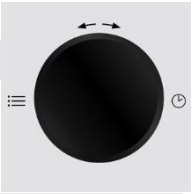
54.13Gebruik “Hete lucht”

Bij koken met hete lucht circuleert de hete lucht door de binnenruimte, om het gerecht snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te bereiden. Deze oven kan op tien verschillende bereidingstemperaturen worden ingesteld. De maximale bereidingstijd bedraagt 9 uur en 30 minuten.



◆ **Instellen van de temperatuur**

Kies de gewenste temperatuur waarbij u de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel).



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ **Kookprogramma starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END.**

HINWEIS Tip

► U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** indrukt.

Aantal x drukken op knop	Temperatuur	Aantal x drukken op knop	Temperatuur
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

54.13.1 Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken”

Het apparaat kan geprogrammeerd worden om voor te verwarmen en te koken met hete lucht.



◆ **Instellen van de temperatuur**

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

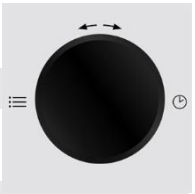


◆ **Voorverwarmen van de oven**

Druk na het instellen van de juiste temperatuur de knop **Start/Snelstart**. Er volgt een toon en in het display knippert **PREH**, totdat de oven de geprogrammeerde temperatuur heeft bereikt.

◆ Gerecht plaatsen

Plaats het te bereiden gerecht in het apparaat.



◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

54.14 Gebruik “Magnetron en hete lucht koken”

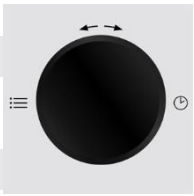
Het apparaat biedt vier voorgeprogrammeerde instellingen die het gecombineerd koken met hete lucht en de magnetron mogelijk maken. De maximale kooktijd bedraagt hier 9 uur en 30 minuten.



◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Magnetron + Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

◆ Instellen van de kooktijd



Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

HINWEIS Tip

► U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop **Magnetron + Hete lucht** indrukt.

Aantal x drukken op knop	Display	Temperatuur
1	110	110 °C
2	140	140 °C
3	170	170 °C
4	200	200 °C

54.15 Gebruik “Meerdere fases koken”

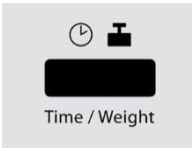
Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen.
Het volgende voorbeeld beschrijft de instellingen voor een kookprogramma met meerdere fasen in de volgorde:

- Ontdooien
- Magnetron koken
- Grillen of hete lucht koken (zonder voorwarmen)



◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

Draait u de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma “**Automatisch ontdooien**” (09) te kiezen.



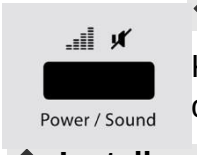
◆ De invoer activeren

Activeer de invoer op het display door de knop **Tijd/Gewicht** eenmaal in te drukken.



◆ Ontdooitijd instellen

Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



◆ Instellen van het vermogen voor het magnetron koken

Kies de gewenste vermogensstand door de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak in te drukken.



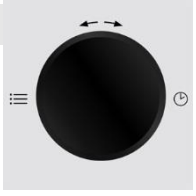
◆ Instellen van de kooktijd voor het magnetron koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Gebruik “Grill” oproepen

Kies het kookprogramma “**Grill**”, door de knop **Grill** eenmaal in te drukken.



◆ Instellen van de kooktijd

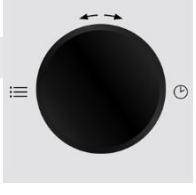
Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien

of



◆ Instellen van het vermogen voor het koken met hete lucht

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken.



◆ Instellen van de kooktijd voor het hete lucht koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Meerdere fasen kookprogramma starten

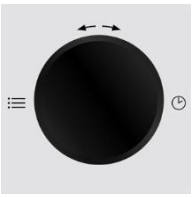
Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

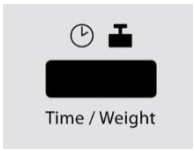
54.16 Gebruik “Kookprogramma“

Bij gebruik van dit kookprogramma kunt u uit 9 verschillende menu’s kiezen. Een lijst met de mogelijke programma’s is op het bedieningspaneel afgebeeld. Meer informatie vindt u in de tabel.



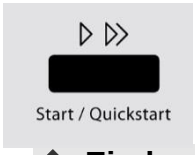
◆ Keuze van het programma

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** eerst kort tegen de klok in, dan met de klok mee om het gewenste programma te kiezen.



◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveereenheden o het gewenste gewicht door de knop **Tijd/Gewicht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Programma		**functie**	**Aantal x knop indrukken Tijd/Gewicht**						
01	Aardappels (à 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Hete dranken (200 ml/Tasse)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 3 notulen			-	-	-	-
04	Verhitten (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza verhitten		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Gevogelte (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake		475 g – 45 notulen			-	-	-	

09	Ontdooien		10 seconden tot 45 minuten

HINWEIS Tip

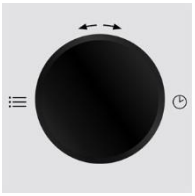
- ► Bij het koken in de grill- of combinatiestand dient u de etenswaren, indien nodig, na de helft van de kooktijd om te draaien, zodat alles gelijkmatig gaar wordt.
- ► Bij sommige menu's stopt het apparaat na de helft van de kooktijd, zodat u de etenswaren kunt roeren en alles gelijkmatig gaar wordt. Druk daarna op de knop **Start/Snelstart**, om de bereiding voort te zetten.



54.17 Gebruik "Automatisch ontdooien"

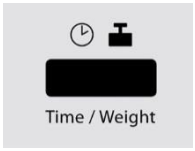
Met behulp van het menu "**Automatisch ontdooien**" (Code 09) kunt u bevroren gerechten ontdooien. De maximale ontdooitijd bedraagt 45 minuten

Gaat u voor het instellen van de ontdooitijd als volgt te werk:



◆ **Keuze van "Automatisch ontdooien"**

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma "Automatisch ontdooien" te kiezen.



◆ **De invoer activeren**

Activeer de invoer op de display door de knop **Tijd/Gewicht** eenmaal in te drukken.



◆ **Ontdooitijd instellen**

Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



◆ **Automatisch ontdooien" starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het programma "Automatisch ontdooien" te starten.

HINWEIS Tip

- ► Stop af en toe om het ontdooide gerecht eruit te nemen ofwel apart te zetten als het na de geschatte ontdooitijd niet is ontdooid.
- ► Programmeer de oven in stappen van 1 minuut, totdat het diepvriesgerecht volledig is ontdooid.
- ► Bij het gebruik van kunststof bakjes uit de vriezer moet de ontdooitijd zo lang duren totdat het gerecht uit het bakje genomen kan worden en daarna in een magnetronbestendige vorm gedaan kan worden.

54.17.1 Tabel met ontdooitijden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd min.	Nadooitijd
Vlees uit 1 stuk	1000 g	Laag	25-30	20-25
Vlees uit 1 stuk	500 g	Laag	14-18	10-15
Vlees uit 1 stuk	200 g	Laag	4-6	5-10

Gehakt	250 g	Laag	6-8	5-10
Worst	200 g	Laag	4-6	5-10
Vleeswaren	300 g	Laag	4-6	5-10
Kip	1000 g	Laag	20-25	10-15
Kipstukjes	500 g	Laag	12-15	5-10
Reerug	100 g	Laag	20-35	20-30
Hazenrug	500 g	Laag	12-13	10-20
Krabben, garnalen	250 g	Laag	5-7	5-10
Forellen	340 g	Laag	4-6	5-10
Vis geheel	500 g	Laag	7-10	10-15
Visfilet	250 g	Laag	5-7	5-10
Aardbeien, frambozen	250 g	Laag	4-6	5-10
Kersen, pruimen	250 g	Laag	5-7	5-10
Appelmoes	500 g	Laag	9-12	5-10
Broodjes	4 stuks	Laag	1	3-5
Brood	1000 g	Laag	13-15	8-10
Toastbrood	500 g	Laag	5-6	5-10
Cake	500 g	Laag	6-8	5-10
Vruchtentaart	1stuk	Laag	2-3	2-3
Taart	1200 g	Laag	10-12	30-60
Slagroom	200 g	Laag	4-6	2-3
Kwark	250 g	Laag	6-8	5-10
Boter	250 g	Laag	6-8	10-15

55 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

► Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en restanten van voedsel moeten worden verwijderd. Wanneer het apparaat niet schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigd raken, wat kan leiden tot een kortere levensduur van het apparaat, gevaar voor de gebruiker en schimmel- en bacteriële infecties.

► Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

⚠VORSICHT

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.

► Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.

► Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.

► Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.

► Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

► Gebruik voor het reinigen van het glas van de ovendeur geen scherpe schuurmidelen of scherpe metaalvezels, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.

55.2 Reiniging

◆ Binnenkant en binnenkant deur

⚠WARNUNG Brandgevaar

► Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.

- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden. Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen.
- Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal. Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

HINWEIS Tip

► Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.

◆ Buitenkant

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.

◆ Glazen draaiplateau en draairing

- De glasplaat moet zo nu en dan uit het apparaat genomen worden en gereinigd worden. Wast u de plaat in een warme zeepoplossing of in de vaatwasser.
- De draairing moet regelmatig schoongemaakt worden om te veel geluidsontwikkeling of een storing van de draaibeweging te voorkomen. De draairing kan in een milde zeepoplossing of in een vaatwasser schoongemaakt worden. Let u er op dat de draairing na het reinigen weer volgens voorschrift wordt teruggelegd.
- Veegt u de bodem van de oven met een mild reinigingsmiddel af. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.

56 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.

► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

56.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Display	Beschrijving
E01	**Temperatuur in de binnenkant overschreden:** De thermische beveiliging bij oververhitting heeft bij een binnentemperatuur van meer dan 300 °C het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop **Stop** om op de storing te reageren. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.
E03	**Sensorstoring** Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop **Stop** om op de storing te reageren.

HINWEIS Tip

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

56.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	Zekering inschakelen
Het draaiplateau draait schoksgewijs	Vuil tussen het draaiplateau en de bodem van het apparaat	Verontreinigingen verwijderen
	Vuilresten aan draairing	
	Schaal te groot	Ander vaartuig gebruik
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	Tijd en vermogen opnieuw instellen Het gebeuren herhalen
Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet	Binnenverlichting kapot	Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren
Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden	Gerechten met aluminium afgedekt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	Adviezen gebruik servies lezen
De tijd in het display klop niet	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

57 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen.

Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

HINWEIS

► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

58 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.
Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.
Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.
Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.
Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

59Technische gegevens

Apparaat	Magnetron, Grill, Hetelucht Oven
Naam	MCG30 Chef (black, pure white)
Artikel nr.	3370, 3380 (black), 3382 (pure white)
Aansluitgegevens	230-240 V, 50 Hz
Vermogensopname	1400 W (Magnetron)
	2200 W (Hetelucht)
	1250 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Magnetron uitgangsvermogen	900 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	540 x 300 x 420 mm
Afmetingen binnenkant (B/H/D)	350 x 195 x 360 mm
Ovencapaciteit	Ca. 30 L
Netto gewicht	16,2 kg