Original-
Bedienungsanleitung

Mikrowelle, Grill und Heißluftofen

MCG 30 Ceramic Chef Black

Artikel-Nr. 3381

(Garantiegeber)
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-design.de
Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 3381 25-04-2023

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2023 Braukmann GmbH

1 Bedienungsanleitung ... 13
1.1 Allgemeines ... 13
1.2 Informationen zu dieser Anleitung ... 13
1.3 Warnhinweise ... 13
1.4 Haftungsbeschränkung ... 14
1.5 Urheberschutz ... 14
2 Sicherheit ... 14
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ... 15
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 15
2.3 Gefahrenquellen ... 18
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen ... 18
2.3.2 Verbrennungsgefahr ... 18
2.3.3 Brandgefahr ... 19
2.3.4 Explosionsgefahr ... 21
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom ... 21
3 Inbetriebnahme ... 22
3.1 Sicherheitshinweise ... 22
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion ... 22
3.3 Auspacken ... 22
3.4 Entsorgung der Verpackung ... 23
3.5 Aufstellung ... 23
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort ... 23
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen ... 23
3.6 Montage des Zubehörs ... 24
3.6.1 Grillrost ... 24
3.6.2 Backblech ... 24
3.7 Elektrischer Anschluss ... 24
4 Aufbau und Funktion ... 25
4.1 Gesamtübersicht ... 25
4.2 Bedienelemente und Anzeige ... 26
4.3 Signaltöne ... 26
4.4 Sicherheitseinrichtungen ... 27
4.4.1 Warnhinweise am Gerät ... 27
4.4.2 Türverriegelung ... 27
4.4.3 Kindersicherung ... 27
4.4.4 Überhitzungsschutz ... 27
4.5 Typenschild ... 27
5 Bedienung und Betrieb ... 28
5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens ... 28
5.2 Betriebsarten ... 28
5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr ... 29
5.4 Tür Öffnen/Schließen ... 30

5.5 Sound an/aus stellen ... 30
5.6 Einschalten nach Programmwahl ... 30
5.7 Schnellstart ... 30
5.8 Ausschalten ... 31
5.9 Einstellen der Uhr ... 31
5.10 Betriebsart "Mikrowelle" ... 31
5.11 Betriebsart "Grill" ... 32
5.12 Betriebsart "Mikrowelle und Grill" ... 33
5.12.1 "Kombination 1" ... 33
5.12.2 "Kombination 2" ... 33
5.13 Betriebsart "Heißluft" ... 34
5.13.1 Vorheizfunktion "Vorwärmen und Heißluftgaren" ... 35
5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft" ... 35
5.15 Betriebsart "Mehrstufiges Garen" ... 36
5.16 Betriebsart "Kochprogramm" ... 37
5.17 Betriebsart "Auftauautomatik" ... 38
5.17.1 Tabelle mit Auftauzeiten ... 39
6 Reinigung und Pflege ... 40
6.1 Sicherheitshinweise ... 40
6.2 Reinigung ... 41
7 Störungsbehebung ... 42
7.1 Sicherheitshinweise ... 42
7.2 Störungsanzeigen ... 42
7.3 Störungsursachen und -behebung ... 42
8 Entsorgung des Altgerätes ... 43
9 Garantie ... 43
10 Technische Daten ... 44
11 Operating Manual ... 46
11.1 General ... 46
11.2 Information on this manual ... 46
11.3 Warning notices ... 46
11.4 Limitation of liability ... 47
11.5 Copyright protection ... 47
12 Safety ... 47
12.1 Intended use ... 47
12.2 General Safety information ... 48
12.3 Sources of danger ... 50
12.3.1 Danger due to microwaves ... 50
12.3.2 Danger of burns ... 50
12.3.3 Danger of fire ... 52
12.3.4 Danger of explosion ... 53
12.3.5 Dangers due to electrical power ... 53
12.4 Commissioning ... 53

12.5 Safety information **54**
12.6 Delivery scope and transport inspection **54**
12.7 Unpacking **54**
12.8 Disposal of the packaging **54**
12.9 Setup **55**
12.9.1 Setup location requirements: 55
12.9.2 Avoiding radio interference 55
12.10 Assembling the accessories **55**
12.10.1 Metal rack 56
12.10.2 Baking Sheet 56
12.11 Electrical connection **56**
13 Design and Function **57**
13.1 Complete overview **57**
13.2 Operating elements and displays **58**
13.3 Signal tones **58**
13.4 Safety equipment **59**
13.4.1 Warning notices on device 59
13.4.2 Door latch 59
13.4.3 Child-proof lock 59
13.4.4 Overheating protection 59
13.5 Rating plate **60**
14 Operation and Handing **60**
14.1 Principles of microwave cooking **60**
14.2 Operating modes: **60**
14.3 Information on microwave cookware **61**
14.4 Opening / closing door **62**
14.5 Switch on/off sound **62**
14.6 Activation after selecting the programme **62**
14.7 Quick start **62**
14.8 De-activation: **63**
14.9 Setting the clock **63**
14.10 “Microwave” mode **63**
14.11 “Grill” mode **64**
14.12 “Microwave and Grill” mode **65**
14.12.1 “Combination 1” 65
14.12.2 “Combination 2” 65
14.13 “Convection” mode **66**
14.13.1 “Preheating and Convection cooking” mode 66
14.14 “Microwave and Convection” mode **67**
14.15 “Multi-stage Cooking" Mode **68**
14.16 “Cooking Program” Mode **69**
14.16.1 “Automatic defrost” mode 70

14.16.2 Table with thawing times 70
15 Cleaning and Maintenance 71
15.1 Safety information 71
15.2 Cleaning 72
16 Troubleshooting 73
16.1 Safety notices 73
16.2 Fault indications 73
16.3 Causes and rectification of faults 74
17 Disposal of the Old Device 74
18 Guarantee 75
19 Technical Data 75
20 Istruzione d´uso 77
20.1 In generale 77
20.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 77
20.3 Indicazioni d'avvertenza 77
20.4 Limitazione della responsabilità 78
20.5 Tutela dei diritti d'autore 78
21 Sicurezza 78
21.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 78
21.2 Avvertenze generali di sicurezza 79
21.3 Fonti di pericolo 81
21.3.1 Pericolo dovuto a microonde 81
21.3.2 Pericolo di ustioni 82
21.3.3 Pericolo d'incendio 83
21.3.4 Pericolo d'esplosione 85
21.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica 85
22 Messa in funzione 86
22.1 Indicazioni di sicurezza 86
22.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 86
22.3 Disimballaggio 86
22.4 Smaltimento dell'involucro 87
22.5 Posizionamento 87
22.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento 87
22.5.2 A scanso di malfunzionamenti 87
22.6 Montaggio degli accessori 88
22.6.1 Griglia 88
22.6.2 Teglia del forno 88
22.7 Connessione elettrica 88
23 Costruzione e funzione 89
23.1 Panoramica complessiva 89
23.2 Comandi e display 90
23.3 Suoni di segnalazione 90
23.4 Impostazioni di sicurezza 91

23.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio 91
23.4.2 Chiusura porte 91
23.4.3 Sicura per bambini 91
23.4.4 Protezione surriscaldamento 91
23.5 Targhetta di omologazione 92
24 Utilizzo e funzionamento 92
24.1 Fondamenti della cottura a microonde 92
24.2 Modalità di funzionamento 92
24.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 93
24.4 Aprire/Chiudere la porta 94
24.5 Attiva/disattiva il suono 94
24.6 Accensione dopo la selezione del programma 94
24.7 Start rapido 95
24.8 Spegnimento 95
24.9 Impostazione dell'orologio 95
24.10 Modalità di funzionamento, "microonde" 96
24.11 Modalità di funzionamento, "griglia" 96
24.12 Modalità di funzionamento "microonde e griglia" 97
24.12.1 "Combinazione 1" 97
24.12.2 "Combinazione 2" 97
24.13 Modalità di funzionamento "Ventilato" 98
24.13.1 Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata" 98
24.14 Modalità di funzionamento "microonde e ventilato" 99
24.15 Modalità di funzionamento, "cottura a diversi gradi" 100
24.16 Modalità di funzionamento, "Programma di cottura" 101
24.16.1 Modalità di funzionamento, "Scongelamento automatico" 102
24.16.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi 103
25 Pulizia e cura 103
25.1 Indicazioni di sicurezza 104
25.2 La pulizia 104
26 Eliminazione malfunzionamenti 105
26.1 Indicazioni di sicurezza 105
26.2 Visualizzazione malfunzionamenti 106
26.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione 106
27 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 107
28 Garanzia 107
29 Dati tecnici 108
30 Manual del usuario 110
30.1 Generalidades 110
30.2 Información acerca de este manual 110
30.3 Advertencias 110
30.4 Limitación de responsabilidad 111

30.5 Derechos de autor (copyright) ... 111
31 Seguridad ... 111
31.1 Uso previsto ... 111
31.2 Instrucciones generales de seguridad ... 112
31.3 Fuentes de peligro ... 114
31.3.1 Peligro por microondas ... 114
31.3.2 ¡Peligro de quemaduras! ... 115
31.3.3 Peligro de incendio ... 116
31.3.4 Peligro de explosión ... 117
31.3.5 Peligro de electrocución ... 118
32 Puesta en marcha ... 118
32.1 Instrucciones de seguridad ... 118
32.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte ... 118
32.3 Desembalaje ... 119
32.4 Eliminación del embalaje ... 119
32.5 Colocación ... 119
32.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje ... 119
32.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones ... 120
32.6 Montaje de los accesorios ... 120
32.6.1 Parrilla de grill ... 121
32.6.2 Bandeja de hornear ... 121
32.7 Conexión eléctrica ... 121
33 Estructura y funciones ... 121
33.1 Panorámica del aparato ... 122
33.2 Panel de control y pantalla ... 123
33.3 Señales acústicas ... 123
33.3.1 Precaución con el aparato ... 124
33.3.2 Enclaves de cierre ... 124
33.3.3 Seguro para niños ... 124
33.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento ... 124
33.4 Placa de especificaciones ... 125
34 Operación y funcionamiento ... 125
34.1 Principios de la cocción con microondas ... 125
34.2 Modos de funcionamiento ... 125
34.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas ... 126
34.4 Apertura/Cierre de la puerta ... 127
34.5 Encender/apagar sonido ... 127
34.6 Inicio del programa seleccionado ... 127
34.7 Inicio rápido ... 127
34.8 Desactivación ... 128
34.9 Ajuste del reloj ... 128
34.10 Modo de funcionamiento "Microondas" ... 128
34.11 Modo de funcionamiento "Grill" ... 129

34.12 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill" ... 130
34.12.1 "Combinación 1" ... 130
34.12.2 "Combinación 2" ... 130
34.13 Modo de funcionamiento "Convección" ... 130
34.13.1 Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección" ... 131
34.14 Modo de funcionamiento "Microondas y convección" ... 132
34.15 Modo de funcionamiento “Cocción Multi-modo” ... 132
34.16 Modo de funcionamiento “cocción programada” ... 134
35 egundos hasta 45 minutos ... **134**
35.17 Modo de funcionamiento "Descongelación automática" ... 135
35.17.1 Tabla con tiempos de descongelación ... 136
36 Limpieza y conservación ... 137
36.1 Instrucciones de seguridad ... 137
36.2 Limpieza ... 137
37 Resolución de fallas ... 138
37.1 Instrucciones de seguridad ... 138
37.2 Señales de error ... 138
37.3 Causas de error y tratamiento ... 139
38 Eliminación del aparato usado ... 139
39 Garantía ... 140
40 Datos Técnicos ... 140
41 Original bruksanvisning: Allmänt ... 142
41.1 Information om denna bruksanvisning ... 142
41.2 Varningstexter ... 142
41.3 Ansvarsbegränsning ... 142
41.4 Upphovsmannarättsskydd ... 143
42 Säkerhet ... 143
42.1 Avsedd användning ... 143
42.2 Allmänna säkerhetsanvisningar ... 144
42.3 Riskkällor ... 146
42.3.1 Risker genom mikrovågor ... 146
42.3.2 Risk för brännskador ... 146
42.3.3 Brandrisk ... 147
42.3.4 Explosionsrisk ... 148
42.3.5 Risker genom elektrisk ström ... 149
43 Idrifttagning ... 149
43.1 Säkerhetsanvisningar ... 149
43.2 Leveransomfattning och transportinspektion ... 150
43.3 Uppackning ... 150
43.4 Avfallshantering av emballaget ... 150
43.5 Uppställning ... 150
43.5.1 Krav på uppställningsplatsen ... 150

43.5.2 Undvikande av radiostörningar ... 151
43.6 Montering av tillbehör ... 151
43.6.1 Grillgaller ... 151
43.6.2 Bakplåt ... 151
43.7 Elektrisk anslutning ... 152
44 Uppbyggnad och funktion ... 153
44.1 Totalöversikt ... 153
44.2 Manöverorgan och display ... 154
44.3 Piptoner ... 154
44.4 Säkerhetsanordningar ... 155
44.4.1 Varningsanvisningar på apparaten ... 155
44.4.2 Lucklåsning ... 155
44.4.3 Barnspärr ... 155
44.4.4 Överhettningsskydd ... 155
44.5 Märkskylt ... 155
45 Manövrering och drift ... 156
45.1 Principer för tillagning med mikrovågor ... 156
45.2 Driftarter ... 156
45.3 Anvisningar om matlagningskärl för mikrovågsugn ... 157
45.4 Öppna/stänga luckan ... 158
45.5 Sätta på/stänga av ljud ... 158
45.6 Aktivering efter programval ... 158
45.7 Snabbstart ... 158
45.8 Frånkoppling ... 158
45.9 Inställning av klockan ... 159
45.10 Driftart ”Mikrovågor” ... 159
45.11 Driftart ”Grill” ... 160
45.12 Driftart ”Mikrovågor och grill” ... 161
45.12.1 "Kombination 1" ... 161
45.12.2 "Kombination 2" ... 161
45.13 Driftart ”Varmluft” ... 161
45.13.1 Förvärmningsfunktion ”Förvärmning och varmluftstillagning” ... 162
45.14 Driftart ”Mikrovågor och varmluft” ... 163
45.15 Driftart ”Tillagning i flera steg” ... 163
45.16 Driftart ”Tillagningsprogram” ... 165
45.17 Driftart ”Upptiningsautomatik” ... 166
45.17.1 Tabell med upptiningstider ... 166
46 Rengöring och skötsel ... 167
46.1 Säkerhetsanvisningar ... 167
46.2 Rengöring ... 168
47 Åtgärdande av störningar ... 169
47.1 Säkerhetsanvisningar ... 169
47.2 Störningsmeddelanden ... 169

47.3 Orsaker till och åtgärdande av störningar ... 169
48 Avfallshantering av uttjänt apparat ... 170
49 Garanti ... 170
50 Tekniska data ... 171
51 Betjeningsvejledning ... 173
51.1 Generelt ... 173
51.2 Informationer om denne vejledning ... 173
51.3 Advarselshenvisninger ... 173
51.4 Ansvarsbegrænsning ... 174
51.5 Ophavsretlig beskyttelse ... 174
52 Sikkerhed ... 174
52.1 Formålsbestemt anvendelse ... 174
52.2 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 175
52.3 Farekilder ... 177
52.3.1 Fare på grund af mikrobølger ... 177
52.3.2 Forbrændingsfare! ... 178
52.3.3 Brandfare ... 179
52.3.4 Eksplosionsfare ... 180
52.3.5 Fare som følge af elektrisk strøm ... 180
53 Ibrugtagning ... 181
53.1 Sikkerhedshenvisninger ... 181
53.2 Leveringsomfang og transportinspektion ... 181
53.3 Udpakning ... 181
53.4 Bortskaffelse af emballagen ... 181
53.5 Opstilling ... 182
53.5.1 Krav til opstillingsstedet ... 182
53.5.2 Undgåelse af radiostøj ... 182
53.6 Montering af tilbehør ... 182
53.6.1 Grill (grillrist) ... 183
53.6.2 Bageplade ... 183
53.7 Elektrisk tilslutning ... 183
54 Konstruktion og funktion ... 184
54.1 Samlet oversigt ... 184
54.2 Betjeningselementer og indikationer ... 185
54.3 Signal bip ... 185
54.4 Sikkerhedsudstyr ... 186
54.4.1 Advarselshenvisninger på apparat ... 186
54.4.2 Dørlås ... 186
54.4.3 Børnesikring ... 186
54.4.4 Overophedningsbeskyttelse ... 186
54.5 Typeskilt ... 186
55 Betjening og drift ... 187

55.1 Grundlæggende om mikrobølgetilberedning ... 187
55.2 Driftsmåder ... 187
55.3 Henvisninger om køkkengrej til mikrobølgeovne ... 188
55.4 Åbne/lukke låge ... 189
55.5 Lyd on/off ... 189
55.6 Tænd efter programvalg ... 189
55.7 Quickstart ... 189
55.8 Sluk ... 189
55.9 Indstilling af uret ... 190
55.10 Driftsmåde „Mikrobølgeovn“ ... 190
55.11 Driftsform "Grill" ... 191
55.12 Driftsform "Mikrobølge og grill" ... 192
55.12.1 "Kombination 1" ... 192
55.12.2 "Kombination 2" ... 192
55.13 Driftsfunktion "Varmluft" ... 192
55.13.1 Forvarmefunktion "Forvarme og varmluftstilberedning" ... 193
55.14 Driftsform "Mikrobølge og varmluft" ... 194
55.15 Driftsformen "Flertrinstilberedning" ... **194**
55.16 Driftsmåde „Menu tilberedning“ ... 196
55.17 Driftsform "Automatisk optøning" ... 197
55.17.1 Tabel med optøningstider ... 198
56 Rengøring og pleje ... 199
56.1 Sikkerhedshenvisninger ... 199
56.2 Rengøring ... 199
57 Fejlafhjælpning ... 200
57.1 Sikkerhedshenvisninger ... 200
57.2 Fejlmeddelelser ... 200
57.3 Fejlårsager og afhjælpning ... 201
58 Bortskaffelse af det gamle apparat ... 201
59 Garanti ... 202
60 Tekniske data ... 202

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:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- 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.

► Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.

HINWEIS

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ 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.

HINWEIS

- 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.
- 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 eine Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind gefährlich für jeden und sollten nur durch eine Fachkraft vorgenommen werden.

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.

⚠WARNUNG

- ▶ 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.
- ▶ Benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- ▶ Kochgeräte können sich durch die Hitzeübertragung von den Nahrungsmitteln erhitzen. Als Schutz wird die Benutzung von Topflappen empfohlen.
- ▶ Achtung! Beim Öffnen von Deckeln oder Abdeckfolien kann heißer Dampf austreten.
- ▶ Die äußeren Oberflächen können sich bei Betrieb stark erhitzen. Die Tür und die äußeren Oberflächen können sich während des Betriebs stark erhitzen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die berührbaren Oberflächen eine hohe Temperatur erreichen.
- ▶ 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:

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

⚠WARNUNG

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

⚠GEFAHR

► Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

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

► 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 MCG 30 Ceramic Chef Black wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG 30 Ceramic Chef Black
- Backblech
- Grillrost
- 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 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.
- Die Aufstellfläche muss mehr als 85 cm über dem Fußboden sein.
- 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.
- 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 Grillrost und/ oder Backblech möglich.

► Das Backblech nur bei Grillbetrieb/Heißluftbetrieb einsetzen.

3.6.1 Grillrost

- Stellen Sie den Grillrost (wie abgebildet) in das Gerät.
- Überprüfen Sie, dass der Grillrost korrekt platziert ist.

⚠VORSICHT

► Die Gummi-Stopfen dürfen nicht vom Grillrost entfernt werden.

► Platzieren Sie den Grillrost nur in der abgebildeten Richtung.

3.6.2 Backblech

Das Backblech auf den COSOTEK Boden oder den Grillrost 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.
- 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 Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. 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) Sicherheitstürverriegelung
2) Sichtfenster
3) Türöffner
4) Bedienfeld
5) COSOTEK® Boden
6) Backblech

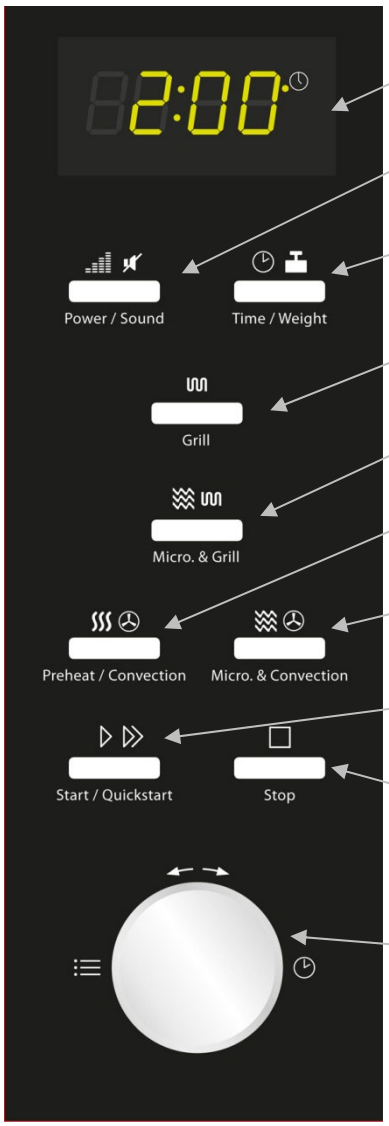
HINWEIS

► Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.

⚠VORSICHT

► Der COSOTEK® Boden kann nach dem Garvorgang heiß sein: Berühren Sie die Bodenplatte nicht!

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 250 °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 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/Schnellstart**, 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

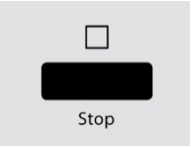
Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:

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

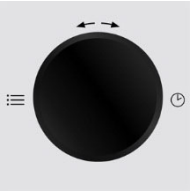
► Vor Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp** drücken.

5.9 Einstellen der Uhr

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

◆ **Einstellmodus aktivieren**

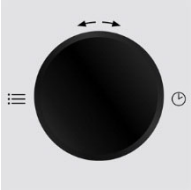
Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.



◆ **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.

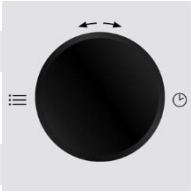
5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

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
P8 10	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
P7 20	720	80 %		
P6 30	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
P5 40	540	60 %		
P4 50	450	50 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
P3 60	360	40 %		
P2 70	270	30 %	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schnelles Auftauen
P1 80	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
P0 90	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
P0 00	Niedrig			Warmhalten

5.11 Betriebsart "Grill"

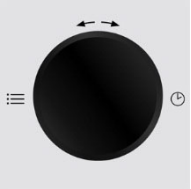
Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

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.

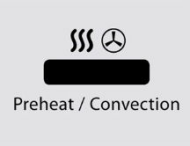
◆ Wahl des Garprogramms

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**.

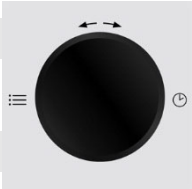
5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

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

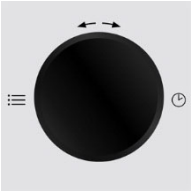
► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro & Heißluft** drücken.

Tastendrücke	Anzeige	Temperatur	Mikrowelle / Heißluft
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

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)

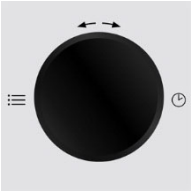


◆ Auswahl der Auftauautomatik

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

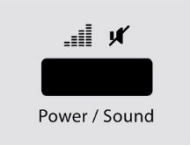
◆ Eingabemodus aktivieren

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

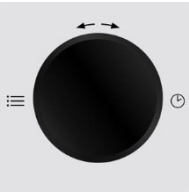
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung/Sound** entsprechend oft drücken.

◆ 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.



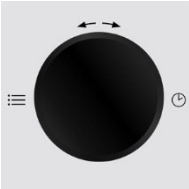
◆ **Einstellen der Grillzeit**

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

oder

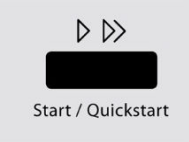
◆ **Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren**

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"

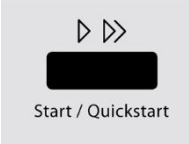
Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.

◆ **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**

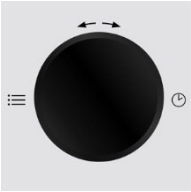
Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

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 – 2:30 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	Frischteig-Pizza		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen		475 g – 50 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.

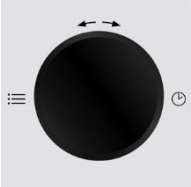
Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ **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 am Stück	1000 g	Niedrig	25 - 30	20 - 25
Fleisch am Stück	500 g	Niedrig	14 - 18	10 - 15
Fleisch am 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.

◆ **Grillrost, Backblech und Ofenboden**

- Grillrost und Backblech müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie Grillrost und Blech in einer warmen Seifenlösung.
- 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 250 °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
	Haus-Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten
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

HINWEIS

► 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. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. 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. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG 30 Ceramic Chef Black
Artikel-Nr.	3381
Nennspannung	230 V, 50 Hz
Nennleistung	1400 W (Mikrowelle)
	2100 W (Heißluft)
	1100 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	539 x 311 x 486 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	354 x 228 x 334 mm
Ofenkapazität	Ca. 30 L
Nettogewicht	18,4 kg

Original
Operating Manual

Microwave, Grill and Convection Oven
MCG 30 Ceramic Chef Black

Item No. 3381

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

- Uses for non-intended purposes • Use of unauthorized spare parts
- Improper repairs • 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.

12Safety

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 device.

- ► 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 device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device 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 device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ► The device 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 device and have understood the resulting hazards.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. 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 use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- ▶ Use this device only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this device. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ▶ 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.
- ▶ The device shall be placed against a wall.
- ▶ **Warning**: Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing device. If it is installed it could be damaged and the warranty would be void.
- ▶ The device 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.

HINWEIS Please note

- ▶ Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
- ▶ The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
- ▶ The device 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.
- ▶ 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.

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.

⚠WARNUNG Warning

- **Warning:** When the device 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 device is operating.
- The accessible surface may be hot during operation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the device is operating.
- Use gloves if you remove any heated food.
- Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
- WARNING: The device 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 device or unplug the device 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.

- ► 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 Danger

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 operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ 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.

12.4 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:

12.5 Safety information

⚠WARNUNG Warning

► 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.

12.6 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG 30 Ceramic Chef Black microwave is delivered with the following components:

- MCG 30 Ceramic Chef Black microwave
- Baking sheet
- Metal rack
- 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.

12.7 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.
- 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.

12.8 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.

12.9 Setup

12.9.1 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.
- The microwave oven must be installed more than 850 mm above floor.
- 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.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- 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 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.

12.9.2 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.

12.10 Assembling the accessories

HINWEIS Please note

► The device can be operated with the metal rack and/ or the baking sheet.

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

12.10.1 Metal rack

- Place the metal rack (as shown) into the device.
- Check that the metal rack is placed correctly.

⚠VORSICHT Attention

► The rubber stoppers must not be removed from the metal rack.

► Place the metal rack only in the direction shown on the photo.

12.10.2 Baking Sheet

Use the baking sheet as follows:

- Place the baking sheet on the COSOTEK base plate or the metal rack.

12.11 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 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 outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. 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.

13Design and Function

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

13.1 Complete overview

(1) Protective door latch
(2) Oven window
(3) Door opener
(4) Operating panel
(5) COSOTEK® base plate
(6) Baking Sheet

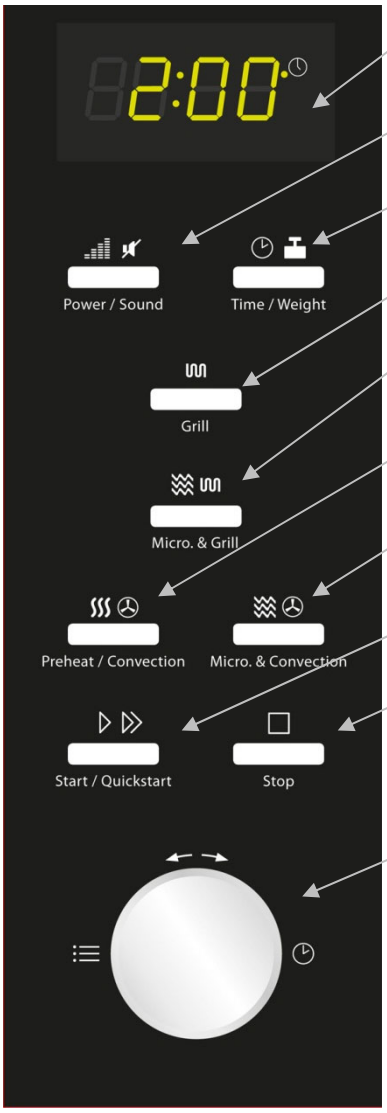
HINWEIS PLEASE NOTE

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

⚠VORSICHT ATTENTION

► The COSOTEK® base plate can be hot after cooking time.
Do not touch the base plate!

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Safety equipment

13.4.1 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.

13.4.2 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.

13.4.3 Child-proof lock

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

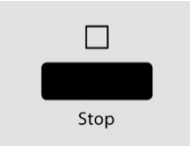
◆ **Activating the child-proof lock:**

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.

13.4.4 Overheating protection



The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 250°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.

13.5 Rating plate

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

14Operation 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.

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

► 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+convection

14.4 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.

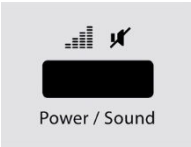
HINWEIS Please note

► 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**.

14.5 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.

14.6 Activation after selecting the programme

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

14.7 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.

14.8 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.

14.9 Setting the clock

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

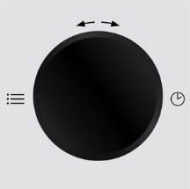
◆ **Activating setup mode**

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.

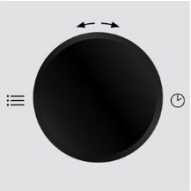
Press the **Time/Weight** button to save the set time.

14.10 “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
P8 10	810	90%	
P7 20	720	80%	
P6 30	630	70%	Medium high
P5 40	540	60%	
P4 50	450	50%	Medium
P3 60	360	40%	
P2 70	270	30%	Medium low / Defrost
P1 80	180	20%	
P0 90	90	10%	Low
P0 00	Low		

14.11 “Grill” mode

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

HINWEIS Please note

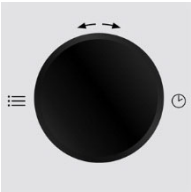
In this mode the system selects the highest power setting for the grill. The maximum grilling time is 95 minutes.

◆ **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.

14.12“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.

14.12.1 “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.

14.12.2 “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**

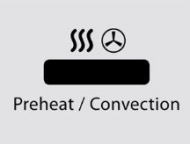
Select the cooking programme **“Combination 2”** by pressing the button **Mikrowave+Grill** twice.

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

14.13“Convection” mode

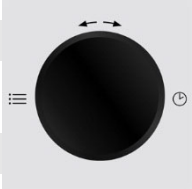
In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm and brown the food quickly and to cook it so it is crispy. This oven can be set to ten different cooking temperatures. The maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.

◆ **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.

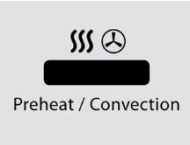
HINWEIS Please note

► 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

14.13.1 “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**

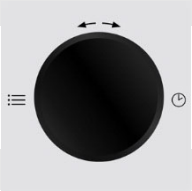
After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**. A signal ton is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

◆ **Place the Food**

Place the food 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**

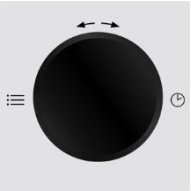
Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

14.14 “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**.

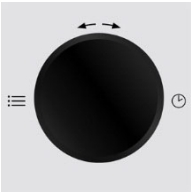
Button presses	Display	Temperature	Microwave/Convection
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

14.15 “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)

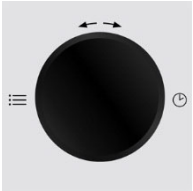


◆ **Selecting Automatic Defrosting**

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

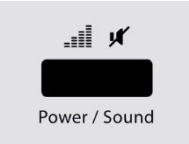
◆ **Activating input mode**

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



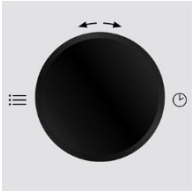
◆ **Setting the defrost time**

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.

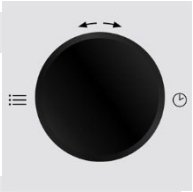


◆ **Setting the power level for microwave cooking**

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

◆ **Selecting „Grill“ Mode**

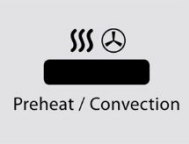
Select the „**Grill“** cooking program by pressing the **Grill** button once.



◆ **Adjusting the Grilling Time**

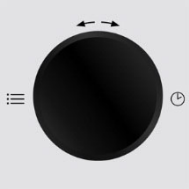
Set the grilling time by turning the **Time/Menu** knob.

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**

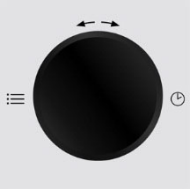
After selecting the program, press the button **Start /Quick start,** to start the preset the multi-level cooking programme.

◆ 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.

14.16 “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.

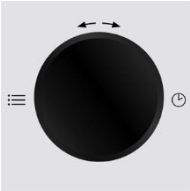
Cooking Program		Func-tion	Button presses Time/Weight						
01	Potatoes (each 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Hot drink (200 ml/cup)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 2:30 minutes			-	-	-	-
04	heat (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Fresh dough Pizza		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Chicken (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake		475 g – 50 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.
- ► Within 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.**

14.16.1 "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:



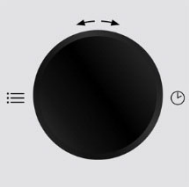
◆ **Selecting the menu**

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

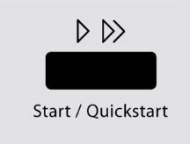
◆ **Activating input mode**

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.

14.16.2 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

15Cleaning 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.

15.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

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

► The device 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 device and can lead to a dangerous condition of the device as well as fungal and bacterial contamination.

► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.

⚠VORSICHT Attention

- ► 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.

15.2 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.

◆ **Metal rack, baking sheet and base plate**

- The metal rack and baking sheet must be removed and cleaned occasionally. Wash them in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- 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.

16 Troubleshooting

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

16.1 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.

16.2 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 250°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.

16.3 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
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.	Let Service dept repair light.of cooking chamber
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

HINWEIS Please note

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

17Disposal 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.

18 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us. Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us. This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use. In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded. When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

19 Technical Data

Device	Microwave, Grill and Convection Oven
Name	MCG 30 Ceramic Chef Black
Item No.:	3381
Mains data	230 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	2100 W (Convection)
	1100 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements W x H x D)	539 x 311 x 486 mm
Cooking chamber dimensions W x H x D)	354 x 228 x 334 mm
Oven capacity	Ca. 30 L
Net weight	18,4 kg

Istruzioni d’uso originali

Microonde, grill e forno ad aria MCG 30 Ceramic Chef Black

Articolo-N. 3381

20Istruzione d´uso

20.1 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.

20.2 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.

20.3 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.

20.4 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
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- 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.

20.5 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.

21 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.

21.1 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.

21.2 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.
- ► Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ► 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.

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.
- ▶ Termometri per alimentari non sono adatti per il funzionamento in un forno a microonde.
- ▶ Una riparazione dell’apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

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.
- ▶ 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.
- ▶ Il forno a microonde è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.
- ▶ Non pulire l’apparecchio con un idropulitore a vapore.

21.3 Fonti di pericolo

21.3.1 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.

⚠WARNUNG Avviso

- ▶ AVVISO: I lavori di manutenzione e riparazione, per la quale va rimossa un copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde sono pericolosi per tutti e devono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- ▶ 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.

21.3.2 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.
- ▶ 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.

⚠WARNUNG Avviso

- ▶ 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.

21.3.3 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 scaldare mai dell'alcool non diluito.
- ▶ Non utilizzare mai l’apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

⚠WARNUNG Avviso

► 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 lasci incustodito l’apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in serbatoio in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.

► Per tutti gli utensili di cottura e recipienti deve essere sempre verificato se questi sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde.

► 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.

► 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.

⚠WARNUNG Avviso

- **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall’apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

21.3.4 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.

21.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

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 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.

⚠GEFAHR Pericolo

► 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.

22 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

22.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

► A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

22.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG 30 Ceramic Chef Black viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde MCG 30 Ceramic Chef Black
- Teglia da forno
- Griglia
- 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.

22.3 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.
- 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.

22.4 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.

22.5 Posizionamento

22.5.1 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.
- La superficie d'installazione dell’apparecchio deve essere almeno 85 cm sopra il pavimento.
- 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.
- 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.

22.5.2 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.

22.6 Montaggio degli accessori

HINWEIS Indicazione

► Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con griglia e/o con teglia da forno.

► Impiegare la teglia da forno solo con il funzionamento griglia/ventilato.

22.6.1 Griglia

- Piazzare la griglia nell’apparecchio.
- Verificare che la griglia sia correttamente piazzata.

⚠VORSICHT ATTENZIONE

► Non rimuovere i tappi di gomma dalla griglia.

► Piazzare la griglia solo nella direzione illustrata.

HINWEIS Indicazione

► Nel funzionamento griglia, la teglia da forno potrà essere utilizzata anche per grigliare omogeneamente il cibo da grigliare, grazie alla rotazione.

22.6.2 Teglia del forno

Montare la teglia del forno come segue:

- Piazzare la teglia da forno sul piastra di COSOTEK o sulla griglia.

22.7 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 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 presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. 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.

23Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

23.1 Panoramica complessiva

(1) Chiusura porta di sicurezza
(2) Finestra del forno
(3) aprire la porta
(4) comandi
(5) Piastra di COSOTEK
(6) Teglia da forno

HINWEIS NOTA

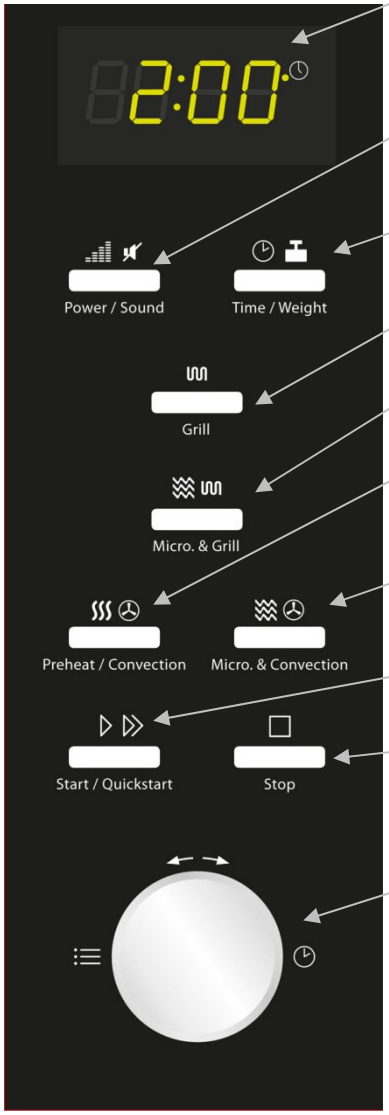
► La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.

⚠VORSICHT ATTENZIONE

► Non rimuovere i tappi di gomma dalla griglia.

► Piazzare la griglia solo nella direzione illustrata.

23.2 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.

23.3 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.

23.4 Impostazioni di sicurezza

23.4.1 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.

23.4.2 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.

23.4.3 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.

23.4.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 250 °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.

23.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

24 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.

24.1 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.

24.2 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.

24.3 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.

► 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

24.4 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.

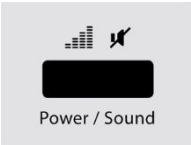
HINWEIS Indicazione

► 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**.

24.5 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.

24.6 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.

24.7 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**.

24.8 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**.

24.9 Impostazione dell'orologio

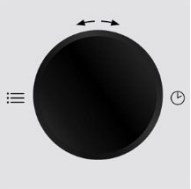
Per impostare l'orologio dell'apparecchio, proceda come segue:

◆ **Attivare la modalità impostazione**

Tenga premuto il tasto **Tempo/Peso**.

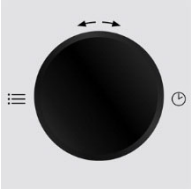
Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.

◆ **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.

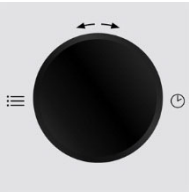
Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l'ora impostata.

24.10 Modalità 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	Potenza	
P9 00	900	100 %	Elevata
P8 10	810	90 %	
P7 20	720	80 %	
P6 30	630	70 %	Medio alta
P5 40	540	60 %	
P4 50	450	50 %	Media
P3 60	360	40 %	
P2 70	270	30 %	Medio bassa/ Scongelamento
P1 80	180	20 %	
P0 90	90	10 %	Bassa
P0 00	Bassa		

24.11 Modalità di funzionamento, “griglia”

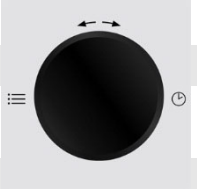
La modalità di funzionamento “griglia” si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

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**.

24.12 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

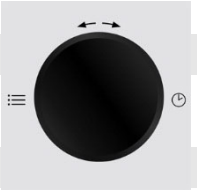
In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

24.12.1 "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**.

24.12.2 "Combinazione 2"

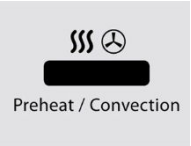
Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ **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.

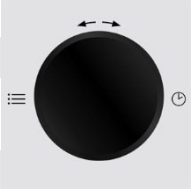
24.13 Modalità di funzionamento “Ventilato”

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

24.13.1 Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata”

L'apparecchio può essere programmato per una combinazione tra preriscaldamento e cottura Ventilata.

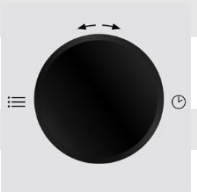
◆ **Impostazione della temperatura**

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**.

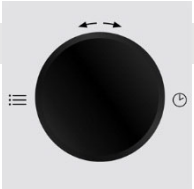
24.14 Modalità di funzionamento "microonde e ventilato"

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	Microonde / Ventilato
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

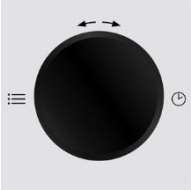
24.15 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

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)

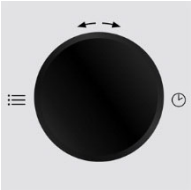
◆ **Selezione dell'automazione di scongelamento**



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**.



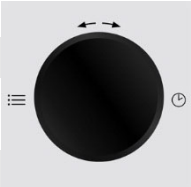
◆ **Impostare il tempo di scongelamento**

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**.

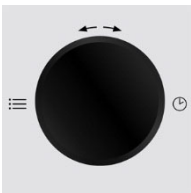
◆ **Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde**



Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ **Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”**

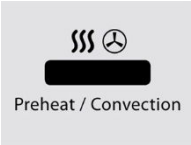
Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **griglia**.



◆ **Impostazione del tempo di griglia**

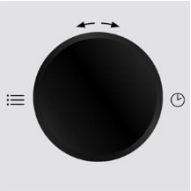
Imposti il tempo di griglia, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

Oppure



◆ **Impostazione della potenza per la cottura ventilata**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **preriscaldamento/ventilato**.

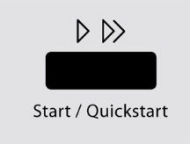


◆ **Impostazione del tempo di cottura ventilata**

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.

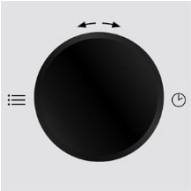


◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

24.16 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 – 2:30 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	Impasto fresco per pizza (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Pollame (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Torta		475 g – 50 verbale			-	-	-	
09	Scongelamento		10 sec. - 45 minutes						

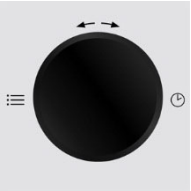
HINWEIS Indicazione

- ► 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.

24.16.1 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:

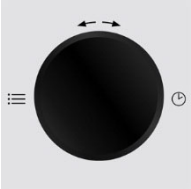


◆ **Selezione del menu**

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.
- ► 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.

24.16.2 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

25Pulizia 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.

25.1 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.

25.2 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.

◆ **Griglia, teglia da forno ed piastra sul fondo**

- Il griglia e il teglia da forno 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.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul piastra sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

26Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

26.1 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.

26.2 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 250 °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.

26.3 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 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	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	Togliere la carta stagnola

modalità microonde si sentono rumori non normali.	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

HINWEIS Indicazione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

27 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.

28 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.

Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

29Dati tecnici

Apparecchio	**Microonde, griglia e forno ventilato**
Nome	MCG 30 Ceramic Chef Black
N. articolo	3381
Dati connessione	230 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	2100 W (Ventilato)
	1100 W (Griglia)
	≤ 1 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/H/P)	539 x 311 x 486 mm
Misure vano cottura (A/H/P)	354 x 228 x 334 mm
Capacità del forno	Ca. 30 L
Peso netto	18,4 kg

Manual del usuario

Horno Microondas, grill y conveción
MCG 30 Ceramic Chef Black

Ref. 3371

30 Manual del usuario

30.1 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 MCG 30 Ceramic Chef Black le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

30.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del MCG30Ceramic Chef (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.

30.3 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.

30.4 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.

30.5 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.

31Seguridad

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.

31.1 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.

31.2 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

- La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- 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 microondas debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos.
- **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 microondas no debe encenderse en el interior de un armario.
- El aparato debe colocarse con el panel trasero contra una pared.
- 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.

HINWEIS Nota

- ▶ 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.
- ▶ El microondas es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

31.3 Fuentes de peligro

31.3.1 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.
- ▶ ATENCIÓN: Los trabajos de mantenimiento y reparación en los que deba retirarse una cubierta de protección antes de la radiacción de ondas microondas, son peligrosos y solo deberían ser realizados por un técnico autorizado.
- ▶ Si la puerta o su junta presentan daños, no debe seguir utilizando el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico autorizado.

31.3.2 ¡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.
- ▶ 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.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

- 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.

31.3.3 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.
- No caliente alcohol en estado no diluido.
- El aparato no puede utilizarse estando vacío.
- 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.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

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.

- ▶ 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).
- ▶ 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.**

31.3.4 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.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

► 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.

31.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR 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:

► 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.

► 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.

32 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

32.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

► 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.

32.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El microondas MCG 30 Ceramic Chef Black se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Microondas MCG 30 Ceramic Chef Black
- Parrilla de grill
- 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.

32.3 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.
- 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.

32.4 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.

32.5 Colocación

32.5.1 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.
- La superficie de colocación del aparato debe encontrarse a una altura superior a 85 cm sobre el suelo.

- 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.
- 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.

32.5.2 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.

32.6 Montaje de los accesorios

HINWEIS Nota

► El aparato puede funcionar con el la bandeja de hornear o la parrilla.

► La bandeja para hornear solo puede utilizarse en modo de grill/ convección.

32.6.1 Parrilla de grill

- Coloque la parrilla de grill en el aparato
- Asegúrese de que la parrilla de gril quede correctamente colocada.

⚠VORSICHT Precaución

► Los topes de goma no deben retirarse de la parrilla de grill.

► Coloque la parrilla de grill únicamente en la dirección mostrada.

32.6.2 Bandeja de hornear

Coloque la bandeja de horneado sobre la base COSOTEK o la parrilla de grill.

32.7 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.
- 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 mm². 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.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. 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.

33Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

33.1 Panorámica del aparato

(1) enclaves de seguridad

(2) ventana del horno

(3) tirador de la puerta

(4) panel de control

(5) placa base de COSOTEK®

(6) bandeja para hornear

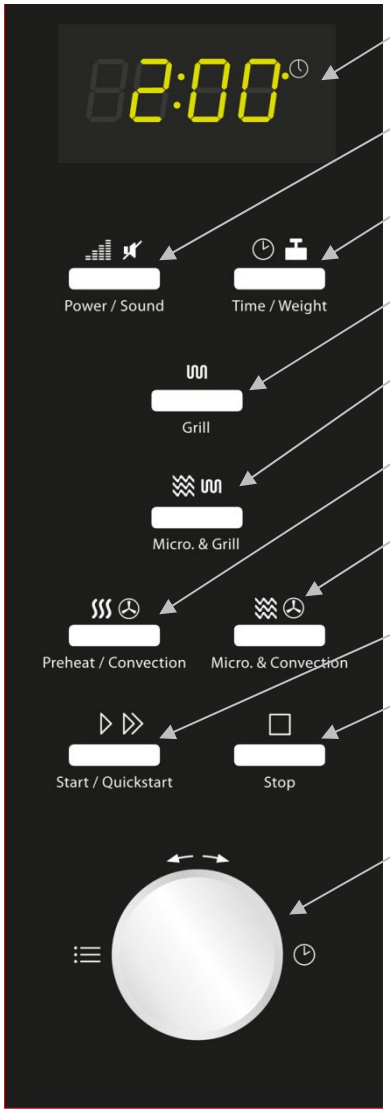
HINWEIS Nota

► El ventilador puede seguir funcionando por inercia para enfriar el aparato.

⚠VORSICHT Precaución

► La placa base de COSOTEK® puede calentarse mucho tras el proceso de cocinado: ¡No toque la placa base!

33.2 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.

33.3 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.

33.3.1 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.

33.3.2 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.

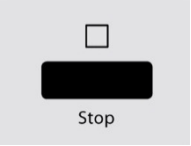
⚠VORSICHT CUIDADO

¡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.

33.3.3 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.

33.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura en la cámara de cocción sobrepasa los 250 °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.

33.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

34 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.

34.1 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.

34.2 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.

34.3 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.

► 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

34.4 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.

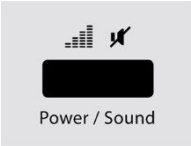
HINWEIS CONSEJO

► 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**.

34.5 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.

34.6 Inicio del programa seleccionado

Después de seleccionar un programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**, para activar el programa de cocción seleccionado.

34.7 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**.

34.8 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 Nota

► 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 Nota

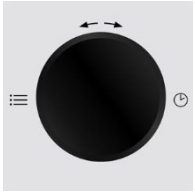
► Antes de empezar otro método de cocción se tiene que borrar la pantalla y devolver el sistema al estado inicial. Para ello pulse la tecla **Parada**.

34.9 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.

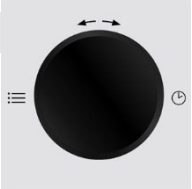


◆ **Ajuste de la hora**

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**

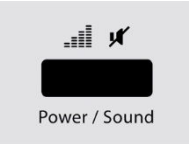


Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indiquen los minutos correctos.

Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.

34.10 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
P8 10	810	90 %		Cocción y calentamiento suave
P7 20	720	80 %		
P6 30	630	70 %	Media-Elevada	Calentamiento de pequeñas cantidades y comidas delicadas
P5 40	540	60 %		
P4 50	450	50 %	Media	Precocinado suave
P3 60	360	40 %		
P2 70	270	30 %	Media-Baja/ Descongelar	Descongelado rápido
P1 80	180	20 %		Descongelado suave de comidas delicadas
P0 90	90	10 %	Baja	Para mantener caliente
P0 00	Baja	Para mantener caliente		

34.11 Modo de funcionamiento "Grill"

El modo “Grill” se utiliza especialmente para lonjas delgadas de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas y piezas de pollo.

HINWEIS Nota

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**.

34.12 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"

Esta función le permite el uso combinado de microondas y grill.

HINWEIS Nota

En este modo, el sistema escoge la potencia máxima para el grill.

34.12.1 "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**.

34.12.2 "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”.

34.13 Modo 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**.

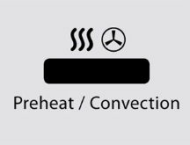
HINWEIS Nota

► 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

34.13.1 Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección"

El aparato se puede programar para el uso combinado de precalentamiento y cocción por convección.



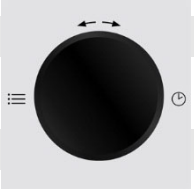
◆ **Ajuste de la temperatura**

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**

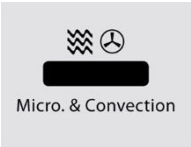
Para iniciar el programa de cocción tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

◆ **Fin del programa de cocción**

Al finalizar el tiempo de cocción, el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

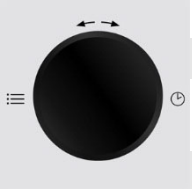
34.14 Modo de funcionamiento "Microondas y convección"

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 Nota

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Micro + Convección**.

Número de pulsaciones	Indicación	Temperatura	Microondas / convección
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

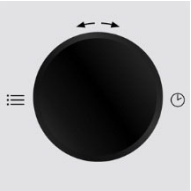
34.15 Modo de funcionamiento “Cocción Multi-modo”

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.

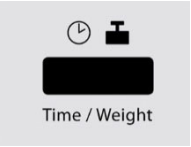
El siguiente ejemplo describe los ajustes la cocción multi-modo en el siguiente orden:

- Descongelación
- Cocción con microondas
- Cocción con grill o por convección (sin precalentamiento)

◆ Selección del programa automático de descongelación

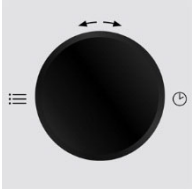


Gire el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para escoger el **programa automático de descongelación**.



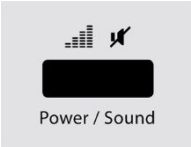
◆ Activación del modo de ajuste

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

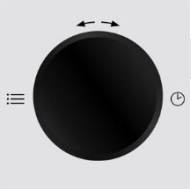
Escoja el nivel de potencia deseado pulsando la tecla **Potencia/Sonido** tantas veces como sea necesario.

◆ 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**.



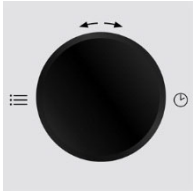
◆ Ajuste del tiempo del modo “Grill”

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.

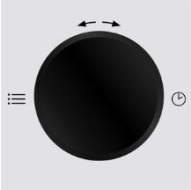
◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

34.16 Modo 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 – 2:30 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 de masa fresca (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Aves (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Pastel		475 g – 50 minutos			-	-	-	
09	Descongelar		egundos hasta 45 minutos						

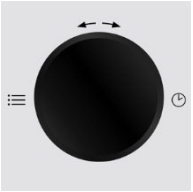
HINWEIS Nota

- ► 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.

35.17 Modo 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:

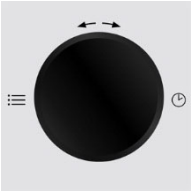


◆ **Selección del menú “descongelación automática”**

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 Nota

- ► 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.

35.17.1 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

36 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.

36.1 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 utilice limpiadores agresivos ni disolventes.

► No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

► 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.

36.2 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 Nota

► 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.

◆ **Parilla, bandeja de horneado y placa base**

- El parilla y la bandeja de horneado se deben sacar y limpiar ocasionalmente. Lave el plato y la bandeja / parilla en una disolución de agua caliente y jabón o bien en el lavavajillas.
- Limpie el placa base con un producto de limpieza suave. En caso de manchas más difíciles puede utilizar productos no agresivos.

37 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.

37.1 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.

37.2 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 250°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.

37.3 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
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.

HINWEIS Nota

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

38 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.

39 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto ("garantes") al principio de estas instrucciones de uso.

40Datos Técnicos

Aparato	Horno microondas, grill y convección
Nombre	MCG 30 Ceramic Chef Black
N° de artículo	3381
Datos de conexión	230 V, 50 Hz
Potencia consumida	1400 W (Microondas)
	2100 W (Convección)
	1100 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)	539 x 311 x 486 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	354 x 228 x 334 mm
Capacidad del horno	Ca. 30 L
Peso neto	18,4 kg

Original bruksanvisning

Mikrovågs-, grill- och varmluftsugn
MCG 30 Ceramic Chef Black

Artikelnummer 3381

41 Original bruksanvisning: Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

41.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av MCG 30 Ceramic Chef Black (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

41.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

⚠GEFAHR FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

⚠WARNUNG VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

41.3 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av

våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.
Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

41.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad. Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

42 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.
Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

42.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd att användas inomhus i hushållet för

- Upptining
- uppvärmning
- matlagning
- grillning
- inkokning
- bakning av livsmedel och drycker.

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i lantbruksmiljöer;
- av kunder på hotell, motell och andra logianordningar; - på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

⚠WARNUNG VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

► Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.

► De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

42.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS OBS

Följ nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar för säker användning av apparaten:

- ▶ Innan apparaten används, ska bruksanvisningarna läsas noggrant.
- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för att torka, värma eller hetta upp levande djur.
- ▶ En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Stektermometrar passar inte för användning med mikrovågor.
- ▶ Använd enbart köksutrustning och föremål som är avsedda för användning i mikrovågsapparater.
- ▶ Apparaten får enbart användas för ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. Frätande kemikalier eller ångor får inte användas. Denna apparat har tagits fram speciellt för upphettning, tillagning och torkning av livsmedel, och inte för industriella syften eller för användning i laboratorier.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.

HINWEIS OBS

- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ Mikrovågsenheten får enbart tas i drift fristående.
- ▶ OBS: Apparaten får inte ställas upp ovanpå en kokplatta eller annan värmekälla, eftersom den därigenom kan skadas och garantin upphöra att gälla.
- ▶ Mikrovågsenheten får inte tas i drift i ett skåp.
- ▶ Apparaten ska ställas upp med baksidan mot en vägg.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för drift via ett externt tidur eller fjärrstyrning.
- ▶ När det gäller denna apparat, rör det sig om en ISM-enhet i grupp 2, klass B. Till dessa enheter räknas alla industriellt, vetenskapligt eller mediciniskt använda apparater, där avsiktligt högfrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning alstras eller används för behandling av material, liksom apparater med en gnisteroderande verkan. Apparater i klass B är avsedda för användning i hushållet och med en anslutning till ett hushållselnät samt lågspänningsanordningar i byggnader.
- ▶ Mikrovågsenheten är enbart avsedd för privat bruk och inte för yrkesmässig användning.
- ▶ Avlägsna aldrig distanserna på apparatens baksida eller sidor, eftersom dessa säkerställer det erforderliga minimiavståndet för luftcirkulationen.
- ▶ Mikrovågsenheten är enbart lämplig för tillagning, upptining och ångberedning av livsmedel.
- ▶ Apparaten får inte rengöras med ångtvättar.

42.3 Riskkällor

42.3.1 Risker genom mikrovågor

⚠WARNUNG VARNING

Mikrovågors inverkan på människokroppen kan leda till skador.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att inte utsätta dig själv eller andra för mikrovågor:

- ▶ Använd aldrig apparaten med öppnad lucka. Till följd av en defekt eller manipulerad säkerhetsbrytare, föreligger risk för att direkt utsätta sig för mikrovågor.
- ▶ VARNING: Underhålls- och reparationsarbeten, där en skyddsskärmen mot mikrovågsstrålning avlägsnas, utgör en allmän fara och får enbart utföras av fackman.
- ▶ Om luckan eller dess packningar är skadade, får apparaten inte tas i drift, förrän fackpersonal utfört motsvarande reparationsåtgärder.

42.3.2 Risk för brännskador

⚠WARNUNG VARNING

Såväl i denna apparat upphettade livsmedel som använda tillagningskärl samt apparatens yta kan bli mycket heta.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att inte utsätta dig själv eller andra för brännskador eller skållning:

- ▶ OBS: Om apparaten ska köras i kombinationsdrift, får den på grund av de därvid uppkommande höga temperaturerna enbart användas av barn under uppsikt av vuxna.
- ▶ I samband med uppvärmning av drycker i mikrovågsugnen kan dessa plötsligt sjuda upp (fördröjd sjudning), och därför ska kärlen hanteras med försiktighet.
- ▶ I synnerhet innehållet i nappflaskor och glasburkar med barnmat måste röras om eller skakas och temperaturen måste kontrolleras före användningen för att undvika brännskador.

⚠WARNUNG VARNING

- ▶ Fritera inte livsmedel i ugnen. Het olja kan skada apparatens delar och tillbehör och orsaka brännskador.
- ▶ Tillagningskärl kan hettas upp genom värmeöverföring från livsmedlen. Som skydd rekommenderas användning av grytlappar.
- ▶ De utvändiga ytorna kan bli mycket varma under drift.
- ▶ Luckan och de utvändiga ytorna kan bli mycket varma under drift.
- ▶ När apparaten är i drift, kan de ytor, som går att vidröra, uppnå hög temperatur.
- ▶ Använd grytlappar eller skyddshandskar när livsmedlen tas ut.
- ▶ OBS: När lock eller folie tas av kan heta ångor komma ut.

42.3.3 Brandrisk

⚠WARNUNG VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Använd aldrig apparaten för förvaring eller torkning av lättantändliga material.
- ▶ Hetta inte upp alkohol i outspätt tillstånd.
- ▶ Apparaten får aldrig köras tom.
- ▶ Alla köksredskap och behållare ska kontrolleras, om de är lämpliga för användning i mikrovågsenheter.
- ▶ Engångsbehållare av plast måste uppvisa de egenskaper som anges under "Anvisningar för tillagningskärl för mikrovågor".
- ▶ För att minska brandrisk inne i ugnen:
- ▶ a) Lämna inte apparaten utan tillsyn, när du värmer eller tillagar livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material.

⚠WARNUNG VARNING

- b) avlägsna trådförslutningar från pappers- eller plastpåsar före uppvärmning.
- c) Om rök uppträder, ska apparaten stängas av eller nätkontakten dras ur och luckan hållas stängd för att kväva eventuellt förekommande lågor.
- d) förvara ingenting i ugnen. När apparaten inte används, får den inte användas som förvaringsplats för pappersprodukter, kokkärl eller livsmedel.
- Vid rökutveckling ska apparaten slås från, väggkontakten dras ur och luckan hållas stängd (för att kväva eventuella lågor).
- Mikrovågsugnen är uteslutande avsedd för uppvärmning av mat och drycker. Torkning av livsmedel eller kläder, liksom uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande medför risk för skador, antändning eller brand.
- **Avlägsna i princip alla fettrester, som uppkommer i apparaten, eftersom dessa annars skulle kunna antändas.**

42.3.4 Explosionsrisk

⚠WARNUNG VARNING

Om apparaten används på felaktigt sätt föreligger explosionsrisk till följd av uppkommande övertryck.

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika explosionsrisk:

- Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i slutna behållare, eftersom dessa lätt kan explodera.
- Livsmedel med tjocka skal, t.ex. potatis, hela pumpor, äpplen eller kastanjer, ska prickas med hål före tillagning i apparaten.
- Oskalade eller hela hårdkokta ägg, ska inte hettas upp i en mikrovågsugn, eftersom de kan explodera även efter tillagningstiden.

42.3.5 Risker genom elektrisk ström

⚠GEFAHR FARA

Livsfara genom elektrisk ström!

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ► Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ► Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

43 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

43.1 Säkerhetsanvisningar

⚠WARNUNG VARNING

- ► Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.
- ► Till följd av enhetens höga vikt, ska såväl transport som uppackning och uppställning utföras av två personer.

43.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Mikrovågsugnen MCG 30 Ceramic Chef Black levereras som standard med följande komponenter:

- Mikrovågsugn MCG 30 Ceramic Chef Black
- bakplåt
- grillgallret
- bruksanvisning

HINWEIS OBS

► Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.

► Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

43.3 Uppackning

- Apparaten packas upp enligt följande:
- Ta bort den blå skyddsfolien från apparaten.
- Ta ut apparaten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Ta ut tillbehören ur ugnsutrymmet och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Ta bort den röda säkerhetstejpremsan från botten av ugnsutrymmet.

HINWEIS OBS

► Avlägsna inte den blå skyddsfolien förrän alldeles innan apparaten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och nedsmutsning.

► Ta inte bort skyddsfolien på insidan av luckan (i förekommande fall), eftersom den är avsedd att underlätta rengöringen.

43.4 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.

Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS OBS

► Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

43.5 Uppställning

43.5.1 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste ställas upp på en fast, jämn, horisontell och värmebeständig yta med tillräcklig bärförmåga för ugnen och den tyngsta maträtt som förväntas bli tillagad i ugnen.

- Uppställningsytan för apparaten måste befinna sig mer än 85 cm över golvet. Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- För korrekt funktion behöver apparaten ett tillräckligt luftflöde. Lämna fritt utrymme 20 cm ovanför ugnen, 10 cm på baksidan och 5 cm på båda sidor.
- Täck inte för, eller blockera några öppningar på apparaten.
- Avlägsna inte apparatens ställbara fötter.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

43.5.2 Undvikande av radiostörningar

Genom enheten kan störningar uppstå i radio- och TV-mottagare eller liknande apparater.

- Störningar kan åtgärdas eller minskas genom följande åtgärder:
- Rengör apparatens lucka och tätningsytor.
- Ställ radion, TV:n etc så långt som möjligt från apparaten.
- Anslut enheten till ett annat vägguttag, så att skilda strömkretsar används för enheten och den störda mottagaren.
- Använd en föreskriftsenligt installerad antenn till mottagaren, för att säkerställa god mottagning.

43.6 Montering av tillbehör

HINWEIS OBS

► Apparaten kan användas med bakplåt eller grillgaller.

► Använd enbart bakplåten i grillningsläget/varmluft.

43.6.1 Grillgaller

- Ställ in grillgallret i apparaten (som bilden visar).
- Kontrollera att grillgallret är korrekt placerat.

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

► Gummipluggarna får inte tas bort från grillgallret.

► Placera enbart grillgallret i den riktning som bilden visar.

43.6.2 Bakplåt

- Ställ bakplåten på den COSOTEK® bottnen eller grillgallret.

43.7 Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas.
  Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Vägguttaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbrukare.
- Apparatens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam.
  Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

44 Uppbyggnad och funktion

I detta avsnitt ges viktig information om apparatens uppbyggnad och funktion.

44.1 Totalöversikt

1) Säkerhetslucklås
2) Ugnsfönster
3) Lucköppnare
4) Manöverpanel
5) Bottenplatta i COSOTEK
6) Bakplåt

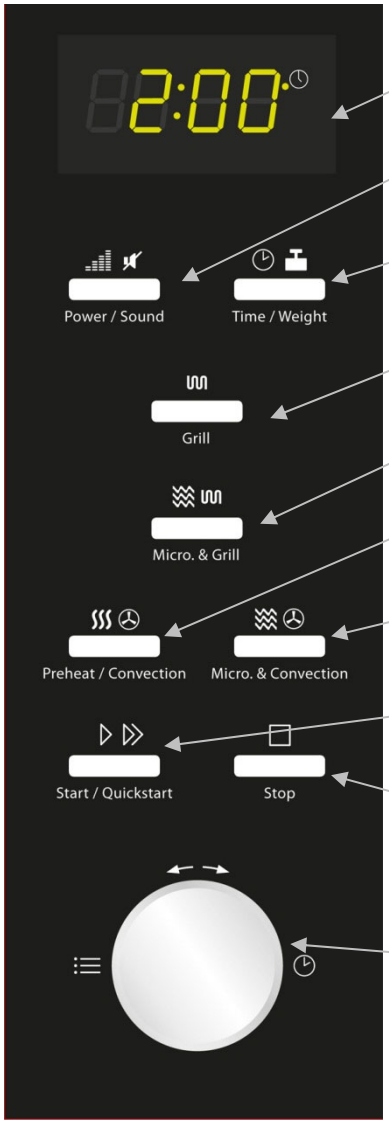
HINWEIS OBS

► Fläkten kan fortsatt vara igång, för att kyla av apparaten.

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

► Bottenplattan i COSOTEK kan vara varm efter tillagningen: Ta inte på bottenplattan!

44.2 Manöverorgan och display



Displayfält: tillagningstid, effekt, funktion och aktuell tid visas.

Effekt/ljud: tryck för val av mikrovågseffektnivå eller för att sätta på/stänga av ljudet.

Tid/vikt: tryck för att ställa in klockan eller vikten på råvarorna.

Grill: tryck för inställning av grillprogrammet.

Mikro & grill: tryck för inställning av ett av de båda kombinationstillagningsprogrammen (mikrovågor och grill).

Förvärmning/varmluft: för programmering av varmluftstemperatur och förvärmningsfunktion.

Mikro & varmluft: tryck för att välja en av fyra inställningar för kombinationstillagning.

Start/snabbstart: tryck för att starta tillagningsprogrammet eller för inställning av snabbstarttillagningsprogrammet.

Stopp: för att tillfälligt stoppa tillagningsprogrammet eller för att radera alla tidigare inställningar.

Tid/meny (vridreglager): vrid för inställning av tillagningstid eller val av tillagningsprogram.

44.3 Piptoner

Som akustisk information avger apparaten följande piptoner:

- **En pipton:** Apparaten har accepterat indata
- **Två piptoner:** Apparaten har inte accepterat indata. Kontrollera angivna indata och försök på nytt.
- **Fyra piptoner:** Slutet på tillagningstiden har uppnåtts.

44.4 Säkerhetsanordningar

44.4.1 Varningsanvisningar på apparaten

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

Baktill på höljets ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Apparatens yta kan bli mycket het.

► Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!

► Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.

44.4.2 Lucklåsning

I apparatens lucklås finns en inbyggd säkerhetsbrytare, som förhindrar drift av apparaten med öppen lucka.

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Fara genom mikrovågor!

Om denna säkerhetsanordning är defekt eller förbikopplad, utsätter du dig själv och andra för direkt mikrovågsstrålning.

► Kör inte apparaten, om säkerhetsbrytaren är defekt.

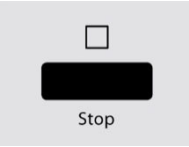
► Sätt inte denna säkerhetsanordning ur funktion.

44.4.3 Barnspärr

Barnspärren hindrar barn från att använda apparaten utan tillsyn.

◆ **Aktivering av barnspärren:**

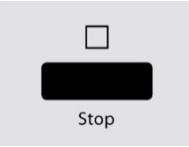
Tryck in knappen **Stopp** i tre sekunder tills en pipton ljuder och funktionsdisplayen ”Lock“ tänds. I låst tillstånd är alla knappar avaktiverade.



◆ **Avaktivering av barnspärren:**

Tryck in knappen **Stopp** i tre sekunder tills en pipton ljuder och funktionsdisplayen slocknar. I frikopplat tillstånd är alla knappar åter aktiverade.

44.4.4 Överhettningsskydd



Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd.

Om temperaturen i ugnsutrymmet överskrider 250 °C, visas E 01 på displayen och en summerton ljuder. Av säkerhetsskäl stänger apparaten av det pågående programmet.

Tryck på knappen **Stopp** för att kvittera störningen. Efter en avsvalningsfas går det att åter sätta igång apparaten.

44.5 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens baksida.

45 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

⚠WARNUNG VARNING

► För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.

45.1 Principer för tillagning med mikrovågor

- Den för tillagning/upphettning av det som ska tillagas erforderliga effekten och tiden beror bl a på råvarornas utgångstemperatur, mängd, typ och beskaffenhet. Använd kortaste angivna tillagningstid och förläng tillagningen efter behov.
- Arrangera det som ska tillagas omsorgsfullt. Placera de tjockaste bitarna vid ytterkanten på skålen.
- Täck över det som ska tillagas under tillagningen. Lock förebygger stänk och bidrar till en jämn tillagning/upphettning.
- För att få en jämn temperaturfördelning, ska du under upphettningen flera gånger vända, blanda om eller röra om det som ska tillagas.
- Desinficering av eventuellt förekommande bakterier i maten sker bara vid en tillräckligt hög temperatur (> 70 °C) och med tillräckligt lång tid (> 10 min).
- Gör flera hål resp skåror i livsmedel med fast skinn eller skal, t ex tomater, korv, oskalad potatis och auberginer, så att den ånga som bildas kan släppas ut och livsmedlet inte brister.
- Ägg utan skal får enbart tillagas i mikrovågsugnen, om dessförinnan flera hål stuckits i hinnan på äggulan. Annars kan äggulan spruta ut under högt tryck efter tillagningen.
- Blanda om rätter som köttbullar uppifrån och nedåt och från mitten mot ytterkanten efter halva tillagningstiden.

45.2 Driftarter

Apparaten kan köras i olika driftarter. Nedanstående uppräkning åskådliggör apparatens möjliga driftarter:

◆ Driftart ”Mikrovågor”

Denna driftart passar för normal upphettning av det som ska tillagas.

◆ Driftart ”Grill”

Denna driftart passar för stekning och inbakning av det som ska tillagas.

◆ Driftart ”Mikrovågor och grill”

Denna driftart passar för samtidig mikrovågstillagning och grillning.

Kombination 1: I denna driftart arbetar apparaten under 30 % av tillagningstiden i mikrovågsläge och 70 % av tillagningstiden i grilläge.

Kombination 2: I denna driftart arbetar apparaten under 55 % av tillagningstiden i mikrovågsläge och 45 % av tillagningstiden i grilläge.

◆ **Driftart ”Varmluft”**

I denna driftart cirkuleras den varma luften i ugnsutrymmet, för att åstadkomma snabb och jämn uppvärmning av det som ska tillagas.

◆ **Driftart ”Mikrovågor och varmluft”**

Denna driftart passar för samtidig mikrovågstillagning och varmluftsdrift.

◆ **Driftart ”Tillagning i flera steg”**

I denna driftart går det att programmera upp till tre automatiska förlopp. Det går att ställa in ordningsföljd och varaktighet för upptining, mikrovågstillagning och grill- eller varmluftsdrift.

◆ **Driftart ”Tillagningsprogram”**

I denna driftart kan tillagningsprogrammet väljas från 9 olika menyer.

◆ **Upptiningsautomatik**

Denna driftart passar för upptining av djupfrysta matvaror.

45.3 Anvisningar om matlagningskärl för mikrovågsugn

Det idealiska materialet för matlagningskärl för mikrovågsugn släpper igenom mikrovågor och låter energin tränga igenom kärlet och värma upp råvarorna.

Tänk på följande anvisningar vid val av rätta matlagningskärl:

► Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Redskap av metall och kärl med metalldekor ska därför inte användas.

► Använd inga produkter av återvunnet papper vid tillagning i mikrovågsugn, eftersom de kan innehålla små metallfragment, vilka kan resultera i gnistbildning och/eller brand.

► Använd ingen aluminiumfolie i samband med utnyttjande av mikrovågor eller kombinationer med mikrovågor (se tabell).

Nedanstående tabell tjänar som utgångspunkt för val av rätta matlagningskärl:

Matlagningskärl	Mikrovågor	Grill	Varmluft	Kombination*
Eldfasta glaskärl	✓	✓	✓	✓
Ej eldfasta glaskärl	×	×	×	×
Eldfasta keramikkärl	✓	✓	✓	✓
Mikrovågsbeständiga plastkärl	✓	×	×	×
Hushållspapper	✓	×	×	×
Metallplåt	×	✓	✓	×
Metallstativ, Metallbehållare	×	✓	✓	×
Aluminiumfolie och -behållare	×	✓	✓	×

* Mikrovågor+grill och mikrovågor+varmluft

45.4 Öppna/stänga luckan

◆ **Öppna luckan**

Tryck på knappen för lucköppning, för att öppna luckan på apparaten. Om apparaten är igång, avbryts det aktuella tillagningsprogrammet.

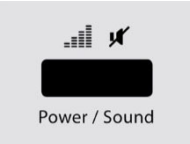
HINWEIS OBS

► Låt luckan stå öppen en kort stund för att släppa ut den instängda hettan, innan du tar ut något ur ugnen.

◆ **Stänga luckan**

Stäng luckan, så att du hör att låset slår igen. Om ett pågående tillagningsprogram avbrutits genom att luckan öppnats, fortsätts det aktuella programmet efter tryckning på knappen **Start/snabbstart**.

45.5 Sätta på/stänga av ljud



Tryck på knappen **Effekt/ljud** i tre sekunder, för att sätta på eller stänga av ljudet (pipton).

Avslutningsmeddelanden för program och varningssignaler ljuder även när ljudet är avstängt.

45.6 Aktivering efter programval

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

45.7 Snabbstart

Använd denna funktion, för att programmera ugnen för bekväm tillagning med 100 % mikrovågseffekt.

Tryck i snabb följd på **Start/snabbstart**, för att ställa in tillagningstiden.

Tryck en gång på **Start/snabbstart** för att ställa in tillagningstiden på 30 s, två gånger för 1 min.

Efter två sekunder startar ugnen automatiskt.

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

45.8 Frånkoppling

För att kunna avbryta ett pågående tillagningsprogram, kan du göra enligt följande:

Tryck en gång på knappen **Stopp**. Det pågående tillagningsprogrammet stoppas.

Öppna apparatens lucka. Det pågående tillagningsprogrammet stoppas.

HINWEIS OBS

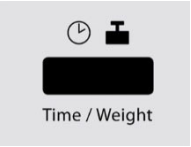
► För att fortsätta det avbrutna tillagningsprogrammet, tryck på knappen **Start/snabbstart** sedan luckan stängts.

För att avsluta det avbrutna programmet, tryck en andra gång på knappen **Stopp**.

HINWEIS OBS

► Innan ett annat tillagningsförlopp påbörjas, måste du släcka displayen och återställa systemet genom att trycka på knappen Stopp.

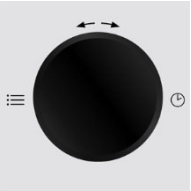
45.9 Inställning av klockan



Gör på följande sätt, för att ställa in apparatens klocka:

Aktivera inställningsläget

Tryck två gånger på knappen **Tid/vikt**, för att slå om ugnen från 24- till 12-timmarssystem.

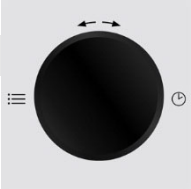


◆ Ställa in timmar

Vrid på reglaget **Tid/meny**, tills rätt timme visas.

Tryck på knappen **Tid/vikt** för att spara timinställningen.

◆ Ställa in minuter



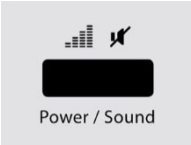
Vrid på reglaget **Tid/meny**, tills rätt minut visas.

Tryck på knappen **Tid/vikt** för att spara tidsinställningen.

45.10 Driftart ”Mikrovågor”

Vid mikrovågstillagning kan du anpassa effektnivå och tillagningstid (maximalt 95 minuter).

◆ Inställning av effektnivå



Välj önskad effektnivå genom att tillräckligt många gånger trycka på knappen **Effekt/ljud** (se tabell nedan).

◆ Inställning av tillagningstid

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas END.

Display	Watt	Effekt		Användning
P9 00	900	100 %	Hög	Snabb tillagning och upphettning
P8 10	810	90 %		Skonsam tillagning och upphettning
P7 20	720	80 %		
P6 30	630	70 %	Medelhög	Uppvärmning av mindre mängder och känsliga matvaror
P5 40	540	60 %		
P4 50	450	50 %	Mellan	Långsam vidaretillagning
P3 60	360	40 %		
P2 70	270	30 %	Medellåg/ upptining	Snabb upptining
P1 80	180	20 %		Skonsam upptining av känsliga matvaror
P0 90	90	10 %	Låg	Varmhållning
P0 00	Låg			Varmhållning

45.11 Driftart ”Grill”

Driftart ”Grill” passar speciellt för tunna skivor av kött, stekar, kotletter, kebab, korv och kycklingdelar.

HINWEIS OBS

I denna driftart väljer systemet högsta effektnivå för grillen. Den maximala grilltiden uppgår till 95 minuter.

◆ **Val av tillagningsprogram**

Välj tillagningsprogrammet **”Grill”** genom att trycka en gång på knappen **Grill.**

◆ **Inställning av tillagningstid**

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

45.12 Driftart ”Mikrovågor och grill”

Denna funktion ger dig möjlighet till kombinerad tillagning med mikrovågor och grillning med två olika inställningar.

HINWEIS OBS

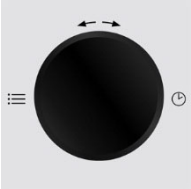
I denna driftart väljer systemet högsta effektnivå för grillen.

45.12.1 "Kombination 1"

I denna driftart arbetar apparaten under 30 % av tillagningstiden i mikrovågsläge och 70 % av tillagningstiden i grilläge.

◆ **Val av tillagningsprogram**

Välj tillagningsprogrammet **”Kombination 1”** genom att trycka en gång på knappen **Mikro+Grill**.



◆ **Inställning av tillagningstid**

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

45.12.2 "Kombination 2"

I denna driftart arbetar apparaten under 55 % av tillagningstiden i mikrovågsläge och 45 % av tillagningstiden i grilläge.

◆ **Val av tillagningsprogram**

Välj tillagningsprogrammet **”Kombination 2”** genom att trycka två gånger på knappen **Mikro+Grill**.

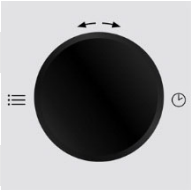
Tillvägagångssättet i övrigt är identiskt med det som beskrivits ovan för driftart **”Kombination 1”**.

45.13 Driftart ”Varmluft”

Vid varmluftstillagning cirkuleras den heta luften i ugnen, för snabb och jämn tillagning av råvarorna till fin och krispig stekyta. Denna ugn kan ställas in på tio olika tillagningstemperaturer. Den maximala tillagningstiden uppgår till 9 timmar och 30 minuter.

◆ **Inställning av temperatur**

Välj önskad temperatur genom att trycka motsvarande antal gånger på knappen **Förvärmning/varmluft** (se tabell).



◆ **Inställning av tillagningstid**

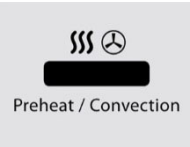
Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.



HINWEIS OBS

► Under tillagningen kan du kontrollera varmluftstemperaturen genom att trycka på knappen **Förvärmning/varmluft**.

Knapptryckning	Temperatur	Knapptryckning	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

45.13.1 Förvärmningsfunktion ”Förvärmning och varmluftstillagning”

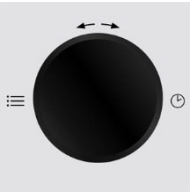
Apparaten kan programmeras för kombinerad förvärmning och varmluftstillagning.

◆ **Inställning av temperatur**

Välj önskad temperatur genom att trycka motsvarande antal gånger på knappen **Förvärmning/varmluft**.

◆ **Starta förvärmning av ugnen**

Tryck efter utfört temperaturval på knappen **Start/snabbstart**. En pipton ljuder och på displayen blinkar **PREH** till dess att ugnen kommit upp till programmerad temperatur.



◆ **Ställa in råvarorna**

Ställ in de råvaror som ska tillagas i apparaten.

◆ **Inställning av tillagningstid**

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

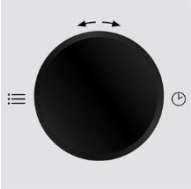
När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

45.14 Driftart ”Mikrovågor och varmluft”

Apparaten har fyra förprogrammerade inställningar som möjliggör kombinerad tillagning med varmluft och mikrovågor. Den maximala tillagningstiden uppgår till 9 timmar och 30 minuter.

◆ **Inställning av temperatur**

Välj önskad temperatur genom att trycka motsvarande antal gånger på knappen **Mikro & varmluft** (se tabell).



◆ **Inställning av tillagningstid**

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

HINWEIS

► Under tillagningen kan du kontrollera varmluftstemperaturen genom att trycka på knappen **Mikro & varmluft**.

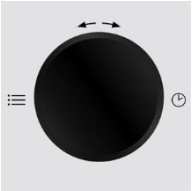
Knapptryckning	Display	Temperatur	Mikrovågor /Varmluft
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

45.15 Driftart ”Tillagning i flera steg”

I denna driftart går det att programmera upp till tre automatiska tillagningsförlopp. Det går att ställa in ordningsföljd och varaktighet för upptining, mikrovågstillagning och grill- eller varmluftsdrift.

Nedanstående exempel beskriver inställningarna för ett tillagningsprogram i flera steg i ordningsföljden:

- Upptining
- mikrovågstillagning
- grillning eller varmluftstillagning (utan förvärmningsfunktion)

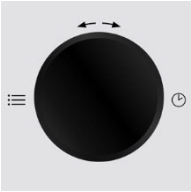


◆ Val av upptiningsautomatik

Vrid reglaget **Tid/meny** moturs, för att välja programmet **”Upptiningsautomatik“** (09).

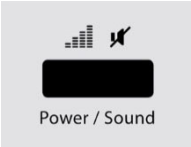
◆ Aktivera inställningsläget

Aktivera inställningsläget genom att trycka på knappen **Tid/vikt**.



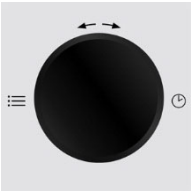
◆ Ställa in upptiningstid

Ställ in upptiningstiden genom att vrida på reglaget **Tid/meny** tills den önskade upptiningstiden visas.



◆ Inställning av effektnivå för mikrovågstillagningen

Välj önskad effektnivå genom att tillräckligt många gånger trycka på knappen **Effekt/ljud**.

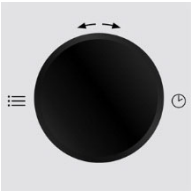


◆ Inställning av tid för mikrovågstillagningen

Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

◆ Välja driftart ”Grill”

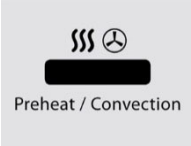
Välj tillagningsprogrammet ”**Grill“** genom att trycka en gång på knappen **Grill**.



◆ Inställning av grillningstid

Ställ in grillningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

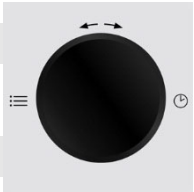
eller



◆ Inställning av effektnivå för varmluftstillagning

Välj önskad temperatur genom att trycka motsvarande antal gånger på knappen **Förvärmning/varmluft**.

◆ Inställning av tid för varmluftstillagning



Ställ in tillagningstiden genom att vrida reglaget **Tid/meny**.

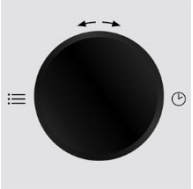
◆ Starta tillagningsprogram i flera steg

Tryck efter utförd inställning på knappen **Start/snabbstart**, för att starta tillagningsprogrammet i flera steg.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

45.16 Driftart ”Tillagningsprogram”



I denna driftart kan tillagningsprogrammet väljas från 9 olika program. Se tabellen för mer detaljerad information.

◆ **Val av program**

Vrid först reglaget **Tid/meny** kort moturs och sedan medurs, för att välja önskat program.

◆ **Inställning av mängd/vikt**

Välj önskat antal portioner resp vikt genom att trycka motsvarande antal gånger på knappen **Tid/vikt** (se tabell).

◆ **Starta tillagningsprogrammet**

Efter utfört programval, tryck på knappen **Start/snabbstart** på apparaten, för att starta inställt tillagningsprogram.

◆ **Tillagningsprogrammets slut**

När slutet på tillagningstiden uppnåtts, ljuder fyra piptoner och på displayen visas **END**.

Program			**Antal knapptryckningar tid/vikt**						
01	Potatis (per 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Varm dryck (per 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 2:30 minuter			-	-	-	-
04	Upphettning (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	Färsk pizzadeg		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Fågel (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kakor		475 g - 50 minuter			-	-	-	
09	upptining		10 s till 45 minuter						

HINWEIS OBS

► Vid tillagning i grill- eller kombinationsläge måste du i förekommande fall vända råvarorna efter halva tillagningstiden, för att säkerställa jämn tillagning.

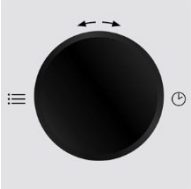
HINWEIS OBS

► I många menyer stoppar apparaten efter halva tillagningstiden, så att du kan röra om i råvarorna och få en jämn tillagning.
Tryck därefter på knappen **Start/snabbstart**, för att fortsätta förloppet.

45.17 Driftart ”Upptiningsautomatik”

Med hjälp av menyn **”Upptiningsautomatik“** (kod 09) kan du tina upp djupfrysta råvaror på ett skonsamt sätt. Den maximala upptiningstiden uppgår till 45 minuter.

Gör på följande sätt för att ställa in upptiningstiden:

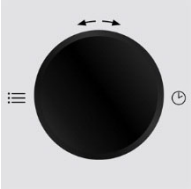


◆ **Val av upptiningsautomatik**

Vrid reglaget **Tid/meny** moturs, för att välja programmet **”Upptiningsautomatik“**.

◆ **Aktivera inställningsläget**

Aktivera inställningsläget genom att trycka på knappen **Tid/vikt**.



◆ **Ställa in upptiningstid**

Ställ in upptiningstiden genom att vrida på reglaget **Tid/meny** tills den önskade upptiningstiden visas.

◆ **Starta upptiningsautomatik**

Tryck efter inställning av upptiningstiden på knappen **Start/snabbstart** för att starta upptiningsautomatiken.

HINWEIS OBS

► Stoppa ugnen då och då för att ta ut resp avlägsna redan upptinade frysta råvaror. Om de frysta produkterna inte är upptinade efter den uppskattade upptiningstiden.

► Programmera ugnen i 1-minutssteg tills de frysta råvarorna är helt upptinade.

► Vid användning av plastkärl från frysboxen ska upptiningen bara pågå till dess att det går att ta ut de frysta råvarorna ur detta kärl och lägga över dem i ett mikrovågsbeständigt kärl.

45.17.1 Tabell med upptiningstider

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid min.	Eftertiningstid
Kött i bitar	1000 g	Låg	25 - 30	20 - 25
Kött i bitar	500 g	Låg	14 - 18	10 - 15
Kött i bitar	200 g	Låg	4 – 6	5 - 10
Köttfärs	250 g	Låg	6 – 8	5 - 10
Småkorvar	200 g	Låg	4 – 6	5 - 10
Smörgåsmat	300 g	Låg	4 – 6	5 - 10

Kyckling	1000 g	Låg	20 - 25	10 – 15
Kycklingdelar	500 g	Låg	12 - 15	5 - 10
Rådjursstek	100 g	Låg	20 - 35	20- 30
Harstek	500 g	Låg	12 - 13	10 - 20
Krabba, räkor	250 g	Låg	5 – 7	5 – 10
Öring	340 g	Låg	4 – 6	5 – 10
Hel fisk	500 g	Låg	7 – 10	10 – 15
Fiskfilé	250 g	Låg	5 – 7	5 - 10
Jordgubbar, hallon	250 g	Låg	4 – 6	5 – 10
Körsbär, plommon	250 g	Låg	5 – 7	5 – 10
Äppelmos	500 g	Låg	9 – 12	5 – 10
Småfranska	4 st	Låg	1	3 – 5
Limpa	1000 g	Låg	13 - 15	8 – 10
Rostbröd	500 g	Låg	5 – 6	5 – 10
Mjuka kakor	500 g	Låg	6 – 8	5 – 10
Fruktkakor	1 st	Låg	2 – 3	2 – 3
Tårta	1200 g	Låg	10 - 12	30- 60
Grädde	200 g	Låg	4 – 6	2 – 3
Kvarg	250 g	Låg	6 – 8	5 – 10
Smör	250 g	Låg	6 – 8	10 - 15

46Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

46.1 Säkerhetsanvisningar

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ► Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. Bristfällig renlighet i apparaten kan leda till att dess yta förstörs, vilket i sin tur negativt påverkar apparatens livslängd och kan leda till såväl ett farligt skick för apparaten som svamp- och bakterieangrepp.
- ► Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- ► Ugnen är het efter användning. Rsik för brännskador föreligger! Vänta tills apparaten har svalnat.

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

► Rengör ugnen efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.

► Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska kommer in i apparaten genom ventilationsöppningarna.

► Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.

► Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

► Använd inga kraftfulla skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av glaset i ugnsluckan, eftersom ytan då kan bli repad, vilket kan leda till att glaset brister.

46.2 Rengöring

◆ Ugnsutrymmet och luckans insida

⚠WARNUNG Brandfara

► **Avlägsna i princip alla fettrester, som uppkommer i apparaten, eftersom dessa annars skulle kunna antändas.**

- Håll ugnen ren invändigt. Torka bort råvaror som stänkt eller kastats ut på ugnens väggar med en fuktig trasa. Använd ett milt rengöringsmedel, om ugnen är kraftigt nedsmutsad.
- Torka av lucka, fönster och lucktätningarna med en fuktig trasa, för att avlägsna stänk och råvaror som kastats ut. Rester på lucktätningen kan leda till, att luckan inte längre sluter tätt och att mikrovågor därmed kan tränga ut.
- Torka bort ånga, som avsatt sig på ugnsluckan, med en mjuk trasa. Detta kan vara fallet, om apparaten används i en mycket fuktig omgivning och är normalt.
- Du kan ta bort lukt ur ugnen genom att blanda en kopp vatten med saften och skalet från en citron, hälla detta i en djup mikrovågsbeständig skål och köra mikrovågsdrift i fem minuter. Torka därefter ugnen ordentligt torr med en mjuk trasa.
- Låt ugnsluckan stå öppen efter rengöringen tills apparaten har torkat invändigt.

◆ Apparatens framsida och manöverpanel

- Rengör apparatens framsida och manöverpanelen med en mjuk, lätt fuktad trasa.
- Se noga till att manöverpanelen inte blir våt. Använd en mjuk, fuktad trasa för rengöringen.

HINWEIS OBS

► Låt ugnsluckan stå öppen, för att förhindra oavsiktlig igångsättning av apparaten.

◆ Ytterhölje

- Rengör apparaten utvändigt med en fuktig trasa.

◆ **Grillgaller, bakplåt och ugnsbotten**

- Då och då måste grillgaller och bakplåt tas ut och rengöras. Diska grillgaller och bakplåt i varm tvållösning.

- Torka av ugnsbotten med ett milt rengöringsmedel. Använd ett milt rengöringsmedel, om ugnsbotten är kraftigt nedsmutsad.

47 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

47.1 Säkerhetsanvisningar

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

► Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.

► Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

47.2 Störningsmeddelanden

Vid ett eventuellt fel visas på displayen en felkod, som beskriver orsaken till felet.

Display	Beskrivning
E-01	Temperaturen i ugnen har överskridits. Överhettningsskyddet har avslutat det pågående programmet vid en ugnstemperatur om 250°C. Tryck på knappen **Stopp** för att kvittera störningen. Efter en avsvalningsfas går det att åter sätta igång apparaten.
E-03	Sensorstörning Apparaten har konstaterat ett fel på en sensor och avslutat det pågående programmet. Tryck på knappen **Stopp** för att kvittera störningen.

HINWEIS OBS

► Skulle efter en längre väntetid och omstart av apparaten alltjämt felmeddelanden visas, måste apparaten lämnas till vår kundtjänst för kontroll.

47.3 Orsaker till och åtgärdande av störningar

Nedanstående tabell utgör ett hjälpmedel för lokalisering och åtgärdande av mindre störningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att starta valt program	Ugnsluckan inte stängd	Stäng ugnsluckan
	Väggkontakten inte isatt	Sätt i väggkontakten
	Säkringen inte aktiverad	Aktivera säkringen
	För stort kärl	Använd ett annat kärl

Maten inte tillräckligt upptinad, uppvärmd resp tillagad sedan inställd tid löpt ut.	Tid resp effektnivå felaktigt vald	Ställ in tid och effektnivå på nytt Upprepa förloppet
Apparaten fungerar men inte belysningen i ugnen.	Defekt ugnsbelysning.	Låt serviceställe reparera ugnsbelysningen.
Onormala ljud hörs under mikrovågsdrift.	Maten täckt med aluminiumfolie	Avlägsna aluminiumfolien
	Kokkärlet innehåller metall och gnistor bildas i ugnen	Följ kokkärlsanvisningarna
Tiden på displayen stämmer inte.	Strömavbrott	Ställ in tiden på nytt

HINWEIS OBS

► Om du inte kan lösa problemet genom ovanstående steg, ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.

48 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet.

I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

HINWEIS OBS

► Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.

► Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

49 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Ianspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter (”garantigivare”) finns i början på denna bruksanvisning.

50 Tekniska data

Apparat	Mikrovågs-, grill- och varmluftsugn
Benämning	MCG30Ceramic Chef Black
Artikel-nr.	3381
Anslutningsdata	230 V, 50 Hz
Effektbehov	1400 W (mikrovågor)
	2100 W (varmluft)
	1100 W (grill)
	≤ 1 W (viloläge)
Mikrovågsmärkuteffekt	900 W
Driftsfrekvens	2450 MHz
Yttermått (BxHxD)	539 x 311 x 486 mm
Ugnens mått (BxHxD)	354 x 228 x 334 mm
Ugnsvolym	Ca. 30 L
Nettovikt	18,4 kg

Original-
betjeningsvejledning

Mikrobølge, grill og varmluftsovn

MCG 30 Ceramic Chef Black

Artikel-Nr. 3381

51 Betjeningsvejledning

51.1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Din mikrobølgeovn vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

51.2 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af mikrobølgeovnen (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet. Betjeningsvejledningen skal altid være tilgængelig ved apparatet. Den skal læses og anvendes af enhver person, som er betroet med:

ibrugtagning,
- betjening,

fejlafhjælpning og/eller
- rengøring

af apparatet. Opbevar denne betjeningsvejledning og giv den videre til nye ejere af apparatet.

51.3 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

⚠GEFAHR FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre død eller alvorlige kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for død eller alvorlige personskader.

⚠WARNUNG ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlige kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

⚠VORSICHT FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre lette eller moderate kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

HINWEIS HENVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

51.4 Ansvarsbegrænsning

Alle i denne vejledning indeholdte tekniske informationer, data og henvisninger om installation, drift og pleje svarer til det aktuelle niveau ved trykningen og sker i god tro under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden.
Der kan ikke afledes nogle krav af angivelser, afbildninger og beskrivelser i denne vejledning. Producenten overtager intet ansvar for skader som følge af:

Manglende overholdelse af vejledningen • Ikke-formålsbestemt anvendelse

Forkert udførte reparationer • Anvendelse af ikke godkendte reservedele

Tekniske ændringer, modifikationer af apparatet

Modifikationer af apparatet anbefales ikke og er ikke dækket af garantien.

Oversættelser er lavet i god tro. Vi overtager intet ansvar for oversættelsesfejl, heller ikke, hvis oversættelsen er bestilt af os eller på vores vegne. Bindende er kun den oprindelige tyske tekst.

51.5 Ophavsretlig beskyttelse

Er ophavsretslig beskyttet.

Alle rettigheder, også fotomekanisk gengivelse, reproduktion og udbredelse via særlige metoder (f.eks. databehandling, datamedier og datanetværk), også delvist, er forbeholdt Braukmann GmbH. Indholdsmæssige og tekniske ændringer forbeholdt.

52Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet.
Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

52.1 Formålsbestemt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen og i lukkede rum til

Optøning • Opvarmning • Tilberedning

Grilning • Indkogning • Bagning af føde- og drikkevarer.

Denne enhed er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser, såsom:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, kontorer og andre forretningsområder;
- i landbrugsbedrifter
- af kunder i hoteller, moteller og andre boliger
- i Bed and Breakfast lokaliteter.

En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke-formålsbestemt.

⚠WARNUNG ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse! Der kan ved ikke-formålsbestemt anvendelse og/eller anderledes anvendelse udgå fare fra dette apparat.

► Anvend kun apparatet formålsbestemt.

► Overhold de i denne betjeningsvejledning beskrevne fremgangsmåder.

Krav af enhver art på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse er udelukket.

Risikoen bæres alene af ejeren.

52.2 Generelle sikkerhedshenvisninger

HINWEIS HENVISNING

Til en sikker håndtering af apparatet skal du overholde de følgende generelle sikkerhedshenvisninger:

- ► Læs disse brugsanvisninger inden brug af apparatet.
- ► Kontrollér apparatet for ydre synlige skader inden brug. Brug ikke et beskadiget apparat.
- ► Brug kun køkkenudstyr og genstande, der er egnede til brug i mikrobølgeovne.
- ► Stegetermometre er ikke egnet til mikrobølgeovne.
- ► Apparatet er ikke bergnet i brug via en ekstern timer eller fjernstyring.
- ► Denne enhed kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller vedrørende sikker anvendelse af enheden er blevet trænet og har forstået de dermed forbundne risici.
- ► Rengøring og vedligeholdelse gennem brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under tilsyn.Børn må ikke lege med apparatet.
- ► Enheden og dens tilslutningskabel skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ► Enheden kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og / eller viden, når de er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af enheden og har forstået de dermed forbundne risici.

HINWEIS HENVISNING

- ► Apparatet er ikke beregnet til tørring eller opvarmning af levende dyr.
- ► En reparation af apparatet må kun udføres af en af producenten autoriseret kundeservice, ellers bortfalder garantien ved følgeskader. Der kan som følge af forkert udførte reparationer opstå betydelig fare for brugeren!
- ► Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun ved sådanne dele er det garanteret, at disse opfylder sikkerhedskravene.
- ► Apparatet er kun beregnet til det i betjeningsvejledningen beskrevne formål. Der må ikke anvendes ætsende kemikalier eller dampe. Dette apparat er i særdeleshed konstrueret til opvarmning, tilberedning og tørring af fødevarer, og ikke til industrielle formål eller til brug i laboratorier.
- ► Ved dette apparat drejer det sig om et ISM-apparat af gruppe 2 klasse B. Disse apparater omfatter alle industriel, videnskabeligt eller medicinsk anvendte apparater, hvor der forsætligt produceres eller anvendes højfrekvensenergi som elektromagnetisk stråling til behandling af materialer, samt apparater med en gnist eroderende virkning. Klasse B apparater er beregnet til brug i husholdningen med tilslutning til en husholdningsstrømforsyning samt til lavspændingsudstyr i bygninger.
- ► **OBS:** Apparatet må ikke placeres over en kogeflade eller en anden varmekilde, da apparatet derved kan tage skade og garantien bortfalder.
- ► Mikrobølgeovnen må kun bruges fritstående.
- ► Mikrobølgeovnen må ikke indbygges i et skab.
- ► Apparatet skal placeres med bagsiden op ad en væg.

HINWEIS HENVISNING

- ▶ Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug i husholdningen og ikke til erhvervsmæssig brug.
- ▶ Fjern aldrig afstandsholderne på bagsiden eller på siden af apparatet, da disse sikrer den nødvendige minimumsafstand til luftcirkulationen.
- ▶ Denne mikrobølgeovn er egnet til tilberedning, optøning og dampning af fødevarer.
- ▶ Enheden må ikke rengøres med en damprenser.

52.3 Farekilder

52.3.1 Fare på grund af mikrobølger

⚠WARNUNG ADVARSEL

Virkningen af mikrobølger på det menneskelige legeme kan føre til skader. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for ikke at udsætte dig selv eller andre for mikrobølger:

- ▶ Brug aldrig apparatet med åben dør. Ved en defekt eller manipuleret sikkerhedsafbryder er der fare for at udsætte sig direkte for mikrobølger.
- ▶ **ADVARSEL:** Hvis døren eller tætningslisten er beskadiget, må apparatet ikke bruges mere, indtil det er blevet repareret af en fagmand.
- ▶ **ADVARSEL:** Vedligeholdelses- og reparationsarbejder, hvor beskyttelsesafdækningen foran mikrobølgeenheden fjernes, skal udføres af en fagmand. Dette gælder også for udskiftning af belysningen og strømkablet. Hertil skal apparatet indsendes til et servicecenter.

52.3.2 Forbrændingsfare!

⚠WARNUNG ADVARSEL

De i dette apparat opvarmede fødevarer, det anvendte køkkengrej og apparatets overflader kan blive meget varme. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for ikke at forbrænde eller skolde dig selv eller andre:

- **Bemærk:** Hvis apparatet skal køre i Combi-drift, må det kun bruges af børn, hvis de er under opsyn af voksne, på grund af de meget høje temperaturer.
- Ved opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan disse pludselig begynde af koge (pludselig kraftig kogning), derfor skal man håndtere beholderne forsigtigt.
- Der må ikke friteres fødevarer i ovnen. Den varme olie kan beskadige apparatets dele og udstyr og forårsage forbrændinger.
- Især indholdet af sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Køkkengrej kan opvarmes på grund af varmeoverførslen fra fødevarerne. Det anbefales at bruge grydelapper.
- De udvendige overflader kan blive meget varme under brug.
- Døren og de udvendige overflader kan blive meget varme under brug.
- Når apparatet er i brug, kan de berørbare overflader blive meget varme.
- Brug grydelapper eller handsker når fødevarerne tages ud af ovnen.
- OBS! Ved åbning af låg og folier kan der undslippe varm damp.

52.3.3 Brandfare

⚠WARNUNG ADVARSEL

Ved forkert brug af apparatet er der brandfare på grund af antændelse af indholdet. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå brandfare:

- ▶ Brug aldrig apparatet til opbevaring eller tørring af brandfarlige materialer.
- ▶ Opvarm ikke alkohol i ufortyndet tilstand.
- ▶ Apparatet må ikke bruges i tom tilstand.
- ▶ Reducering af brandfaren i ovnrummet:
- ▶ a) Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der opvarmes eller tilberedes mad i beholdere fremstillet af plast, papir eller andet brændbart materiale.
- ▶ b) Lukkeclips fra papir- eller plastikposer skal fjernes inden opvarmning.
- ▶ c) Hvis der udsendes røg, skal du slukke for enheden eller tage stikket ud af stikkontakten og holde døren lukket for at slukke for eventuelt opståede flammer.
- ▶ d) Brug ikke ovnen til opbevaring. Når ovnen ikke benyttes, må den ikke bruges til opbevaring af papirgenstande, køkkengrej eller fødevarer.
- ▶ Benyt kun køkkenudstyr og genstande, der er egnet til anvendelse i mikrobølgeovn.
- ▶ Engangsbeholdere af plastik skal have de under **"Henvisninger om mikrobølgekøkkengrej"** opførte egenskaber.
- ▶ Mikrobølgeapparatet er kun beregnet til brug ved opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af madvarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude eller lignende indebærer risiko for personskader, antændelser eller brand.
- ▶ **Fjern altid opståede fedtrester i apparatet, da de i modsat fald kan blive antændt.**

52.3.4 Eksplosionsfare

⚠WARNUNG ADVARSEL

Ved forkert brug af apparatet er der eksplosionsfare på grund af overtryk.

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå eksplosionsfare:

- ▶ Advarsel: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da disse let kan eksplodere.
- ▶ Ikke pillede æg og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikroovnen, da disse også kan eksplodere efter tilberedningstiden.
- ▶ Fødevarer med tykke skaller, som f.eks. kartofler, hele græskar, æbler eller kastanjer skal prikkes inden tilberedning i apparatet.

52.3.5 Fare som følge af elektrisk strøm

⚠GEFAHR FARE

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare.

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

- ▶ Apparatet må ikke tages i brug, hvis ledning eller stik er beskadiget, hvis det ikke fungerer rigtigt, er blevet tabt eller er beskadiget. Hvis ledning eller stik er beskadiget, skal disse udskiftes af producenten eller dennes kundeservice for at forebygge farer.
- ▶ Åbn under ingen omstændigheder apparatets hus. Berøres strømførende tilslutninger eller ændres den elektriske og mekaniske konstruktion er der fare på grund af elektrisk strøm. Desuden kan der opstå funktionsfejl på apparatet

53Ibrugtagning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om ibrugtagning af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

53.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠WARNUNG ADVARSEL

► Der må ikke leges med emballeringsmaterialer. Der er fare for kvælning.

► På grund af apparatets høje vægt skal transport, udpakning og opstilling udføres af to personer.

53.2 Leveringsomfang og transportinspektion

Mikrobølgeovn MCG 30 Ceramic Chef Black leveres som standard med følgende komponenter:

- Mikrobølgeovn MCG 30 Ceramic Chef Black
- Bageplade
- Grillrist
- Betjeningsvejledning

HINWEIS HENVISNING

► Kontrollér leveringen for fuldstændighed og synlige skader.

► Meld straks en ufuldstændig levering eller skader som følge af dårlig emballering eller transport til speditøren, forsikringen og leverandøren.

53.3 Udpakning

Pak apparatet ud på følgende måde:

Tag apparatet ud af kartonen og fjern emballeringsmaterialet.

Tag tilbehøret ud af ovnen og fjern emballeringsmaterialet.

Fjern ikke folien over ovnens aftræksåbning!

Fjern den blå beskyttelsesfolie på apparatet.

HINWEIS HENVISNING

► Fjern først den blå beskyttelsesfolie kort før apparatet opstilles på anvendelsesstedet for at undgå ridser og tilsmudsning.

► Fjern ikke beskyttelsesfolien på indersiden af døren (hvis tilstede), da denne letter rengøringen af apparatet.

53.4 Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. emballeringsmaterialerne er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsestekniske synspunkter og er derfor genanvendelige. Tilbageførsel af emballeringsmaterialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden. I Tyskland bortskaffes udtjente emballeringsmaterialer på indsamlingsstederne til genanvendelsessystemet »Grønne punkt«.

HINWEIS HENVISNING

► Opbevar om muligt den originale emballage i apparatets garantiperiode for at kunne pakke apparatet korrekt ind ved et garantitilfælde.

53.5 Opstilling

53.5.1 Krav til opstillingsstedet

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Apparatet skal opstilles på et fast, jævnt, vandret og varmebestandigt underlag med tilstrækkelig bæreevne til ovnen og de forventede tungeste fødevarer.
- Vælg opstillingsstedet således, at børn ikke kan komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygningsskab.
- Opstil ikke apparatet i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbart materiale.
- For at kunne fungere korrekt behøver apparatet en tilstrækkelig luftcirkulation. Sørg for 20 cm plads over ovnen, 10 cm på bagsiden og 5 cm på begge sider.
- Tildæk og blokér ingen af apparatets åbninger.
- Fjern ikke apparatets stillefødder.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så netledningen om nødvendigt let kan trækkes ud.
- Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.

53.5.2 Undgåelse af radiostøj

Apparatet kan forårsage forstyrrelser af radioer, fjernsyn eller lignende udstyr.

Følgende foranstaltninger kan eliminere eller reducere disse forstyrrelser:

- Rengør døren og apparatets tætningsflader.
- Stil radioen, fjernsynet etc. så langt væk fra apparatet som muligt.
- Tilslut apparatet til en anden stikkontakt, således at apparatet og den forstyrrede modtager bruger forskellige strømkredse.
- Brug en korrekt installeret antenne til modtageren for at sikre en god modtagelse.

53.6 Montering af tilbehør

HINWEIS

► Apparatet kan bruges med bageplade eller grillrist.

► Bagepladen eller grillrist må kun indsættes ved grillfunktion/varmluft.

53.6.1 Grill (grillrist)

- Placér grillristen (som vist) i enheden.
- Kontrollér, at grillristen er korrekt placeret.

⚠VORSICHT VÆR FORSIGTIG

► Gummipropperne må ikke fjernes fra grillristen.
► Placér kun grillristen i den viste retning.

53.6.2 Bageplade

Anbring bagepladen på det COSOTEK gulv eller grill.

53.7 Elektrisk tilslutning

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal følgende henvisninger overholdes ved den elektriske tilslutning:

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade.
  Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.
- Stikkontakten skal være sikret via en 16 A-sikringsafbryder adskilt fra andre strømforbrugere.
- Apparatets tilslutning til strømnettet må højst foregå med et 3 meter langt, afviklet forlængerkabel med er tværsnit på 1,5 mm². Brugen af dobbelt- eller multistikdåser er på grund af brandfaren forbudt.
- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Brug af en stikkontakt uden beskyttelsesleder er forbudt. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker.
  Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

54Konstruktion og funktion

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets konstruktion og funktion.

54.1 Samlet oversigt

1) Sikkerhedsdørlås
2) Ovnrude
3) lågeåbningstasten
4) Betjeningsfelt
5) COSOTEK® bundplade
6) Bageplade

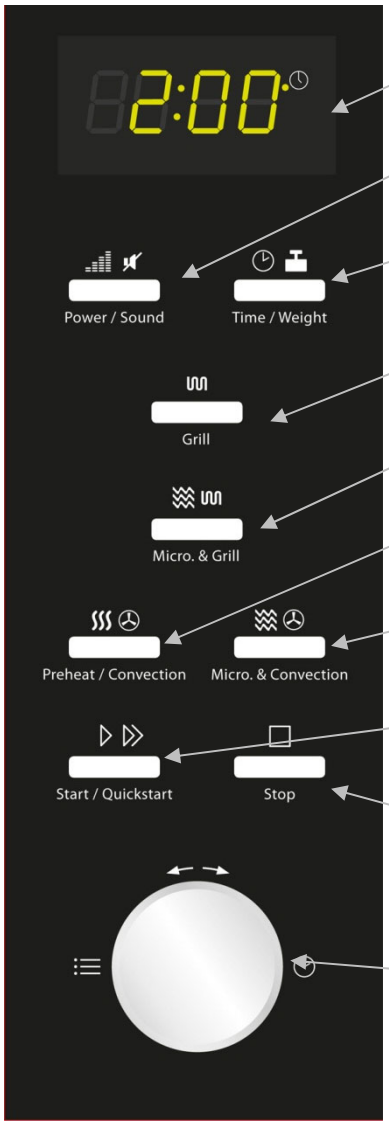
HINWEIS HENVISNING

► Ventilatoren kan køre et stykke tid efter brugen for at køle apparatet af.

⚠VORSICHT VÆR FORSIGTIG

► Den COSOTEK® bundplade kan være varm efter tilberedning: Rør ikke ved den bundplade!

54.2 Betjeningselementer og indikationer



Display: Der vises tilberedningstid, effekt, funktionsindikation og den aktuelle tid.

Effekt/Lyd: Tryk til valg af mikrobølgeeffekt eller til aktivering/deaktivering af lyden.

Tid/Vægt: Tryk for at indstille uret eller vægten på det, der skal tilberedes.

Grill: Tryk for indstilling af grillprogrammet.

Mikro og grill: Tryk for at et af de to kombinationstilberedningsprogrammer (mikrobølge og grill).

Forvarme/Varmluft: Til programmering af varmlufttemperatur og forvarmefunktion.

Mikro og varmluft: Tryk for at vælge en af de fire indstillinger af kombinationstilberedningen.

Start / Quickstart: Tryk til start af tilberedningsprogrammet eller til indstilling af quickstart-tilberedningsprogrammet.

Stop: Til midlertidigt stop af tilberedningsprogrammet eller sletning af alle tidligere indstillinger.

Tid/Menu (drejekontakt) Drej til indstilling af tilberedningstid eller fødevarernes vægt.

54.3 Signal bip

Som akustisk feedback udsender apparatet følgende signal bip:

- **Et signal bip:** Apparatet har accepteret indtastningen.
- **To signal bip:** Apparatet har ikke accepteret indtastningen. Kontrollér indtastningen og prøv igen.
- **Fire signaltoner:** Tilberedningstiden er udløbet.

54.4 Sikkerhedsudstyr

54.4.1 Advarselshenvisninger på apparat

⚠VORSICHT FORSIGTIG

Fare på grund af varm overflade!

Øverste på husets bagside befinder der sig en **advarselshenvisning om fare for varme overflader**. Apparatets overflade kan blive meget varm.

► Berør ikke apparatets varme overflade. Fare for forbrænding!

► Stil eller læg ingen genstande på apparatet.

54.4.2 Dørlås

Der er indbygget en sikkerhedsafbryder i apparatets dørlås, som forhindrer, at apparatet kan bruges med åben dør.

⚠VORSICHT FORSIGTIG

Fare på grund af mikrobølger!

Hvis denne sikkerhedsanordning er defekt eller bliver omgået, udsætter du dig selv og andre for direkte mikrobølgestråling.

► Brug ikke apparatet, hvis denne sikkerhedsafbryder er defekt.

► Deaktiver ikke denne sikkerhedsanordning.

54.4.3 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer at børn bruger apparatet utilsigtet.

◆ **Aktivering af børnesikringen:**

Tryk på **Stop** knappen i tre sekunder til du hører et signal bip og funktionsindikationen ”Lock” lyser. I låst tilstand er alle knapper deaktiveret.

◆ **Deaktivering af børnesikringen:**

Tryk på **Stop** knappen i tre sekunder til du hører et signal bip og funktionsindikationen slukker. I oplåst tilstand er alle knapper aktiveret igen.

54.4.4 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er udstyret med en overophedningsbeskyttelse.

Hvis temperaturen i tilberedningsrummet kommer over 250 °C, vises E 01 på displayet, og der høres en summetone.

Apparatet kobler af sikkerhedsgrunde det igangværende program fra.

Tryk én gang på tasten **Stop** for at afhjælpe fejlen. Efter afkølingsfasen kan apparatet kobles til igen.

54.5 Typeskilt

Typeskiltet med tilslutnings- og effektdata befinder sig på bagsiden af apparatet.

55Betjening og drift

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om betjening af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

⚠WARNUNG ADVARSEL

► Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug for at kunne gribe hurtigt ind ved fare.

55.1 Grundlæggende om mikrobølgetilberedning

- Den til tilberedning/opvarmning af fødevarerne nødvendige effekt og tid afhænger bl.a. af udgangstemperatur, mængde, fødevarernes type og beskaffenhed. Brug den korteste anførte tilberedningstid og forlæng denne efter behov.
- Arranger fødevarerne omhyggeligt. Placér de tykkeste stykker/områder yderst i køkkengrejet.
- Tildæk fødevarerne under tilberedningen. Låg beskytter mod sprøjt og bidrager til en ensartet tilberedning/opvarmning.
- Under opvarmningen bør du vende, omplacere eller røre i fødevarerne flere gang for at få en ensartet temperaturfordeling.
- Eventuelt i fødevarerne tilstedeværende bakterier dræbes kun ved en tilstrækkelig høj temperatur (> 70° C) og en tilstrækkelig lang tid (> 10 min.).
- Fødevarer med fast hud eller skal, som tomater, pølser, pillekartofler, auberginer, skal prikkes flere gange eller forsynes med små snit, så damp kan undslippe og fødevarerne ikke brister.
- Æg uden skal må du kun tilberede med mikrobølger, hvis du forinden har prikket æggeblommens hud flere gange. Ellers kan æggeblommen sprøjte ud med højt tryk efter tilberedningen.
- Omplacer retter som kødboller efter halvdelen af tilberedningstiden oppefra til bunden og fra midten til den yderste kant.

55.2 Driftsmåder

Apparatet har forskellige driftsmåder. Den følgende liste anskueliggør apparatets forskellige driftsmåder:

◆ **Driftsmåde „Mikrobølgeovn“**

Denne driftsmåde egner sig til normal opvarmning af fødevarer.

◆ **Driftsform "Grill"**

Denne driftsform er egnet til stegning og gratinering af madvarer.

◆ **Driftsform "Mikrobølge og grill"**

Denne driftsform er egnet til samtidig mikrobølgetilberedning og grilning.

Kombination 1

Ved denne driftsform arbejder apparatet 30 % af tilberedningstiden i mikrobølgedrift og 70 % af tilberedningstiden i grilldrift.

Kombination 2

Ved denne driftsform arbejder apparatet 55 % af tilberedningstiden i mikrobølgedrift og 45 % af tilberedningstiden i grilldrift.

◆ **Driftsform "Varmluft"**

Ved denne driftsform tilbageføres den varme luft i tilberedningsrummet for at opnå en hurtig og regelmæssig opvarmning af madvaren.

◆ **Driftsform "Mikrobølge og varmluft"**

Denne driftsform er egnet til samtidig mikrobølgetilberedning og varmluftdrift.

◆ **Driftsformen "Flertrinstilberedning"**

Ved denne driftsform kan der programmeres op til tre automatiske tilberedninger efter hinanden. Rækkefølgen og varigheden af optøning, mikrobølgetilberedning, grill- eller varmluftsfunktion kan indstilles.

◆ **Driftsmåde „Menu tilberedning“**

Ved denne driftsmåde kan tilberedningsprogrammet vælges fra 9 forskellige menuer.

◆ **Optøningsautomatik**

Denne driftsmåde egner sig til optøning af frosne fødevarer.

55.3 Henvisninger om køkkengrej til mikrobølgeovne

Det ideelle materiale til mikrobølgekøkkengrej er gennemtrængeligt for mikrobølger og tillader energien at trænger igennem beholderen og opvarmer fødevarerne.

Vær opmærksom på følgende henvisninger ved valget af det rigtige køkkengrej:

► Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Derfor bør der ikke bruges redskaber af metal og køkkengrej med metaldele.

► Brug ved tilberedning med mikrobølger ingen produkter af genbrugspapir, da disse kan indeholde små metalstykker, som kan forårsage gnistdannelse og/eller brand.

► Anvend ikke alufolie ved brug af mikrobølgeovnen (se tabel).

Følgende tabel tjener som vejledning ved valg af det rigtige køkkengrej:

Køkkengrej	Mikrobølgeovn	Grill	Varmluft	Kombination*
Varmebestandigt glaskøkkengrej	✓	✓	✓	✓
Ikke varmebestandigt glaskøkkengrej	×	×	×	×
Varmebestandigt keramikkøkkengrej	✓	✓	✓	✓
Mikrobølgesikre plastikbeholdere	✓	×	×	×
Køkkenrulle	✓	×	×	×
Metalplade	×	✓	✓	×
Metalstel	×	✓	✓	×
Metalbeholdere	×	✓	✓	×
Aluminiumsfolie og beholdere	×	✓	✓	×

- * Mikrobølge+grill og mikrobølge+varmluft

55.4 Åbne/lukke låge

◆ **Åbne låge**

Tryk på lågeåbningstasten for at åbne apparatets låge. Hvis apparatet er tændt, vil det igangværende program blive afbrudt.

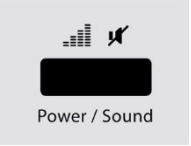
HINWEIS HENVISNING

▶ Lad døren stå åben et øjeblik inden du griber ind i ovnen, så ophobet varme kan undvige.

◆ Lukning af døren

Luk døren med dørhåndtaget til dørlåsen går hørbart i indgreb. Hvis et løbende program er blevet afbrudt ved åbning af døren, fortsættes det aktuelle program ved tryk på **Start / Quickstart** knappen.

55.5 Lyd on/off



Tryk på **Effekt/Lyd** knappen i tre sekunder for at aktivere eller deaktivere lyden (bip). Programmer og advarselssignalernes færdigmeldinger er fortsat aktive ved dekaktiveret lyd.

55.6 Tænd efter programvalg

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

55.7 Quickstart

Brug denne funktion for at programmere ovnen til komfortabel tilberedning ved 100 % mikrobølgeeffekt.

Tryk på **Start / Quickstart** i hurtig rækkefølge for at indstille tilberedningstiden.

Tryk på **Start / Quick Start én** gang for at indstille tilberedningstiden på 30 sekunder, to gange til 1 minut.

Ovnen starter automatisk efter to sekunder.

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

55.8 Sluk

For at afbryde et løbende tilberedningsprogram kan du gøre som følger:

Tryk på **Stop** knappen en gang. Det løbende tilberedningsprogram stoppes.

Åbn apparatets dør. Det løbende tilberedningsprogram stoppes.

HINWEIS HENVISNING

► For at fortsætte det afbrudte tilberedningsprogram, trykker du på **Start / Quickstart** knappen efter lukning af døren.

For at afslutte det afbrudte program, trykker du på **Stop** knappen igen.

HINWEIS HENVISNING

► Inden du begynder på en ny tilberedning skal du slette displayet og nulstille systemet ved at trykke på **Stop** knappen.

55.9 Indstilling af uret

For at indstille apparatets ur, gør du som følger:

◆ **Aktivering af indstillingsfunktion**

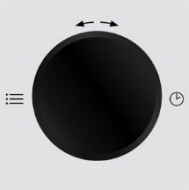
Tryk på **Tid/Vægt** knappen.

Tryk på knappen igen for at omstille ovnen fra 24 til 12 timers system.

◆ **Indstilling af timer**

Drej på **Tid/Menu** drejeknappen, til den korrekte time vises.

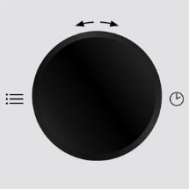
Tryk på **Tid/Vægt** knappen for at gemme den indstillede time.



◆ **Indstilling af minutter**

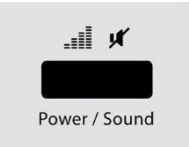
Drej på **Tid/Menu** drejeknappen, til det korrekte minut vises.

Tryk på **Tid/Vægt** knappen for at gemme den indstillede tid.



55.10 Driftsmåde „Mikrobølgeovn“

Ved mikrobølgetilberedning kan du tilpasse effekt og tilberedningstid. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



◆ **Indstilling af effekt**

Vælg den ønskede effekt ved at trykke på **Effekt/Lyd** knappen tilsvarende mange gange (se nedenstående tabel).

◆ **Indstilling af tilberedningstid**

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

◆ **Start af tilberedningsprogram**

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

Display	Watt	Energi		Anvendelse
P9 00	900	100 %	Høj	P9 00
P8 10	810	90 %		P8 10
P7 20	720	80 %		P7 20
P6 30	630	70 %	Medium	P6 30
P5 40	540	60 %		P5 40
P4 50	450	50 %	Medium	P4 50
P3 60	360	40 %		P3 60
P2 70	270	30 %	Medium-lav/ optø-ning	P2 70
P1 80	180	20 %		P1 80
P0 90	90	10 %	Lav	P0 90
P0 00	Lav			Varmholdning

55.11 Driftsform "Grill"

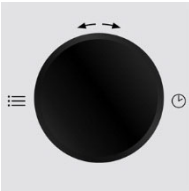
Driftsformen "Grill" er specielt velegnet til tynde skiver kød, steaks, koteletter, kebab, pølser og kyllingestykker.

HINWEIS HENVISNING

Systemet vælger i denne driftsform det højeste effekttrin for grillen. Den maksimale grilltid er 95 minutter.

◆ Valg af tilberedningsprogram

Vælg tilberedningsprogrammet "**Grill"** ved at trykke én gang på tasten **Grill.**



◆ Indstilling af tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

◆ Start af tilberedningsprogram

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

55.12 Driftsform "Mikrobølge og grill"

Denne funktion giver mulighed for kombineret mikrobølgetilberedning og grilning med to forskellige indstillinger.

HINWEIS HENVISNING

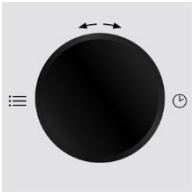
Systemet vælger i denne driftsform det højeste effekttrin for grillen.

55.12.1 "Kombination 1"

Ved denne driftsform arbejder apparatet 30 % af tilberedningstiden i mikrobølgedrift og 70 % af tilberedningstiden i grilldrift.

◆ **Valg af tilberedningsprogram**

Vælg tilberedningsprogrammet **"Kombination 1"** ved at trykke én gang på tasterne **Mikro+Grill.**



◆ Indstilling af tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

◆ Start af tilberedningsprogram

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

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

55.12.2 "Kombination 2"

Ved denne driftsform arbejder apparatet 55 % af tilberedningstiden i mikrobølgedrift og 45 % af tilberedningstiden i grilldrift.

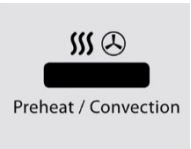
◆ Valg af tilberedningsprogram

Vælg tilberedningsprogrammet **"Kombination 2"** ved at trykke to gange på tasterne **Mikro+Grill.** Den videre betjening er identisk med den ovenfor beskrevne driftsform **"Kombination 1".**

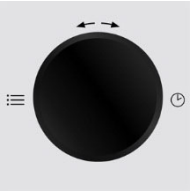
55.13 Driftsfunktion "Varmluft"

Ved varmluftstilberedning tilbageføres den varme luft i tilberedningsrummet for at opnå en hurtig og regelmæssig bruning og sprød overflade på madvaren. Denne ovn kan indstilles på ti forskellige tilberedningstemperaturer. Den maksimale tilberedningstid er 9 timer og 30 minutter.

◆ **Indstilling af temperatur**



Vælg den ønskede temperatur ved at trykke på tasten **Forvarme/varmluft** det nødvendige antal gange (se tabel).



◆ **Indstilling af tilberedningstid**

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

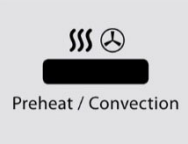
◆ **Start af tilberedningsprogram**

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

HINWEIS HENVISNING

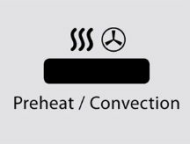


► Du kan kontrollere varmlufttemperaturen under tilberedningen ved at trykke på tasten **Forvarme/varmluft**.

Tastetryk	Temperatur	Tastetryk	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

55.13.1 Forvarmefunktion "Forvarme og varmluftstilberedning"

Apparatet kan programmeres til kombineret forvarme og varmluftstilberedning.



◆ Indstilling af temperatur

Vælg den ønskede temperatur ved at trykke på tasten **Forvarme/varmluft** det nødvendige antal gange.

◆ Start af ovnens forvarme

Når valg af temperatur er gennemført, trykkes på tasten **Start/lynstart.** Der høres et signal, og på displayet blinker **PREH**, indtil ovnen har nået den programmerede temperatur.

◆ Indsætning af madvaren

Indsæt den madvare, der skal tilberedes, i apparatet.

◆ EinsIndstilling af tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

◆ Start af tilberedningsprogram

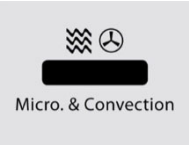
Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

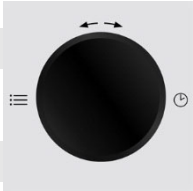
55.14 Driftsform "Mikrobølge og varmluft"

Apparatet har fire forprogrammerede indstillinger, der giver mulighed for at kombinere varmluft- og mikrobølgetilberedning. Den maksimale tilberedningstid er 9 timer og 30 minutter.



◆ **Indstilling af temperatur**

Vælg den ønskede temperatur ved at trykke på tasten **Mikro & varmluft** det nødvendige antal gange (se tabel).



◆ EinsIndstilling af tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på **Tid/Menu** drejeknappen.

◆ Start af tilberedningsprogram

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

◆ **Indstilling af temperatur**

Vælg den ønskede temperatur ved at trykke på tasten **Mikro & varmluft** det nødvendige antal gange (se tabel).

HINWEIS HENVISNING

► Du kan kontrollere varmlufttemperaturen under tilberedningen ved at trykke pa **Mikro//varmluft**.

Tastetryk	Visning	Temperatur	**Mikro/ Varmluft**
1	200	200 °C	30% / 70%
2	170	170 °C	45 % / 55 %
3	140	140 °C	60 % / 40 %
4	110	110 °C	70 % / 30 %

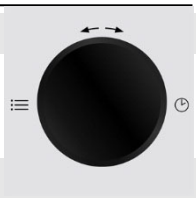
1	200	200 °C	3	140	140 °C
2	170	170 °C	4	110	110 °C

55.15 Driftsformen "Flertrinstilberedning"

Ved denne driftsform kan der programmeres op til tre automatiske tilberedninger efter hinanden. Rækkefølgen og varigheden af optøning, mikrobølgetilberedning, grill- eller varmluftsfunktion kan indstilles. Det efterfølgende eksempel beskriver indstillinger til et flertrins tilberedningsprogram i rækkefølgen:

- Optøning
- Mikrobølgetilberedning
- Grilning eller varmluftstilberedning (uden forvarmefunktion)

◆ **Valg af automatisk optøning**

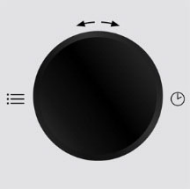


Drej grebet **Tid/menu** mod uret for at vælge programmet **"Optøningsautomatik"** (09).

◆ **Aktivér indtastningsmodus**

Aktivér indtastningsmodus ved at trykke én gang på tasten **Tid/vægt**.

◆ **Indstilling af optøningstid**



Indstil optøningstiden ved at dreje på grebet **Tid/menuen** én gang, til den ønskede optøningstid vises.

◆ **Indstilling af effekttrin for mikrobølgetilberedning**

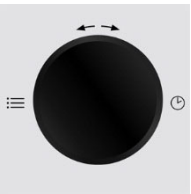
Vælg det ønskede effekttrin ved at trykke på tasten **Effekt/lyd** det tilsvarende antal gange.

◆ **Indstilling af tilberedningstid for mikrobølgetilberedning**

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på grebet **Tid/menu** én gang.

◆ **Vælg Driftsform "Grill"**

Vælg tilberedningsprogrammet "**Grill"** ved at trykke én gang på tasten **Grill.**



◆ Indstilling af grilltiden:

Indstil grilltiden ved at dreje på grebet **Tid/menu** én gang.

eller

◆ **Indstilling af effekttrin for varmluftstilberedning**

Vælg den ønskede temperatur ved at trykke på tasten **Forvarme/varmluft** det nødvendige antal gange.

◆ Indstilling af tilberedningstid for varmluftstilberedning

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på grebet **Tid/menu** én gang.

◆ **Start flertrins-tilberedningsprogram**

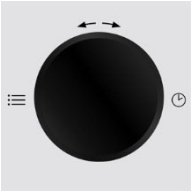
Tryk på tasten **Start/lynstart**, når du har foretaget indstilling, for at starte det flertrins tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

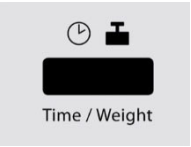
Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

55.16 Driftsmåde „Menu tilberedning“

Ved denne driftsmåde kan tilberedningsprogrammet vælges fra 9 forskellige menuer. Nærmere informationer finder du i tabellen på næste side.



◆ Valg af programmer



Drej først grebet **Tid/menu** kort mod uret og dernæst med uret for at vælge det ønskede programmet.

◆ **Indstilling af mængde/vægt**

Vælg det ønskede antal portioner eller vægten ved at trykke på tasten **Tid/vægt** det nødvendige antal gange (se tabel).

◆ Start af tilberedningsprogram

Tryk efter valg af et program på **Start / Quickstart** knappen på apparatet for at starte det indstillede tilberedningsprogram.

◆ Tilberedningsprogram slut

Når tilberedningstiden er udløbet, høres der fire signal bip og displayet viser **END**.

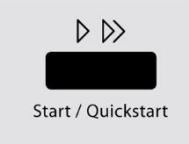
Program		Funk-tion	Antal Tastetryk Tid/Vægt						
01	Kartofler (à 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Varme drikke (à 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 2:30 minutter			-	-	-	-
04	Opvarmning (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Frisk dej pizza		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Fjerkræ (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kager		475 g – 50 minutter			-	-	-	
09	Optøning		10 sek - 45 minutter						

HINWEIS HENVISNING

► Når du laver mad i grillen eller i kombinationstilstand, er du muligvis nødt til at vende fødevaren efter halve tilberedningstiden for at sikre jævn tilberedning.

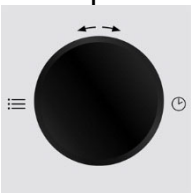
HINWEIS HENVISNING

► I nogle menuer stopper enheden efter halv tilberedningstid, så du kan omrøre maden og koge den jævnt. Tryk derefter på **Start/Quick Start**-knappen for at fortsætte driften.



55.17 Driftsform "Automatisk optøning"

Ved hjælp af menuen **"Automatisk optøning"** (Kode 09) kan du skånsomt tø frossen mad op. Den maksimale optøningstid er 45 minutter.



Gå til indstilling af optøningstiden på denne måde:

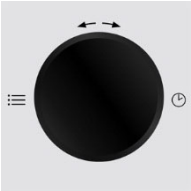
◆ **Valg af automatisk optøning**

Drej grebet **Tid/menu** mod uret for at vælge programmet **"Optøningsautomatik"**.

◆ **Aktivér indtastningsmodus**

Aktivér indtastningsmodus ved at trykke én gang på tasten **Tid/vægt**.

◆ **Indstilling af optøningstid**



Indstil optøningstiden ved at dreje på grebet **Tid/menuen** én gang, til den ønskede optøningstid vises.

◆ **Start Automatisk optøning**

Tryk på tasten **Start/lynstart**, efter indstilling af optøningstid for at starte den automatiske optøning.

HINWEIS HENVISNING

► Stop ovnen ind imellem for at tage maden ud eller tjekke den. Hvis maden ikke er optøet efter den skønnede optøningstid.

► Programmér ovnen i trin à 1 minut, til den frosne mad er fuldstændig optøet.

► Ved brug af plastbeholdere, der kommer lige fra fryseren, skal optøningen vare længe nok, til at maden kan tages ud af beholderen og lægges over i en mikrobølgefast beholder.

55.17.1 Tabel med optøningstider

Levnedsmidler	Mængde	Effekt	Tid i min.	Efteroptøningstid
Kød i stykker	1000 g	Lav	25 - 30	20 - 25
Kød i stykker	500 g	Lav	14 - 18	10 - 15
Kød i stykker	200 g	Lav	4 - 6	5 - 10
Hakket kød	250 g	Lav	6 - 8	5 - 10
Pølser	200 g	Lav	4 - 6	5 - 10
Pålæg	300 g	Lav	4 - 6	5 - 10
Kylling	1000 g	Lav	20 - 25	10 - 15
Kyllingestykker	500 g	Lav	12 - 15	5 - 10
Rådyrsteg	100 g	Lav	20 - 35	20 - 30
Haresteg	500 g	Lav	12 - 13	10 - 20
Rejer	250 g	Lav	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	Lav	4 - 6	5 - 10
Hele fisk	500 g	Lav	7 - 10	10 - 15
Fiskefilet	250 g	Lav	5 - 7	5 - 10
Jordbær, hindbær	250 g	Lav	4 - 6	5 - 10
Kirsebær, blommer	250 g	Lav	5 - 7	5 - 10
Æblemos	500 g	Lav	9 - 12	5 - 10
Rundstykker	4 stk.	Lav	1	3 - 5
Brød	1000 g	Lav	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	Lav	5 - 6	5 - 10
Rørekager	500 g	Lav	6 - 8	5 - 10
Frugtkager	1 stk.	Lav	2 - 3	2 - 3
Tærte	1200	Lav	10 - 12	30 - 60
Fløde	200 g	Lav	4 - 6	2 - 3
Quark	250 g	Lav	6 - 8	5 - 10
Smør	250 g	Lav	6 - 8	10 - 15

56Rengøring og pleje

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets **rengøring og pleje**. Overhold disse henvisninger for at undgår skader på grund af forkert rengøring af apparatet og for at sikre en fejlfri drift.

56.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠VORSICHT FORSIGTIG

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

► Enheden skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle resterende fødevarer skal fjernes. Manglende renholdelse af enheden kan føre til en ødelæggelse af overfladen, hvilket igen forringer enhedens levetid og kan føre til en farlig tilstand af enheden, samt svampe- og bakterieangreb.

► Sluk ovnen inden rengøringen og træk stikket ud af stikkontakten.

► Ovnrummet i varmt efter brug. Der er fare for forbrænding! Vent til apparatet er kølet af.

► Rengør ovnrummet straks efter brugen, så snart det er kølet af. Venter man for længe kan dette vanskeliggøre rengøringen unødigt og i ekstreme tilfælde gøre den umulig. Kraftig tilsmudsning kan eventuelt skade apparatet.

► Hvis der trænger fugt ind i apparatet, kan elektroniske komponenter tage skade. Pas på, at de ikke kommer væske ind i apparatet gennem ventilationsslidserne.

► Brug ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler og ikke opløsningsmidler.

► Krads ikke fastsiddende smuds af med hårde genstande.

56.2 Rengøring

◆ **Ovnrum og dørens inderside**

⚠WARNUNG Brandfare

► Fjern altid opståede fedtrester i apparatet, da de i modsat fald kan blive antændt.

Hold ovnrummet rent. Tør vedhæftende sprøjt eller spildte fødevarer af med en fugtig klud. Hvis ovnen er kraftig tilsmudset kan der bruges et mildt rengørings-middel.

Tør dør, rude og tætningsliste af med en fugtig klud for at fjerne sprøjt eller spildte fødevarer. Urenheder på tætningslisten kan føre til at døren ikke lukker korrekt og at der således undslipper mikrobølger.

Tør damp, der har sat sig på ovndøren af med en blød klud. Dette kan være tilfældet, hvis apparatet bruges i meget fugtige omgivelser og er normalt. Lugt kan fjernes fra ovnen ved at blande en kop vand med saften og skallen fra en citron, hælde denne blanding i en dyb mikrobølgesikker skål og koge det i fem minutter med mikrobølgefunktionen. Tør derefter ovnen grundigt tør med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben efter rengøringen af ovnrummet, indtil apparatet er helt tørt indvendigt.

◆ **Apparatets front og betjeningsfelt**

Rengør apparatets front og betjeningsfeltet med en blød, fugtig klud.

Pas på, at betjeningsfeltet ikke bliver vådt. Brug en blød, fugtig klud til rengøring.

HINWEIS HENVISNING

► Lad ovndøren stå åben for at forhindre at apparatet tændes ved en fejltagelse.

◆ **Udvendigt hus**

Rengør apparatets yderflader med en fugtig klud.

De rustfrie flader kan plejes med et almindeligt middel til rustfrit stål.

◆ **Grillrist & bagepladen**

- Grillristen og bagepladen skal fjernes og rengøres lejlighedsvis. Vask grillristen og bakken i en varm sæbeopløsning.
- Tør ovnbunden af med et mildt rengøringsmiddel. Hvis ovnbunden er kraftig tilsmudset kan der bruges et mildt rengøringsmiddel.

57 Fejlafhjælpning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om fejlfinding og fejlafhjælpning. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

57.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠VORSICHT FORSIGTIG

► Reparationer på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk, som er undervist af producenten.

► Ved forkert udførte reparationer kan der opstå betydelig fare for brugeren og skader på apparatet.

57.2 Fejlmeddelelser

I tilfælde af fejl vises der en fejlkode på displayet, som beskriver fejlårsagen.

Visning	Beskrivelse
E-01	Temperaturen i tilberedningsrummet overskredet. Overophedningssikringen har afsluttet det kørende program ved en temperatur i tilberedningsrummet på 250 °C. Tryk én gang på tasten **Stop** for at afhjælpe fejlen. Efter afkølingsfasen kan apparatet kobles til igen.
E-03	Sensorfejl: Apparatet har detekteret en fejl ved en sensor og afsluttet det kørende program. Tryk én gang på tasten **Stop** for at afhjælpe fejlen.

HINWEIS HENVISNING

► Hvis der stadig vises fejl efter længere tids venten og genstart af apparatet, skal apparatet sendes til kontrol hos kundeservice.

57.3 Fejlårsager og afhjælpning

Følgende tabel hjælper ved lokalisering og afhjælpning af mindre fejl.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Det valgte program kan ikke startes.	Dør ikke lukket	Luk døren
	Netstik ikke sat i	Sæt netstikket i
	Sikring ikke slået til	Slå sikring til
Fødevarer ikke tilstrækkeligt optøet, opvarmet eller tilberedt efter udløb af den indstillede tid.	Forkert tid eller effekt	Indstil tid og effekt anderledes Gentag processen
Apparatet fungerer, men ovnrumsbelysningen lyser ikke.	Ovnrumsbelysning defekt.	Få ovnrumsbelysningen repareret af en kundeservice.
Unormal støj når mikrobølgeovnen arbejder.	Fødevarer tildækket med aluminiumsfolie	Fjern aluminiumsfolien
	Køkkengrejet indeholder metal og der opstår gnister i ovnrummet	Overhold henvisninger om køkkengrej
Tiden på displayet passer ikke.	Strømsvigt	Indstil tiden igen

HINWEIS HENVISNING

► Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.

58Bortskaffelse af det gamle apparat

Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer.

De indeholder dog også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Som restaffald eller ved forkert håndtering kan disse stoffer skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder dit gamle apparat som restaffald.

HINWEIS HENVISNING

► Benyt det lokale samlested til aflevering og genbrug af gamle elektriske og elektroniske apparater. Informér dig om nødvendigt hos din kommune, renovationsselskab eller hos din forhandler.

► Sørg for, at dit gamle apparat er børnesikkert opbevaret indtil du bringer det væk.

59 Garanti

På dette produkt yder vi 24 måneders garanti fra købsdatoen for mangler, som stammer fra produktions- eller materialefejl. Vores garanti gælder for Tyskland, Østrig og Nederlandene. Kontakt os venligst ved alle andre lande.

Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 437 ff BGB-E er ikke påvirket. Anvendelsen af dine lovmæssige rettigheder er gratis. Garantien dækker ikke skader, som er opstået på grund af forkert håndtering eller brug, samt mangler, som kun ubetydelig påvirker apparatets funktion eller værdi. Desuden er sliddele, transportskader, såfremt vi ikke er skyld i disse, samt skader, som er opstået på grund af reparationer, som ikke er udført af os udelukket fra garantien.

Dette apparat er konstrueret og dimensioneret til brug i den private husholdning. En eventuel erhvervsmæssig brug er kun dækket af garantien i det omfang som kan sammenlignes med belastningen ved privat brug. Det er ikke beregnet til videregående, erhvervsmæssig brug.

Ved berettigede reklamationer reparerer eller ombytter vi det defekte apparat med et fejlfrit apparat efter vores skøn. Åbenlyse mangler skal meldes senest 14 dage efter levering. Yderligere krav er udelukket.

Ved fremsættelse af et garantikrav bedes du henvende dig til os inden indsendelse af apparatet (altid med købsbevis). Vores kontaktdata („Garantiyder“) finder du forrest i denne betjeningsvejledning.

60Tekniske data

apparatet	Mikrobølge, grill og varmluftsovn
navn	MCG 30 Ceramic Chef Black
artikel-nr.	3381
tilslutningsdata	230 V, 50 Hz
strømforbrug	1400 W (mikrobølge)
	2100 W (varmluft)
	1100 W (grill)
	≤ 1 W (standby)
mikrobølgeovnens nominelle udgangseffekt	900 W
driftsfrekvens	2450 MHz
ydermål (b/h/d)	539 x 311 x 486 mm
ovnrumsmål (b/h/d)	354 x 228 x 334 mm
ovnkapacitet	Ca. 30 L
nettovægt	18,4 kg