



Bedienungsanleitung..... Seite 4

DEUTSCH

Mode d'emploi ..... Page 16

FRANÇAIS

Istruzioni per l'uso..... Pagina 27

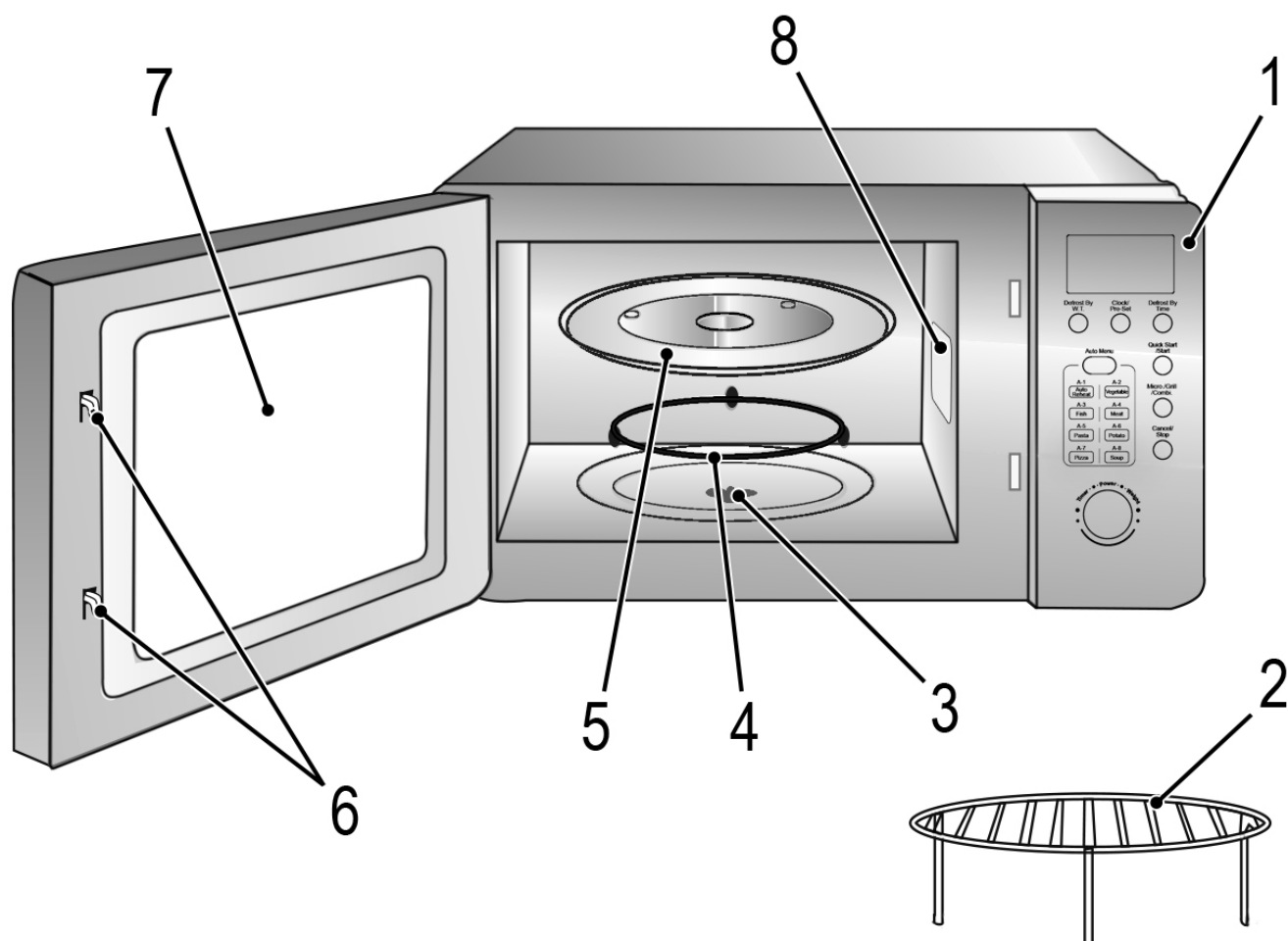
ITALIANO

Instruction Manual..... Page 38

ENGLISH

## Übersicht der Bedienelemente

Liste des différents éléments de commande • Elementi di comando  
Overview of the Components



### ⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- Auch die Glimmerscheibe (8) im Garraum ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden. Sie schützt das dahinter befindliche elektronische Bauteil vor Verschmutzungen.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica (8) è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

### ⚠ ATTENTION :

- Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte !
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte !
- La feuille micacée (8) fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

### ⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
- The foils on the inside of the door must not be removed!
- The mica sheet (8) is also part of the appliance and must not be removed. It protects the electronic component located behind it from dirt.

## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	3
Allgemeine Hinweise.....	4
Wichtige Sicherheitsanweisungen!.....	4
Hinweisschilder und Symbole auf dem Gerät .....	6
Beschreibung der Bedienelemente .....	6
Tasten und Regler am Bedienfeld .....	6
Symbole im Bedienfeld .....	7
Brandgefahren bei Montage als Unterbaugerät vermeiden.....	7
Montageanleitung bei Unterbaugeräten .....	7
Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb .....	8
Geeignetes Mikrowellengeschirr .....	8
Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes.....	8
Inbetriebnahme .....	8
Bedienung Mikrowelle.....	9
Erwärmen.....	9
Garen .....	10
Schnellstart .....	11
Grillen .....	11
Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb .....	11
Automatikprogramme .....	11
Auftauen.....	12
Kochen in mehreren Schritten .....	12
Sonderfunktionen.....	12
Reinigung .....	13
Störungsbehebung .....	14
Technische Daten .....	14
Hinweis zur Richtlinienkonformität.....	14
Garantie .....	14
Entsorgung.....	15

## Allgemeine Hinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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

#### **WARNUNG:**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.

**Es besteht Erstickungsgefahr!**

## Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

#### **WARNUNG:**

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

**⚠️ WARNUNG:**

- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät genügend Freiraum zur Luftzirkulation haben. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u. a. einhalten. Blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke **nicht** zulässig. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Geeignetes Mikrowellengeschirr“.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Netzstecker zu ziehen und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Gefäße entnehmen. **Verbrennungsgefahr!**

**⚠️ WARNUNG:**

- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

**⚠️ WARNUNG: Siedeverzug!**

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

- Achten Sie bei der Entnahme von Behältern darauf, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Türrahmen/ Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Benutzen Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glastür. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Beachten Sie auch die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ geben.
- Dieses Mikrowellenkochgerät können Sie sowohl als Unterbau- als auch als freistehendes Gerät verwenden.
- Dieses Gerät dient
  - zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln;
  - zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln.

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

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

## Hinweisschilder und Symbole auf dem Gerät



### Anweisungen lesen!

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



### WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

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

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



### WARNING

- MICROWAVE AND HIGH VOLTAGE INSIDE. BE SURE NOT TO REMOVE THE ENCLOSURE.
- THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A GROUNDED PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST POSSIBLE SHOCK HAZARDS AND SHOULD BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED OUTLET.
- THIS DEVICE IS TO BE SERVICED ONLY BY PROPERLY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL.

- DISCONNECT POWER PLUG BEFORE SERVICING. REMOVAL OF THE ENCLOSURE WITH PRODUCT ENERGIZED COULD EXPOSE SERVICEMEN TO HAZARDOUS HIGH VOLTAGE POTENTIAL.

Übersetzung:



### Warnung

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

An der Tür ist seitlich folgender Text eingepreßt:

PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH. (A) OBJECT CAUGHT IN DOOR (B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY (C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE

Übersetzung:

Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch, um mögliche Gefährdung durch erhöhte Mikrowellenenergie zu vermeiden. Versuchen Sie nicht diesen Ofen zu betreiben mit (A) Verklemmtes Objekt in Tür (B) Tür, die nicht richtig schließt (C) Beschädigte Tür, Scharnier, Verriegelung oder Dichtfläche

## Beschreibung der Bedienelemente

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 1 Bedienfeld    | 5 Drehteller     |
| 2 Grillrost     | 6 Türverschluss  |
| 3 Antriebsachse | 7 Sichtfenster   |
| 4 Gleitring     | 8 Glimmerscheibe |

## Tasten und Regler am Bedienfeld

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Defrost By W.T.</b> | Auftauen nach Gewicht   |
| <b>Clock/Pre-Set</b>   | In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit oder einer Startzeit |
| <b>Defrost By Time</b> | Auftauen nach Zeit  |

- Quick Start/Start**
- Start des Programms
  - Schnellstart der Mikrowelle (immer +60 Sekunden bei 100 % Leistung)

**Micro./Grill/Combi.**

- Mikrowelle: Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle  
 Grill: Zum Grillen und Überbacken  
 Grill/Combi: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

**Cancel/Stop**

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











**Auto Menu**

Wahl der Automatikprogramme

**Timer • Power • Weight**

Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit, Gar- oder Auftauzeit, von Leistungsstufen, Kombinationen, Automatikprogrammen oder Gewichtswerten

**Symbole im Bedienfeld**

Symbol	Bedeutung/ Funktion	Symbol	Bedeutung/ Funktion
	Mikrowelle		Leistung klein
	Auftauen		Kindersicherung aktiv
	Grill		Automatikprogramm
	Mikrowelle + Grill		Gewicht in Gramm
	Leistung groß		Programmierter Start

**Brandgefahren bei Montage als Unterbaugerät vermeiden**

Wenn Sie die Mikrowelle als Unterbaugerät an beispielsweise einem Schrank oder Regal montieren wollen, beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Montageanleitung bei Unterbaugeräten“.

- Entfernen Sie nicht die Füße an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie **nur** das mitgelieferte Befestigungsmaterial, wenn Sie die Mikrowelle unterhalb eines Schrankes montieren wollen.
- Halten Sie beim Einbau der Mikrowelle die folgenden Abstände zwischen den Geräteseiten und den Möbeln ein:
  - mindestens 4 cm zur rechten Seite
  - von mindestens 10 cm zu den Entlüftungsschlitzen auf der linken Seite.
  - Decken Sie keine Öffnungen ab! Anderenfalls ist eine ausreichende Belüftung nicht sichergestellt.

- Der Abstand zur Rückwand wird durch einen Abstandshalter vorgegeben.
- Die Rückwand muss feuerfest sein (z. B. Fliesen).

**Montageanleitung bei Unterbaugeräten**

**⚠️ WARNUNG:**

**Wichtig!** Das Gerät erst nach der Montage anschließen!

- Entnehmen Sie dem Oberschrank alle Gegenstände, sowie den angrenzenden Schränken alles Zerbrechliche.
- Für die Montage muss der Oberschrank folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stärke des Schrankbodens von 16 mm bis 19 mm
- Schrankbreite mindestens 500 mm.
- Die Montagetiefe unterhalb des Schrankes bis zur Wand muss mindestens 320 mm betragen.

**ℹ️ HINWEIS:**

Soll die Mikrowelle mit der Türvorderkante abschließen, ist eine Montagetiefe von 350 mm nötig.



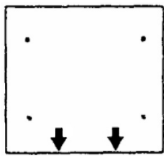
- Der Schrank darf keine Risse, Splitter oder andere Beschädigungen aufweisen. Alle Verbindungen müssen stabil sein.
- Der Schrank muss für eine Mindestbelastung von 40 kg ausgelegt sein.
- Die Wandaufhängung des Oberschranks muss stabil und mit mindestens 2 Schrauben fest in der Wand verankert sein.

**⚠️ ACHTUNG:**

Montieren Sie das Gerät nicht über einer Kochstelle!

- Zur Montage des Gerätes muss sichergestellt sein, dass eine Steckdose in Reichweite der Zuleitung vorhanden ist.
- Die Steckdose muss gut erreichbar sein, so dass man im Notfall schnell den Netzstecker ziehen kann.
- Das Gerät kann nicht unter Oberschränke montiert werden, die nach unten mit einer Lichtleiste abschließen.

**Montage-Zubehör**

Pos.		Bezeichnung	Anzahl
1		Schrauben	4
2		Unterlegscheiben	4
3		Bohrschablone	1

Die Montageanleitung finden Sie auf der beiliegenden Bohrschablone.

**⚠️ WARNUNG:**

- Halten Sie sich an die in der Montageanleitung angegebenen Maße.
- Verwenden Sie **nur** das mitgelieferte Montagezubehör.
- Zu tief eingedrehte Schrauben (zu lange Schrauben) können das Gerät beschädigen oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.

## Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch im reinen oder kombinierten Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsart COMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß.
- Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

## Geeignetes Mikrowellengeschirr

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

### ⚠ ACHTUNG:

**Explosionsgefahr** durch dicht verschlossenes Kochgeschirr.

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

### ⚠ ACHTUNG: Funkenschlag und Brandgefahr!

- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.

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

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill	Kombination*
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/ -teller	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Metall- oder Aluminiumgeschirr	nein	ja	nein
Grillrost	nein	ja	nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	nein

\* Kombination von Mikrowelle mit Grill.

## Hinweise zur Funktion und Benutzung des Gerätes

### Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.

- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1–2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/ Gefrorenem
  - schnellen Erhitzen/ Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen

### Hinweise zur Funktion dieses Gerätes

- Ihre Auswahl durch Drücken der Tasten wird mit einem Signalton bestätigt. Geschieht dies nicht, haben Sie nicht richtig gedrückt.
- Danach ertönt beim ersten Drehen des Drehknopfes ein Signalton.
- Wurde ein Programm gewählt und nicht innerhalb von 5 Minuten die **QUICK START/START** Taste gedrückt, wird die Einstellung aufgehoben. Es erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display.
- Wenn die Tür geöffnet wurde, brennt die Beleuchtung im Ofen. Wird sie nicht innerhalb von 10 Minuten geschlossen, erlischt die Beleuchtung.
- Nach Starten eines Programms wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Es ertönen 5 Signale, um das Ende eines Programms mitzuteilen. Entnehmen Sie dann die Speise.

## Inbetriebnahme

### Vorbereitung

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

### ⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Auch die Glimmerscheibe (8) im Garraum ist Bestandteil des Gerätes und darf nicht entfernt werden. Sie schützt das dahinter befindliche elektronische Bauteil vor Verschmutzungen.

### ℹ HINWEIS:

Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

- Stellen Sie das Gerät auf Grillfunktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen (je max. 5 Minuten).
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



## Einstellen der Uhrzeit

### **i** HINWEIS:

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

1. Drücken Sie die **CLOCK/PRE-SET** Taste. Das Symbol „🕒“ leuchtet im Display auf. Die Stunden-Ziffer blinkt.
2. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
3. Drücken Sie die **CLOCK/PRE-SET** Taste. Die Minuten-Ziffern blinken.
4. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die **CLOCK/PRE-SET** Taste, die neue Uhrzeit wird aktiviert. Das Trennzeichen der digitalen Uhrzeitanzeige „:“ im Display blinkt. Das Symbol „🕒“ erlischt.

## Bedienung Mikrowelle

1. Geben Sie die zu erheizende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glassteller. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung (**P 10** bis **P 100**).

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
<b>P 100</b>	800	Schnelles Erhitzen
<b>P 80</b>	640	Garen
<b>P 50</b>	400	Fortkochen
<b>P 30</b>	240	Auftauen von Gefrorenem
<b>P 10</b>	80	Schmelzen von Käse usw.

4. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
6. Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

### **i** HINWEIS:

- Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
- **Bitte beachten Sie:** Legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

## Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie einmal die **CANCEL/STOP** Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die **QUICK START/START** Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die **CANCEL/STOP** Taste.

## Erwärmen

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

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

## Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken	
<b>Flüssigkeiten</b>					
Wasser, 1 Tasse	150 g	<b>P 100</b>	0,5–1	nein	
Wasser, 0,5 l	500 g	<b>P 100</b>	3,5–5	nein	
Wasser, 0,75 l	750 g	<b>P 100</b>	5–7	nein	
Kaffee, 1 Tasse	150 g	<b>P 100</b>	0,5–1	nein	
Milch, 1 Tasse	150 g	<b>P 100</b>	0,5–1	nein	
<b>Achtung:</b> Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.					
<b>Tellergerichte</b>					
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	<b>P 100</b>	2,5–3,5	ja	
Gulasch mit Nudeln	450 g	<b>P 100</b>	2–2,5	ja	
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	<b>P 100</b>	2,5–3,5	ja	
<b>Tipp:</b> Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.					
<b>Fleisch</b>					
Schnitzel, paniert	200 g	<b>P 100</b>	1–2	nein	
Frikadellen, 4 Stück	500 g	<b>P 100</b>	3–4	nein	
Bratenstück	250 g	<b>P 100</b>	2–3	nein	
<b>Tipp:</b> Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.					
<b>Geflügel</b>					
½ Hähnchen	450 g	<b>P 100</b>	3,5–5	nein	
Hühnerfrikassee	400 g	<b>P 100</b>	3–4,5	ja	
<b>Tipp:</b> Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.					
<b>Beilagen</b>					
Nudeln, Reis	1 Portion	150 g	<b>P 100</b>	1–2	ja
	2 Portionen	300 g	<b>P 100</b>	2,5–3,5	ja
Kartoffeln	500 g	<b>P 100</b>	3–4	ja	
<b>Tipp:</b> Vorher leicht anfeuchten.					
<b>Suppen/Soßen</b>					
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	<b>P 100</b>	1–1,5	ja	
Suppe mit Einlagen	250 g	<b>P 100</b>	1,5–2	ja	
Soße	250 g	<b>P 100</b>	1–2	ja	

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Babykost</b>				
Milch	100 ml	P 50	0,5–1,5	nein
Brei	200 g	P 50	1–1,5	nein
<b> Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!</b>				

## Garen

### Praktische Tipps zum Garen

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

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

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

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

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z. B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetztes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

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

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

**Doppelte Menge = fast doppelte Zeit**

**Halbe Menge = halbe Zeit**

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

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

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

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

### Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Gemüse</b>				
Auberginen	500 g	P 80	7–10	ja
Blumenkohl	500 g	P 80	13–15	ja
Brokkoli	500 g	P 80	6–9	ja
Chicorée	500 g	P 80	6–7	ja
Erbsen	500 g	P 80	6–7	ja
Fenchel	500 g	P 80	8–11	ja
Grüne Bohnen	300 g	P 80	13–15	ja
Kartoffeln	500 g	P 80	9–12	ja
Kohlrabi	500 g	P 80	8–10	ja
Lauch	500 g	P 80	7–9	ja

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Gemüse</b>				
Maiskolben	250 g	P 80	7–9	ja
Möhren	500 g	P 80	8–10	ja
Paprika	500 g	P 80	6–9	ja
Rosenkohl	300 g	P 80	7–10	ja
Spargel	300 g	P 80	6–9	ja
Tomaten	500 g	P 80	6–7	ja
Zucchini	500 g	P 80	9–10	ja
<b> Tipp: Gemüse klein schneiden und mit 2–3 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3–5 Minuten nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.</b>				
<b>Obst</b>				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	P 80	5–8	ja
Pflaumenmus	250 g	P 80	4–6	nein
Rhabarber- kompott	250 g	P 80	5–8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	P 80	7–9	ja
<b> Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3–5 Minuten nachgaren lassen.</b>				
<b>Fleisch*</b>				
Fleisch mit Soße	400 g	P 80	10–12	ja
Gulasch, Geschnetztes	500 g	P 80	10–15	ja
Rindsrouladen	250 g	P 80	7–8	ja
<b> Tipp: Zwischendurch umrühren, 3–5 Minuten ruhen lassen.</b>				
<b>Geflügel*</b>				
Hühnerfrikassee	250 g	P 80	6–7	ja
Geflügelsuppe	200 g	P 80	5–6	ja
<b> Tipp: Zwischendurch umrühren, 3–5 Minuten ruhen lassen.</b>				
<b>Fisch</b>				
Fischfilet	300 g	P 80	7–8	ja
	400 g	P 80	8–9	ja
<b> Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3–5 Minuten nachgaren lassen.</b>				
<b>Gemüse auftauen und garen</b>				
Apfelrotkohl	450 g	P 80	14–16	ja
Blattspinat	300 g	P 80	11–13	ja
Blumenkohl	200 g	P 80	7–9	ja
Brechbohnen	200 g	P 80	8–10	ja
Brokkoli	300 g	P 80	8–9	ja
Erbsen	300 g	P 80	7–8	ja
Kohlrabi	300 g	P 80	13–15	ja
Lauch	200 g	P 80	10–11	ja
Mais	200 g	P 80	4–6	ja
Möhren	200 g	P 80	5–6	ja

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung in %	Zeit ca. Min.	Abdecken
<b>Gemüse auftauen und garen</b>				
Rosenkohl	300 g	P 80	7–8	ja
Spinat	450 g	P 80	12–13	ja
	600 g	P 80	15–17	ja
<b>Tipp:</b> Mit 1–2 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2–3 Minuten nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
<b>Suppen/Eintöpfe*</b>				
Eintopf	500 g	P 80	13–15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	P 80	7–18	ja
Cremesuppe	500 g	P 80	13–15	ja
<b>Tipp:</b> Zwischendurch umrühren, 3–5 Minuten ruhen lassen.				

\* Bereits vorgefertigte Speisen.

### Schnellstart

Sie möchten eine Speise oder ein Getränk kurz auf höchster Mikrowellenleistung erhitzen?

1. Starten Sie die Mikrowelle sofort, indem Sie direkt die Taste **QUICK START/START** drücken.
2. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit um 60 Sekunden verlängert. Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

### Grillen

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

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf den Modus (G).
2. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilldauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein. Zum Beispiel:

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

4. Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

#### **HINWEIS:**

Nach der Hälfte der Zeit werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, Grillgut wie z. B. Fleisch oder Wurst zu wenden. Bleibt die Tür geschlossen, nimmt das Gerät nach ca. 60 Sekunden den Betrieb wieder auf. Zum vorzeitigen Fortsetzen des Betriebs drücken Sie die **QUICK START/START** Taste.

#### **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Öffnen und Schließen Sie die Tür nur am Griff.

### Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb

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

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

1. Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung (G - 1 oder G - 2).
2. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

#### Tipps zum Kombibetrieb

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

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

Für das Grillen benutzen Sie den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!)

### Automatikprogramme

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

1. Drücken Sie die **AUTO MENU** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf das gewünschte Automatik-Programm aus. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle:

Code	Programm	Anzeige/ Gewicht in Gramm	Leistung
A - 1	Erwärmen	2 0 0	Mikrowelle 100 %
		4 0 0	
		6 0 0	
A - 2	Gemüse	2 0 0	Mikrowelle 100 %
		3 0 0	
		4 0 0	
A - 3	Fisch	2 5 0	Mikrowelle 80 %
		3 5 0	
		4 5 0	
A - 4	Fleisch	2 5 0	Mikrowelle 100 %
		3 5 0	
		4 5 0	

Code	Programm	Anzeige/ Gewicht in Gramm	Leistung
R - 5	Pasta	5 0 0 (mit 450 g Wasser)	Mikrowelle 80 %
		1 0 0 (mit 800 g Wasser)	
R - 6	Kartoffeln	2 0 0	Mikrowelle 100 %
		4 0 0	
		6 0 0	
R - 7	Pizza	2 0 0	Mikrowelle + Grill
		4 0 0	
R - 8	Suppe	2 0 0	Mikrowelle 100 %
		4 0 0	

- Drücken Sie die **AUTO MENU** Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
- Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

### Auftauen

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

#### Auftauen nach Gewicht

- Drücken Sie die **DEFROST BY W.T.** Taste einmal. Im Display erscheint die Anzeige „d E F 1“.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht von 0,1–2,0 kg ein.
- Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

#### **i** HINWEIS:

Ist das Gewicht der Ware kleiner als 200 g, legen Sie diese nicht in die Mitte sondern an den Rand des Glastellers.

#### Auftauen nach Zeit

- Drücken Sie die **DEFROST BY TIME** Taste einmal. Im Display erscheint die Anzeige „d E F 2“.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

### Kochen in mehreren Schritten

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

Nehmen wir an, Sie wählen folgende Programme:

**Auftauen**



**Garen**



**Grillen**

- Wählen Sie die 1. Funktion:  
Drücken Sie die **DEFROST BY W.T.** oder die **DEFROST BY TIME** Taste.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht oder die gewünschte Zeit ein.

- Auswahl der 2. Funktion:  
Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung (**P 10** bis **P 100**).
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Auswahl der 3. Funktion:  
Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal. Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf den Modus (**E**).
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilledauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie zum Starten die **QUICK START/START** Taste.

#### **i** HINWEIS:

- Der Programmwechsel wird Ihnen durch einen Signalton mitgeteilt.
- Beim Grillen werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch zwei Signaltöne aufgefordert, die Ware umzudrehen. Bleibt die Tür geschlossen, nimmt das Gerät nach ca. 60 Sekunden den Betrieb wieder auf. Zum vorzeitigen Fortsetzen des Betriebs drücken Sie die **QUICK START/START** Taste.

#### **!** WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Öffnen und Schließen Sie die Tür nur am Griff.

## Sonderfunktionen

#### Automatischer Start

Sie können alle Programme oder auch eine kombinierte Einstellung in mehreren Schritten zeitverzögert starten. Sie können die Startzeit um max. 23 Stunden und 59 Minuten verzögern.





#### **i** HINWEIS:

Stellen Sie dazu erst die Uhrzeit ein! Sie können diese Funktion sonst nicht nutzen.

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

- Drücken Sie die **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste einmal.
- Wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Leistung (**P 10** bis **P 100**).
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der **MICRO./GRILL/COMBI.** Taste.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie die **CLOCK/PRE-SET** Taste. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die Stunden-Ziffer blinkt.
- Stellen Sie nun mit Hilfe des Drehknopfs die Stundenanzeige der gewünschten Startzeit ein.
- Drücken Sie nun die **CLOCK/PRE-SET** Taste. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinken die Minuten.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie nun die gewünschten Minuten der Startzeit ein.
- Bestätigen Sie nun die **QUICK START/START** Taste. Das Symbol „☞“ im Display blinkt.

Zum Beispiel: 7:30 Min. Gardauer bei 80 % Leistung, Startzeit  
14:20 Uhr

Schritt	Taste/Drehknopf	Anzeige	
1	MICRO./GRILL/COMBI.	P 1 0 0	(Auswahl)
2		P 8 0	(Leistung)
3	MICRO./GRILL/COMBI.	P 8 0	(Bestätigung)
4		7:30	(Gardauer)
5	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Aktuelle Uhrzeit)
6		14:45	(Stunde einstellen)
7	CLOCK/PRE-SET	14:45	
8		14:20	(Minute einstellen)
9	QUICK START/START	10:45	(Aktuelle Uhrzeit)

#### **i HINWEIS:**

- Während dieser programmierten Einstellung ist die Funktion der Bedienelemente blockiert (außer: **CLOCK/PRE-SET** und **CANCEL/STOP**).
- Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die **CLOCK/PRE-SET** Taste.
- Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle. Zwei Signaltöne kündigen Ihnen den Start an.

#### **⚠ WARNUNG: BRANDGEFAHR!**

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

#### **Sperren (Kindersicherung)**

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

#### **Abfrage-Funktion**

- Während des Mikrowellen-, Grill-, oder Kombinationsbetriebs wird durch Drücken der Taste **MICRO./GRILL/COMBI.** für 2–3 Sekunden die aktuelle Leistung angezeigt.
- Unabhängig vom Betriebsmodus können Sie sich durch Drücken der Taste **CLOCK/PRE-SET** die aktuelle Uhrzeit für 2–3 Sekunden anzeigen lassen.
- Drücken Sie im programmierten automatischen Startmodus die Taste **CLOCK/PRE-SET**, wird Ihnen die Startzeit angezeigt.

## Reinigung

### **⚠ WARNUNG:**

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

### **⚠ ACHTUNG:**

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

#### **Innenraum**

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

#### **Außenwände**

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

#### **Zubehör**

- Reinigen Sie den Glasteller in einem warmen Spülbad oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn wieder in die Mikrowelle einsetzen.
- Der Gleitring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Gleitring können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungsmittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.
- Reinigen Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

#### **Geruch**

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

#### **Ofenbeleuchtung**

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

## Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise / Abhilfe
Ihr Radio- oder TV-Empfang ist gestört, wenn die Mikrowelle arbeitet.	Die elektromagnetischen Felder dieses Gerätes können Bild und Ton spezieller Frequenzen beeinflussen.	Dies ist normal und kein Fehler. Stellen Sie die Geräte weiter auseinander.
Das Gerät bekommt keinen Strom, das Display ist schwarz.	Defekte Netzsteckdose.	Probieren Sie eine andere Steckdose aus. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Im Display steht „0:00“.	Sie hatten Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät startet nicht. Im Display steht eine andere Anzeige als die aktuelle Uhrzeit.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen. Nach der Programmwahl wurde die Taste <b>QUICK START/START</b> nicht gedrückt.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen. Drücken Sie die <b>QUICK START/START</b> Taste oder brechen Sie den Vorgang mit der <b>CANCEL/STOP</b> Taste ab.
Alle Bedienelemente sind blockiert.	Die Kindersicherung ist aktiviert. Im Display sehen Sie das Symbol „☒“. Im Display werden die aktuelle Uhrzeit und das Symbol „☒“ angezeigt.	Drücken Sie die <b>CANCEL/STOP</b> Taste länger als 3 Sekunden, um die Sperrung aufzuheben. Ein automatischer Startmodus ist programmiert. Durch Drücken der <b>CLOCK/ PRE-SET</b> Taste sehen Sie die Startzeit. Zum Stornieren des Programms drücken Sie die <b>CANCEL/STOP</b> Taste.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Es sind Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Entfernen Sie evtl. Fremdkörper und Speisereste wie unter „Reinigung“ beschrieben.
Der Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service.

### Technische Daten

Modell: ..... MWG 778 U  
 Spannungsversorgung: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:  
 Mikrowelle: ..... 1250 W  
 Grill: ..... 1000 W  
 Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: ..... 800 W / 2450 MHz  
 Garraumvolumen: ..... ca. 20 Liter  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 12,5 kg  
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät MWG 778 U in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

### Garantie

#### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland sowie die elektronische Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs (wird bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung automatisch abgefragt, siehe Punkt Garantieabwicklung).  
Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 08 2021

#### Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, lässt es sich in unserem Serviceportal zur kostenlosen Garantieabwicklung anmelden.

Bitte besuchen Sie hierzu unsere Service-Seite [www.clatronic.de/service](http://www.clatronic.de/service) und klicken Sie auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

Sie erhalten nach Abschluss der Anmeldung ein Versandticket per E-Mail sowie weitere Informationen rund um die Abwicklung Ihrer Reklamation.

Das Versandticket kleben Sie bitte auf den Karton Ihres gut verpackten Gerätes und geben ihn bei der nächsten Annahmestelle unseres Paketdienstleisters ab.

Bitte achten Sie darauf, eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung hochzuladen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Weiter finden Sie unter [www.clatronic.de/service](http://www.clatronic.de/service)

- einen Downloadbereich für Bedienungsanleitungen, Kataloge sowie Produktspezifische Downloads (z. B. EU-Datenblätter)
- einen Zugang zu unserem Ersatzteile- und Zubehör-Shop
- eine Übersicht über aktuelle Kundeninformationen

Stand 08 2021

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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



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

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

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

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

## Mode d'emploi

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### **AVERTISSEMENT :**

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

#### **ATTENTION :**

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

#### **NOTE :**

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Notes générales.....	16
Importantes mesures de sécurité !.....	16
Signes et symboles sur l'appareil.....	18
Liste des différents éléments de commande.....	18
Boutons et commandes du tableau de commande.....	18
Symboles de la zone de commande.....	19
Éviter les risques d'incendie lors du montage lors de l'encastrement de l'appareil.....	19
Notice de montage pour les appareils encastrables.....	19
Notes sur le service de grill et combiné.....	20
Vaisselle allant au four à micro-ondes.....	20
Notes sur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.....	20
Mise en service.....	20
Comment procéder.....	21
Chauffer.....	21
Cuisson.....	22
Démarrage rapide.....	23
Griller.....	23
Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en grill.....	23
Fonctions automatiques.....	24
Décongélation.....	24
Cuisson progressive.....	24
Fonctions particulières.....	24
Nettoyage.....	25
Dépannage.....	26
Données techniques.....	26
Élimination.....	26

## Notes générales

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des

mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.

- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne** laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### **AVERTISSEMENT :**

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film plastique.

**Il y a risque d'étouffement !**

## Importantes mesures de sécurité !

A lire avec attention et à conserver.

#### **AVERTISSEMENT :**

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



### ⚠️ AVERTISSEMENT :

- L'appareil nécessite un espace suffisant pour la circulation de l'air afin d'assurer un bon fonctionnement. Veillez à avoir une distance de ventilation d'au moins 10 cm entre toutes les parois de l'appareil et les placards, murs, etc. environnants. Ne bloquez jamais les ouvertures de l'appareil. Ne retirez pas les pieds.
- Placez l'appareil dos face à un mur.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme : la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Les conteneurs métalliques ne sont pas autorisés pour chauffer des aliments et des boissons dans le four à micro-ondes. Observez les remarques dans le chapitre « Vaisselle allant au four à micro-ondes ».
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **réipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil ou retirez la prise et laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés, afin d'éviter les brûlures.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des récipients. **Danger de brûlures !**
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.

### ⚠️ AVERTISSEMENT : Risques de surchauffe !

Lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Par conséquent, des précautions doivent être prises lors de la manipulation du conteneur. **Risque de brûlure !**

Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.

- Lors du retrait des conteneurs, assurez-vous que le plateau tournant ne bouge pas.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants d'âge supérieur à 8 ans et par les personnes aux capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ainsi que par les personnes sans expérience ou connaissances, tant qu'elles sont supervisées et instruites à l'utilisation de l'appareil en sécurité et tant qu'elles en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans supervision.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif et agressif et aucun racloir métallique pour nettoyer la porte en verre. Vous pourriez rayer la surface. Cela peut endommager le verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Suivez également les instructions fournies au chapitre « Nettoyage ».
- Vous pouvez utiliser ce four à micro-ondes en tant qu'unité structure portante ou autonome.

- Cet appareil sert :
  - À chauffer et à cuire des denrées alimentaires solides ou liquides.
  - À gratiner et à griller des denrées alimentaires solides.

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

- dans les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les exploitations agricoles ;
- dans les chambres d'hôtes.

## Signes et symboles sur l'appareil



**Lisez les instructions !**

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



**AVERTISSEMENT : Surface chaude !  
Risque de brûlure !**

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

La face arrière du four à micro-ondes porte une plaque d'information au texte suivant :



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

Traduction :



- **Micro-ondes et haute tension à l'intérieur. Assurez-vous de ne pas retirer l'enceinte.**
- **Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger de tout risque éventuel de choc électrique et doit être connecté à une prise correctement reliée à la terre.**
- **Cet appareil doit être réparé uniquement par un personnel qualifié.**
- **Débranchez la fiche électrique avant toute réparation. Retirer l'enceinte avec un produit alimenté pourrait exposer les réparateurs à un risque potentiel de haute tension.**

Le texte suivant est gravé sur le côté de la porte :

PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID  
POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE  
MICROWAVE ENERGY

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH.  
(A) OBJECT CAUGHT IN DOOR (B) DOOR THAT  
DOES NOT CLOSE PROPERLY (C) DAMAGED  
DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE

Traduction :

Précautions à prendre pour une utilisation en toute sécurité afin d'éviter les dangers possibles liés à l'augmentation de l'énergie des micro-ondes. N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec (A) un objet coincé dans la porte (B) une porte qui ne se ferme pas correctement (C) une porte, une charnière, un loquet ou une surface d'étanchéité endommagés

### Liste des différents éléments de commande

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1 Panneau de commandes | 5 Plateau tournant         |
| 2 Grill                | 6 Verrouillage de la porte |
| 3 Axe d'entraînement   | 7 Porte panoramique        |
| 4 Anneau de guidage    | 8 Feuille micacée          |

### Boutons et commandes du tableau de commande

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Defrost By W.T.</b>   | Décongeler en fonction du poids  |
| <b>Clock/Pre-Set</b>     | Combiné avec le bouton tournant permet de régler l'heure ou l'heure de démarrage                               |
| <b>Defrost By Time</b>   | Décongeler en fonction du temps  |
| <b>Quick Start/Start</b> | - Démarrer la fonction<br>- Démarrage rapide du micro-ondes (tous jours +60 secondes à une puissance de 100 %) |

### Micro./Grill/Combi.

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

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

Grill/Combinaison : Le grill et le four à micro-ondes travaillent en alternance

### Cancel/ Stop

Arrêter : Appuyez une fois pour arrêter la cuisson

Annuler : Appuyez deux fois pour annuler une fonction











Verrouiller : Maintenez le bouton **CANCEL/STOP** pendant 3 secondes pour verrouiller (verrouillage de sécurité enfant) ou débloquer le panneau de commandes

### Auto Menu

Sélection des programmes automatiques

**Timer • Power • Weight** Bouton tournant pour régler l'heure, l'heure de cuisson ou de décongélation, les niveaux de puissance, les combinaisons, les programmes automatiques ou les poids

### Symboles de la zone de commande

Symbole	Signification / fonction	Symbole	Signification / fonction
	Micro-ondes		Puissance faible
	Décongeler		Verrouillage protège-enfants actif
	Grill		Programme automatique
	Micro-ondes + grill		Poids en grammes
	Puissance haute		Démarrage programmé

### Éviter les risques d'incendie lors du montage lors de l'encastrement de l'appareil

Si vous souhaitez monter le four à micro-ondes en tant qu'appareil encastrable p. ex. dans un élément de cuisine ou une étagère, conformez-vous aux instructions données au paragraphe « Notice de montage pour les appareils encastrables ».

- Ne pas retirer les pieds sur la face inférieure de l'appareil.
- Utiliser **exclusivement** le matériel de fixation fourni, si vous souhaitez monter le four à micro-ondes en dessous d'un élément de cuisine.
- Pour l'intégration du four à micro-ondes, respecter les distances suivantes entre les faces de l'appareil et les meubles :
  - un minimum de 4 cm sur le côté droit
  - un minimum de 10 cm vers les fentes d'aération sur le côté gauche.
  - Ne jamais couvrir d'ouvertures ! Sinon, une aération suffisante ne saurait être garantie.

- La distance vers la paroi arrière est imposée par une entretoise.
- La paroi arrière doit être réfractaire (p. ex. des carrelages).

### Notice de montage pour les appareils encastrables

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

**Important !** Ne brancher l'appareil qu'après le montage !

- Enlevez du placard au-dessus tous les objets et tous les objets fragiles des placards adjacents.
- Le placard au-dessus doit remplir les conditions suivantes pour le montage :

- Épaisseur du fond du placard 16 mm à 19 mm
- Largeur mini du placard 500 mm.
- La profondeur de montage sous l'élément de cuisine jusqu'au mur doit être de 320 mm au minimum.

#### ℹ NOTE :

Lorsque le four à micro-ondes doit être affleurant avec l'arête avant de la porte, une profondeur de montage de 350 mm est nécessaire.

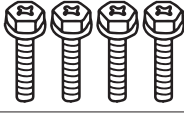

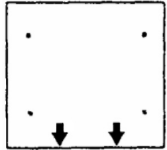
- Le placard ne doit présenter aucune fissure, écaille ou autre endommagement. Toutes les jointures doivent être stables.
- Le placard doit être conçu pour une charge mini de 40 kg.
- Le support mural du placard au-dessus doit être stable et solidement ancré au mur à l'aide de 2 vis minimum.

#### ⚠ ATTENTION :

Ne pas monter l'appareil au-dessus d'une plaque de cuisine !

- Pour le montage de l'appareil, il faut s'assurer de l'existence d'une prise électrique à proximité du conducteur d'amenée.
- La prise électrique doit être facile d'accès pour permettre un débranchement rapide du câble en cas d'urgence.
- Ne pas monter l'appareil sous des placards présentant une barre d'éclairage sur la face inférieure.

### Accessoires de montage

Pos.		Désignation	Nombre
1		Vis	4
2		Rondelle	4
3		Gabarit de perçage	1

Vous trouverez la notice de montage sur le gabarit de perçage joint.

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Conformez-vous aux dimensions indiquées dans la notice de montage.
- Utilisez les accessoires de montage fournis.
- Les vis trop enfoncées (trop longues) peuvent endommager l'appareil ou constituer un danger de mort.

## Notes sur le service de grill et combiné

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

## Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

### ⚠ ATTENTION :

**Risque d'explosion** si vous utilisez un récipient fermé.

- Ouvrez les récipients avant la cuisson ou le chauffage.
- Percez le film plastique de protection à plusieurs endroits avec une fourchette.

### ⚠ ATTENTION : Risque d'étincelle et d'incendie !

- Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Par conséquent, il ne faut jamais placer de conteneur ou d'assiette en métal dans le four quand les micro-ondes sont actives.
- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.

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

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

\* Fonction micro-ondes combinée avec grill.

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

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

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

### Notes sur le fonctionnement de l'appareil

- En appuyant sur les boutons pour effectuer votre sélection, un signal sonore retentit. Sinon, vous n'avez pas appuyé correctement.
- Ensuite, une alarme sonore retentit lors de la première rotation du bouton tournant.
- Si vous réglez un programme sans appuyer sur le bouton **QUICK START/START** au bout de 5 minutes, le réglage sera annulé. L'heure en cours s'affichera encore.
- Les lumières à l'intérieur du four s'allument lorsque la porte s'ouvre. Si la porte n'est pas fermée au bout de 10 minutes, les lumières s'éteignent.
- Lorsque vous démarrez un programme, la durée de fonctionnement qui reste s'affichera. Le compte à rebours commence.
- 5 signaux sonores indiqueront la fin du programme. Retirez les aliments de l'appareil.

## Mise en service

### Préparation

1. Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-les et placez la bague glissante au milieu.
2. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
3. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
4. Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
5. Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
6. Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée.

### ⚠ ATTENTION :

- N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte !
- La feuille micacée (8) fait également partie de l'appareil et ne doit pas être enlevée. Elle protège de la poussière le composant électronique situé derrière elle.

**i NOTE :**



Si des dépôts d'huile ou dus à la production se trouvent sur les parois de l'appareil ou sur la résistance, une émanation de fumée et d'odeur est au début possible. Ceci est tout à fait normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante :

- Réglez l'appareil sur la fonction grill et faites-le fonctionner plusieurs fois sans articles à griller (respectivement 5 minutes au maximum).
- Prière de veiller à une aération suffisante.

**Réglage de l'heure****i NOTE :**

Lors de la première mise en marche, un signal sonore retentit et l'écran affiche « 0:00 ».

1. Appuyez sur la touche **CLOCK/PRE-SET**. Le symbole «  » s'allume à l'écran. De l'heure chiffre clignote.
2. Le bouton tournant vous permet de régler l'heure désirée.
3. Appuyez sur la touche **CLOCK/PRE-SET**. Les minutes chiffres clignotent.
4. Le bouton tournant vous permet de régler les minutes désirées.
5. Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK/PRE-SET**, la nouvelle heure est alors activée. Le délimiteur « : » de l'heure numérique clignotera à l'écran. Le symbole «  » s'éteint.

**Comment procéder**

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Appuyez une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** À l'aide du bouton tournant, sélectionnez ensuite la puissance désirée (*P 10* à *P 100*).

Réglage de la puissance à l'écran exprimée en %	Puissance en Watt (env.)	Application
<i>P 100</i>	800	Chauffage rapide
<i>P 80</i>	640	Cuisson
<i>P 50</i>	400	Mijotage
<i>P 30</i>	240	Décongélation d'aliments congelés
<i>P 10</i>	80	Fromage fondu etc.

4. Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
5. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
6. Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour commencer l'opération. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la texture des aliments. Après plusieurs tentatives, vous apprendrez rapidement à évaluer la durée de cuisson.

**i NOTE :**

- La préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n'êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l'opération le cas échéant.
- **Attention :** En fonctionnement micro-ondes seulement, placez un couvercle de protection sur la nourriture.

**Arrêter ou mettre la cuisson en pause**

- Si vous souhaitez mettre la cuisson en pause, appuyez une fois sur le bouton **CANCEL/STOP** et ouvrez la porte.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton **QUICK START/START**.
- Si vous souhaitez arrêter complètement le fonctionnement de l'appareil, appuyez deux fois sur le bouton **CANCEL/STOP**.

**Chauffer**

La chauffe est une force particulière du micro-ondes. Les liquides et les aliments à la température du réfrigérateur peuvent être facilement chauffés à la température ambiante ou de consommation, sans avoir à utiliser beaucoup de casseroles.

Les durées de chauffe indiquées dans le tableau suivant ne peuvent constituer que des valeurs de référence, car la durée dépend fortement de la température de départ et de la composition des mets. Il est donc recommandé de vérifier de temps en temps si le mets est assez chaud.

**Tableau de chauffe**

Aliments/mets	Quantité	Puissance en %	Durée env. en min.	Recouvrir
<b>Liquides</b>				
Eau, 1 tasse	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	non
Eau, 0,5l	500 g	<i>P 100</i>	3,5–5	non
Eau, 0,75l	750 g	<i>P 100</i>	5–7	non
Café, 1 tasse	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	non
Lait, 1 tasse	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	non
<b>Attention :</b> Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
<b>Mets</b>				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	<i>P 100</i>	2,5–3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	<i>P 100</i>	2–2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	<i>P 100</i>	2,5–3,5	oui
<b>Conseil :</b> Humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
<b>Viande</b>				
Escalope, panée	200 g	<i>P 100</i>	1–2	non
Fricadelles, 4	500 g	<i>P 100</i>	3–4	non
Rôti	250 g	<i>P 100</i>	2–3	non
<b>Conseil :</b> Enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
<b>Volaille</b>				
½ poulet	450 g	<i>P 100</i>	3,5–5	non
Fricassée de poulet	400 g	<i>P 100</i>	3–4,5	oui
<b>Conseil :</b> Enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				

Aliments / mets	Quantité	Puissance en %	Durée env. en min.	Recouvrir
<b>Accompagnements</b>				
Pâtes, riz 1 portion	150g	<i>P 100</i>	1-2	oui
	2 portions	300g	2,5-3,5	oui
Pommes de terre	500g	<i>P 100</i>	3-4	oui
<b>Conseil</b> : Humidifier légèrement auparavant.				
<b>Soupes / sauces</b>				
Bouillon, 1 assiette	250g	<i>P 100</i>	1-1,5	oui
Soupe épaisses	250g	<i>P 100</i>	1,5-2	oui
Sauce	250g	<i>P 100</i>	1-2	oui
<b>Aliments pour bébé</b>				
Lait	100ml	<i>P 50</i>	0,5-1,5	non
Bouillie	200g	<i>P 50</i>	1-1,5	non
<b>Conseil</b> : Bien secouer ou remuer. Contrôler la température !				

## Cuisson

### Conseils pratiques de cuisson

Respectez les valeurs de référence données dans le tableau de cuisson et dans les recettes. Observez l'opération de cuisson tant que vous n'avez pas encore beaucoup d'entraînement.

Vous pouvez ouvrir à tout moment la porte de l'appareil. L'appareil, s'arrête automatiquement.

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

Les aliments sortant du réfrigérateur demandent une durée de cuisson un peu plus longue que ceux à température ambiante.

Plus le mets est compact, plus la durée de cuisson est longue. Un gros morceau de viande demande par ex. une plus longue durée de cuisson que de la viande coupée en languettes d'une même quantité. Il est conseillé de faire cuire les grandes quantités à la puissance maximale et de poursuivre la cuisson à une puissance moyenne.

Les mets plats cuisent plus rapidement que les aliments hauts, donc répartissez le plus possible en largeur. Placez les pièces plus minces, comme par ex. les cuisses de poulet ou les filets de poisson vers l'intérieur ou les faisant se chevaucher.

Les plus petites quantités cuisent plus rapidement que les grandes quantités. On applique les règles suivantes :

**Quantité double = presque durée double**

**Moitié de la quantité = moitié du temps**

Si vous ne trouvez pas d'indication de temps adaptée pour un mets, appliquez la règle suivante :

**Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g**

Tous les mets que vous recouvrez sur la cuisinière, sont également à recouvrir dans le micro-ondes.

Un couvercle empêche que les mets se dessèchent. Une assiette retournée, du parchemin ou de la feuille micro-ondes sont appropriés à cet effet. Cuire sans couvercle les mets qui doivent obtenir une croûte.

## Tableau de cuisson

Aliments / mets	Quantité	Puissance en %	Durée env. en min.	Recouvrir
<b>Légumes</b>				
Aubergines	500g	<i>P 80</i>	7-10	oui
Chou-fleur	500g	<i>P 80</i>	13-15	oui
Brocoli	500g	<i>P 80</i>	6-9	oui
Chicorées endive	500g	<i>P 80</i>	6-7	oui
Petits pois	500g	<i>P 80</i>	6-7	oui
Fenouil	500g	<i>P 80</i>	8-11	oui
Haricots verts	300g	<i>P 80</i>	13-15	oui
Pommes de terre	500g	<i>P 80</i>	9-12	oui
Chou-rave	500g	<i>P 80</i>	8-10	oui
Poireau	500g	<i>P 80</i>	7-9	oui
Épis de maïs	250g	<i>P 80</i>	7-9	oui
Carottes	500g	<i>P 80</i>	8-10	oui
Poivrons	500g	<i>P 80</i>	6-9	oui
Choux de Bruxelles	300g	<i>P 80</i>	7-10	oui
Asperges	300g	<i>P 80</i>	6-9	oui
Tomates	500g	<i>P 80</i>	6-7	oui
Courgette	500g	<i>P 80</i>	9-10	oui
<b>Conseil</b> : Couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
<b>Fruits</b>				
Compote de pommes, poires	500g	<i>P 80</i>	5-8	oui
Compote de prunes	250g	<i>P 80</i>	4-6	non
Compote de rhubarbe	250g	<i>P 80</i>	5-8	oui
Pommes cuites, 4	500g	<i>P 80</i>	7-9	oui
<b>Conseil</b> : Ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
<b>Viande*</b>				
Viande avec de la sauce	400g	<i>P 80</i>	10-12	oui
Goulache, viande en lamelles	500g	<i>P 80</i>	10-15	oui
Rouleaux de bœuf	250g	<i>P 80</i>	7-8	oui
<b>Conseil</b> : Tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 minutes.				
<b>Volaille*</b>				
Fricassée de poulet	250g	<i>P 80</i>	6-7	oui
Soupe de volaille	200g	<i>P 80</i>	5-6	oui
<b>Conseil</b> : Tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 minutes.				

Aliments / mets	Quantité	Puissance en %	Durée env. en min.	Recouvrir
<b>Poisson</b>				
Filet de poisson	300g	P 80	7-8	oui
	400g	P 80	8-9	oui
<b>Conseil</b> : tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 minutes.				
<b>Décongélation et cuisson des légumes</b>				
Chou rouge	450g	P 80	14-16	oui
Épinards en branches	300g	P 80	11-13	oui
Chou-fleur	200g	P 80	7-9	oui
Haricots verts	200g	P 80	8-10	oui
Brocoli	300g	P 80	8-9	oui
Petits pois	300g	P 80	7-8	oui
Chou-rave	300g	P 80	13-15	oui
Poireau	200g	P 80	10-11	oui
Maïs	200g	P 80	4-6	oui
Carottes	200g	P 80	5-6	oui
Chou de Bruxelles	300g	P 80	7-8	oui
Épinards	450g	P 80	12-13	oui
	600g	P 80	15-17	oui
<b>Conseil</b> : Faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, n'épicier qu'avant de servir.				
<b>Potages / ragoûts*</b>				
Ragoût	500g	P 80	13-15	oui
Potages consistants	300g	P 80	7-18	oui
Potage fondant	500g	P 80	13-15	oui
<b>Conseil</b> : Remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

\* Mets déjà précuits.

### Démarrage rapide

Vous souhaitez chauffer des aliments ou des boissons très rapidement à une puissance réglée au maximum?

1. Lancez le four à micro-ondes immédiatement en appuyant directement sur la touche **QUICK START / START**.
2. La cuisson démarre immédiatement, tout actionnement supplémentaire de la touche prolongeant alors la durée de la cuisson de 60 secondes. Le four à micro-ondes fonctionne alors à 100% de sa puissance.

### Griller

Pour griller, veuillez utiliser la plaque de grill. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placer l'aliment à griller directement sur la plaque de grill.

Il n'est pas nécessaire de « préchauffer » le barbecue, étant donné qu'il génère directement de la chaleur par ses rayons.

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

1. Appuyer une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite le mode (E).
2. Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes. Exemple :

Aliments / mets	Quantité	Durée env. en min.	Recouvrir
Toast gratiné au fromage	2-3	3-4	non

4. Appuyez sur le bouton **QUICK START / START** pour commencer l'opération.

#### NOTE :

Une fois la moitié du délai imparti écoulée, plusieurs signaux sonores vous avertiront afin de retourner les aliments grillés comme de la viande ou des saucisses. Lorsque la porte reste fermée, l'appareil se remet en marche après env. 60 secondes. Afin de continuer le service avant l'heure, appuyer sur la touche **QUICK START / START**.

#### AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

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

### Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en grill

Avec ces réglages, le micro-ondes et le grill fonctionnent en alternance pendant la durée prédéfinie selon le rapport :

Écran	Réglage de la puissance du micro-ondes	Réglage de la puissance du grill
E	0%	100%
E - 1	55%	45%
E - 2	36%	64%

1. Appuyer une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite la puissance désirée (E - 1 ou E - 2).
2. Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
3. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **QUICK START / START** pour commencer l'opération.

#### Conseils pour le service combiné

Si vous voulez préparer des mets en service combiné micro-ondes / grill, vous devez respecter les points suivants :

Pour les aliments gros et épais, comme par ex. les rôtis de porc, la durée au micro-ondes est par conséquent plus longue que pour les aliments petits et minces. **Pour le grill, le rapport est inverse. Plus l'aliment est proche du grill, plus il dore rapidement.** Cela signifie que si vous préparez des gros rôtis en service combiné, la durée de grill est éventuellement plus courte que pour les petits rôtis.

Pour griller, vous utilisez la grille afin de parvenir à un doré rapide et régulier. (Exception : les aliments gros et épais sont grillés directement sur l'assiette tournante !)

## Fonctions automatiques

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

- Appuyer une fois sur la touche **AUTO MENU**. À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite le programme automatique désiré. Choisissez un des réglages indiqués dans le tableau ci-dessous :

Code	Fonction	Affichage/poids en grammes	Réglage de puissance
R - 1	Chauffage	2 0 0	Micro-ondes 100%
		4 0 0	
		6 0 0	
R - 2	Légumes	2 0 0	Micro-ondes 100%
		3 0 0	
		4 0 0	
R - 3	Poisson	2 5 0	Micro-ondes 80%
		3 5 0	
		4 5 0	
R - 4	Viande	2 5 0	Micro-ondes 100%
		3 5 0	
		4 5 0	
R - 5	Pâtes	5 0 (avec 450g d'eau)	Micro-ondes 80%
		1 0 0 (avec 800g d'eau)	
R - 6	Pommes de terre	2 0 0	Micro-ondes 100%
		4 0 0	
		6 0 0	
R - 7	Pizza	2 0 0	Micro-ondes + gril
		4 0 0	
R - 8	Potage	2 0 0	Micro-ondes 100%
		4 0 0	

- Appuyez sur le bouton **AUTO MENU** pour confirmer vos réglages.
- Utilisez le bouton tournant pour régler le poids souhaité.
- Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour commencer l'opération.

## Décongélation

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

### Décongeler en fonction du poids

- Appuyer une fois sur la touche **DEFROST BY W.T.**. L'écran affiche « **d E F 1** ».
- À l'aide du bouton tournant, régler le poids de 0,1–2,0 kg.
- Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour commencer l'opération.

#### NOTE :

Si les aliments pèsent moins de 200g, placez-les au bord et non au centre de plaque de verre.

### Décongeler en fonction du temps

- Appuyer une fois sur la touche **DEFROST BY TIME**. L'écran affiche « **d E F 2** ».
- À l'aide du bouton tournant, régler le temps désiré entre 5 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour commencer l'opération.

## Cuisson progressive

Vous pouvez régler les programmes de sorte à exécuter successivement un maximum de 3 fonctions différentes.

Supposons que vous sélectionnez les programmes suivants :

### Décongélation



### Cuisson



### Griller

- Sélectionner la 1ère fonction : Appuyer sur la touche **DEFROST BY W.T.** ou la touche **DEFROST BY TIME**.
- À l'aide du bouton tournant, régler le poids ou l'heure désiré(e).
- Sélection de la 2e fonction : Appuyer une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite la puissance désirée (**P 1 0** à **P 1 0 0**).
- Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
- Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
- Sélection de la 3e fonction : Appuyer une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite le mode (**G**).
- Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
- Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour commencer l'opération.

#### NOTE :

- C'est l'alarme sonore qui vous informe d'un changement de programme.
- En mode barbecue, deux alarmes sonores vous invitent après écoulement de la moitié du temps de tourner l'article. Lorsque la porte reste fermée, l'appareil se remet en marche après env. 60 secondes. Afin de continuer le service avant l'heure, appuyez sur la touche **QUICK START/START**.

#### AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

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

## Fonctions particulières

### Démarrage automatique


Vous avez la possibilité de démarrer tous les programmes ou encore un réglage combiné en plusieurs étapes de manière retardée. Le retard maximum est de 23 heures et 59 minutes.

#### NOTE :





Réglez tout d'abord l'heure ! Sinon, vous ne pouvez pas utiliser cette fonction.



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

1. Appuyer une fois sur la touche **MICRO./GRILL/COMBI.**
2. À l'aide du bouton tournant, sélectionner ensuite la puissance désirée (**P 10** à **P 100**).
3. Appuyez sur le bouton **MICRO./GRILL/COMBI.** pour confirmer vos réglages.
4. Utilisez le bouton tournant pour régler la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **CLOCK/PRE-SET.** Vous entendez un signal sonore et l'écran indiquera l'heure en cours. De l'heure chiffre clignote.
6. Utilisez le bouton tournant pour régler l'heure de démarrage souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton **CLOCK/PRE-SET.** Vous entendez un signal sonore et l'écran indiquera l'heure en cours et les minutes clignoteront.
8. Utilisez le bouton tournant pour régler les minutes souhaitées de l'heure de démarrage.
9. Appuyez sur le bouton **QUICK START/START** pour confirmer. Le symbole «  » clignote à l'écran.

**Exemple :** Durée de cuisson de 7:30 minutes à une puissance de 80% ; heure de démarrage 14:20 heures

Étapes	Boutons/ bouton tournant	Affichage	
1	MICRO./GRILL/COMBI.	<b>P 100</b>	(Sélection)
2		<b>P 80</b>	(Réglage de puissance)
3	MICRO./GRILL/COMBI.	<b>P 80</b>	(Validation)
4		<b>7:30</b>	(Durée de cuisson)
5	CLOCK/PRE-SET	<b>10:45</b>	(Heure en cours)
6		<b>14:45</b>	(Réglage de l'heure)
7	CLOCK/PRE-SET	<b>14:45</b>	
8		<b>14:20</b>	(Réglage des minutes)
9	QUICK START/START	<b>10:45</b>	(Heure en cours)

#### **i** NOTE :

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

#### **⚠** AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE !

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

#### **Verrouillage (verrouillage de sécurité enfant)**

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

#### **Fonction d'affichage**

- Un actionnement de la touche **MICRO./GRILL/COMBI.** pendant 2 à 3 secondes fait afficher la puissance en cours pendant le fonctionnement en four à micro-ondes, barbecue ou appareil combiné.
- En ne tenant pas compte du mode de fonctionnement, l'écran indiquera l'heure en cours pendant 2 à 3 secondes lorsque vous appuyez sur le bouton **CLOCK/PRE-SET**.
- En mode de retardement, appuyez sur le bouton **CLOCK/PRE-SET** pour afficher l'heure de démarrage.

## Nettoyage



#### **AVERTISSEMENT :**

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



#### **ATTENTION :**

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- N'utilisez pas un grattoir métallique pour nettoyer la fenêtre d'observation. La surface pourrait se rayer et la vitre pourrait éventuellement se briser.

#### **Espace intérieur**

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

#### **Parois extérieures**

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

#### **Accessoires**

- Nettoyez l'assiette en verre dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Séchez-la avant de la réinstaller dans le micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et la surface du fond. Vous pouvez retirer l'anneau de guidage et le nettoyer à la main. Utilisez un détergent doux ou un nettoyant pour vitres. Séchez bien. Puis, assurez-vous de replacer l'anneau correctement.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un liquide pour vaisselle ou placez-le dans un lave-vaisselle pour le nettoyer.

#### **Odeur**



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

## Éclairage four

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

## Dépannage

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

Problèmes	Cause possible	Note / solution
La réception radio ou TV s'interrompt pendant que le micro-ondes fonctionne.	Le champ électromagnétique de l'appareil peut interférer avec les images et les sons de fréquences particulières.	Cette situation est normale et ne résulte pas d'une défaillance. Éloignez les appareils.
L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	Prise du secteur défectueuse.	Essayez une autre prise. Contrôlez le fusible chez vous.
L'écran indique « 0:00 ».	Il y avait une coupure de courant.	Réglez à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche des indications autres que l'heure en cours.	La porte n'est pas correctement fermée.	Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte.
	Après avoir sélectionné la fonction, vous n'avez pas appuyé sur le bouton <b>QUICK START/START</b> .	Appuyez sur le bouton <b>QUICK START/START</b> ou <b>CANCEL/STOP</b> pour annuler la fonction.
Toutes les commandes sont verrouillées.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé. L'écran affiche le symbole «  ».	Maintenez le bouton <b>CANCEL/STOP</b> pendant plus de 3 secondes pour déverrouiller.
	L'écran affiche l'heure actuelle et le symbole „  “.	La fonction de retardement est activée. Appuyez sur le bouton <b>CLOCK/PRE-SET</b> pour afficher l'heure de démarrage. Appuyez sur le bouton <b>CANCEL/STOP</b> pour annuler la fonction.
Le plateau tournant provoque un bruit abradant ou de grattement.	Présence d'objets étrangers ou sales vers la pièce du plateau tournant.	Retirez d'éventuels objets et des restes d'aliments comme il est décrit dans le chapitre « Nettoyage ».
L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente.	L'appareil est défectueux.	Merci de bien vouloir vous adresser à notre service.

## Données techniques

Modèle : ..... MWG 778 U  
 Alimentation : ..... 230 V~, 50 Hz  
 Consommation :  
 Micro-ondes : ..... 1250 W  
 Gril : ..... 1000 W  
 Puissance micro-ondes : ..... 800 W / 2450 MHz  
 Volume du four : ..... env. 20 litre  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... env. 12,5 kg

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

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Istruzioni per l'uso

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

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

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

#### **AVVISO:**

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

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:**

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Indice

Elementi di comando .....	3
Note generali .....	27
Importanti avvertenze di sicurezza! .....	27
Indicazioni e simboli presenti sull'apparecchio.....	29
Elementi di comando .....	29
Tasti e controlli del pannello di controllo .....	29
Simboli sul pannello di controllo .....	30
Pericolo di incendio durante il montaggio evitare di usare come apparecchio base.....	30
Istruzioni per il montaggio di apparecchi incorporabili .....	30
Avvertenze per l'uso grill e combinato .....	30
Stoviglie adatte alla microonde.....	30
Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo .....	31
Messa in funzione .....	31
Utilizzo del microonde.....	31
Riscaldare .....	32
Cuocere.....	32
Avvio rapido .....	34
Grigliare.....	34
Combinazione del funzionamento a grill e microonde .....	34
Funzioni automatiche.....	34
Scongelamento.....	35
Cottura graduale .....	35
Funzioni speciali.....	35
Pulizia.....	36
Rimozione guasti .....	36
Dati tecnici.....	37
Smaltimento .....	37

## Note generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO:**

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

## Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

#### **AVVISO:**

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

**⚠ AVVISO:**

- Il dispositivo necessita di spazio sufficiente per la circolazione dell'aria al fine di farlo funzionare correttamente. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 10 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera. Non bloccare le aperture del dispositivo. Non togliere i piedi.
- Mettere il dispositivo con il retro rivolto verso il muro.
- Il dispositivo e i suoi accessori possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi termici. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a non sorvegliati.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Non sono ammessi contenitori metallici per riscaldare cibi e bevande nel forno a microonde. Osservare le avvertenze riportate nel capitolo "Stoviglie adatte alla microonde".
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina e tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- Mescolare o scuotere il contenuto di biberon e contenitori in vetro di alimenti per neonati e verificare la temperatura prima dell'uso, al fine di evitare ustioni.
- Usare indumenti o guanti da cucina quando si tolgono i contenitori. **Pericolo di ustioni!**
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.

**⚠ AVVISO: Ebollizione rallentata!**

Durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pertanto, è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

**Pericolo di ustione!**

Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

- Quando si rimuovono i contenitori, assicurarsi che il piatto rotante non si sposti.
- Il apparecchio può essere utilizzato dai bambini da 8 anni in su e dalle persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza sotto la diretta supervisione o dietro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli derivanti dal suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- Non usare detersivi aggressivi o oggetti taglienti per pulire la porta in vetro. Si rischia di graffiare la superficie. Questo può danneggiare il vetro.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Seguire le istruzioni che sono presenti nel capitolo "Pulizia".
- Puoi utilizzare questo forno a microonde come unità da sottostruttura o indipendente.
- Questo apparecchio serve
  - per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
  - per gratinare e e cuocere al grill cibi solidi.

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

- in cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- da parte dei clienti negli hotel, motel e altri alloggi;
- in impianti agricoli;
- in Bed & Breakfast.

## Indicazioni e simboli presenti sull'apparecchio



**Leggere le istruzioni!**

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



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

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

Sul retro del forno a microonde è applicata un'avvertenza con il seguente testo:



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

*Traduzione:*



- **Microonde e alto voltaggio all'interno. Far attenzione a non rimuovere l'alloggiamento.**
- **Questo dispositivo è dotato di una spina di terra per protezione contro possibili pericoli di scosse e deve essere collegato ad una presa messa a terra in modo corretto.**
- **Questo dispositivo deve essere controllato per manutenzione solo da personale qualificato.**

- **Scollegare la spina prima di eseguire lavori di assistenza. La rimozione dell'alloggiamento col prodotto sotto tensione determina l'esposizione del personale di assistenza a potenziale alta tensione.**

Il testo seguente è in rilievo sul lato della porta:

PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID  
POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE  
MICROWAVE ENERGY

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH.  
(A) OBJECT CAUGHT IN DOOR (B) DOOR THAT  
DOES NOT CLOSE PROPERLY (C) DAMAGED  
DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE

*Traduzione:*

Precauzioni per un utilizzo sicuro per evitare possibili esposizioni ad eccessiva energia a microonde.  
Non tentare di far funzionare questo forno con. (A) Oggetto fermo nella porta (B) Porta che non si chiude correttamente (C) Porta, cerniera, chiusura o superficie di tenuta danneggiata

## Elementi di comando











- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 Pannello di controllo | 5 Piatto girevole         |
| 2 Grill                 | 6 Chiavistelli            |
| 3 Asse di guida         | 7 Oblò di visualizzazione |
| 4 Anello guida          | 8 Foglio mica             |

## Tasti e controlli del pannello di controllo

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Defrost By W.T.</b>     | Scongela secondo il peso   |
| <b>Clock/Pre-Set</b>       | In combinazione con la manopola girevole per impostare l'orologio o un orario di partenza  |
| <b>Defrost By Time</b>     | Scongela secondo il tempo  |
| <b>Quick Start/Start</b>   | - Attivare la funzione<br>- Avvio rapido del microonde (sempre 60 secondi in più con potenza al 100%)  |
| <b>Micro./Grill/Combi.</b> | Microonde: Selezionare l'impostazione di potenza del microonde<br>Grill: Per arrostitire e gratinare<br>Grill/Combi: Grill e microonde funzionano a turno  |
| <b>Cancel/Stop</b>         | Fermarsi: Premere una volta per arrestare la cottura<br>Cancella: Premere due volte per cancellare la funzione<br>Blocca: Premere e tenere premuto il tasto <b>CANCEL/STOP</b> per 3 secondi per bloccare (blocco di sicurezza per i bambini) o sbloccare il pannello di controllo |
| <b>Auto Menu</b>           | Scelta dei programmi automatici  |

**Timer • Power • Weight** Manopola per impostare l'ora, il tempo di cottura o scongelamento, livelli di potenza, combinazioni, programmi automatici o valori di peso

### Simboli sul pannello di controllo

Simbolo	Significato / funzione	Simbolo	Significato / funzione
	Microonde		Potenza bassa
	Scongelamento		Blocco di sicurezza per i bambini attivato
	Grill		Funzione automatica
	Microonde + grill		Peso in grammi
	Potenza alta		Avvio automatico

### Pericolo di incendio durante il montaggio evitare di usare come apparecchio base

Se si desidera montare il forno a microonde come base, per esempio in un armadio o in uno scaffale, osservare le avvertenze contenute nel capitolo "Istruzioni di montaggio per basi".

- Non rimuovere i piedi di appoggio sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Se si desidera montare il microonde sotto un pensile, utilizzare **solo** il materiale di fissaggio accluso.
- Durante il montaggio del forno a microonde mantenere le seguenti distanze tra i lati dell'apparecchio e i mobili:
  - min. 4 cm sul lato destro
  - min. 10 cm dalle fessure di ventilazione sul lato sinistro.
  - Non coprire mai le aperture, altrimenti non è più garantita una ventilazione sufficiente.
  - La distanza dalla parete posteriore è stabilita da un distanziatore.
- La parete posteriore deve essere ignifuga (per esempio piastrelle).

### Istruzioni per il montaggio di apparecchi incorporabili

#### ⚠ AVVISI:

**Importante!** Collegare l'apparecchio solo dopo il montaggio!

- Estrarre tutti gli oggetti dall'armadio pensile e togliere qualsiasi oggetto fragile dagli armadi in vicinanza.
- Per il montaggio è necessario che l'armadio pensile risponda ai requisiti seguenti:
  - Spessore del suolo dell'armadio da 16 mm a 19 mm
  - Larghezza dell'armadio di minimo 500 mm.
  - La profondità di montaggio sotto il pensile fino alla parete deve essere di almeno 320 mm.

#### 📌 NOTA:

Se il forno a microonde si ritrova a filo del bordo anteriore dello sportello, prevedere una profondità di montaggio di 350 mm.

- L'armadio non deve avere scheggiature, scaglie ed altre imperfezioni. Tutti i collegamenti devono essere stabili.
- L'armadio deve essere concepito per poter sopportare al minimo 40 kg.

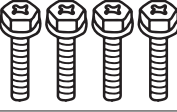

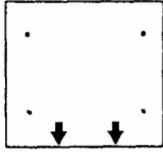
- Il supporto per pareti dell'armadio pensile deve essere stabile e ben avvitato con al minimo 2 viti nella parete.

#### ⚠ ATTENZIONE:

Non montare l'apparecchio al di sopra dei fornelli!

- Per il montaggio dell'apparecchio, assicurarsi che ci sia una presa in vicinanza della condotta d'immissione.
- La presa deve essere raggiungibile, per poter estrarre velocemente la spina in caso d'emergenza.
- L'apparecchio non può essere montato sotto armadi pensili che hanno come profilo una bordatura luminosa.

### Accessori da montaggio

Pos.		Denominazione	Numero
1		Viti	4
2		Rondelle	4
3		Maschera di foratura	1

Le istruzioni per il montaggio sono riportate sulla mascherina per la foratura acclusa.

#### ⚠ AVVISI:

- Osservare le misure indicate nelle istruzioni di montaggio.
- Fare uso degli accessori di montaggio forniti.
- Le viti troppo avvitate, oppure troppo lunghe possono danneggiare l'apparecchio oppure causare serie ferite.

### Avvertenze per l'uso grill e combinato

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

### Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l'uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perché i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.

#### ⚠ ATTENZIONE:

**Rischio di esplosione** nel caso di materiali sigillati.

- Aprire i contenitori chiusi prima della cottura o del riscaldamento.
- Forare i fogli di plastica protettiva diverse volte usando una forchetta.

### ⚠ **ATTENZIONE: Pericolo di scintille e fuoco!**

- I forni a microonde non può penetrare il metallo. Di conseguenza, nessun contenitore o piatti metallici possono essere utilizzati durante il funzionamento del microonde.
- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perché questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.

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

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

\* Combinazione forno microonde con griglia.

## Note sul funzionamento e sull'uso del dispositivo

### Cosa si deve sapere sull'uso del microonde

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

### Note sul funzionamento del dispositivo

- La vostra selezione tramite la pressione di un tasto è confermata da un segnale sonoro. Altrimenti, non avete premuto adeguatamente.
- Poi, quando si gira la manopola per la prima volta, risuona un segnale acustico.
- Se impostate un programma ma non premete il tasto **QUICK START/START** entro 5 minuti, l'impostazione verrà cancellata. Lo schermo mostrerà quindi l'orario attuale di nuovo.

- Quando la porta è aperta, la luce nel forno è accesa. Se la porta non è chiusa, dopo 10 minuti, le luci si spengono.
- Quando inizia un programma, il tempo operativo rimanente verrà visualizzato. Il conto alla rovescia continua.
- 5 segnali sonori indicheranno la fine del programma. Estrarre il cibo dal dispositivo.

## Messa in funzione

### Preparazione

1. Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole.
2. Posizionate il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
3. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
4. Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
5. Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
6. Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra.

### ⚠ **ATTENZIONE:**

- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!
- Il foglio mica (8) è parte del dispositivo e non deve essere rimosso. Protegge da sporco il componente elettronico situato dietro.

### 📘 **NOTA:**

Se si dovessero trovare residui di olio o di fabbricazione nella custodia oppure sugli elementi riscaldanti, può succedere che all'inizio si formino fumo e odore. Questo è un procedimento normale che non si ripeterà più dopo un uso ripetuto.

Si consiglia urgentemente di procedere come segue:

- Impostare l'apparecchio sulla funzione grill e metterlo in funzione più volte senza alimenti (risp. max 5 minuti).
- Fare in modo che ci sia ventilazione sufficiente.

### Impostare l'orologio

### 📘 **NOTA:**

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

1. Premere il tasto **CLOCK/PRE-SET**. Nel display appare il simbolo "🕒". La prima cifra lampeggiante.
2. Usare la manopola ruotabile per impostare l'ora desiderata.
3. Premere il tasto **CLOCK/PRE-SET**. La seconda cifra lampeggerà.
4. Usare la manopola ruotabile per impostare i minuti desiderati.
5. Premere di nuovo il tasto **CLOCK/PRE-SET** per attivare il nuovo orario. Il simbolo di delimitazione ":" dell'orario digitale lampeggerà sullo schermo. Il simbolo "🕒" si cancella.

### Utilizzo del microonde

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato.
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).

3. Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** Selezionare infine con la manopola la potenza desiderata (*P 10 - P 100*).

Impostazione di potenza sullo schermo selezionata in %	Potenza in Watt (circa)	Applicazione
<i>P 100</i>	800	Riscaldamento veloce
<i>P 80</i>	640	Cottura
<i>P 50</i>	400	Bollire
<i>P 30</i>	240	Scongelare cibo congelato
<i>P 10</i>	80	Per fondere formaggio ecc.

4. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per confermare le vostre impostazioni.
5. Usare il controllo per selezionare un tempo di cottura tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Premere il tasto **QUICK START/START.** Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

#### **i** NOTA:

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

#### **Pausa o arresto della cottura**

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

#### **Riscaldare**

Riscaldare è uno dei punti forti del forno microonde. È ideale per portare a temperatura ambiente o da consumo liquidi e alimenti dal frigorifero senza dover usare pentole.

I tempi di riscaldamento riportati nella seguente tabella sono solo valori indicativi perché il tempo dipende molto dalla temperatura di partenza e dalla composizione degli alimenti. Si consiglia perciò di controllare se gli alimenti sono già abbastanza caldi.

#### **Tabella tempi di riscaldamento**

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza in %	Tempo ca. min.	Coprire
<b>Liquidi</b>				
Acqua, 1 tazza	150g	<i>P 100</i>	0,5-1	no
Acqua, 0,5l	500g	<i>P 100</i>	3,5-5	no
Acqua, 0,75l	750g	<i>P 100</i>	5-7	no

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza in %	Tempo ca. min.	Coprire
<b>Liquidi</b>				
Caffè, 1 tazza	150g	<i>P 100</i>	0,5-1	no
Latte, 1 tazza	150g	<i>P 100</i>	0,5-1	no
<b>Attenzione:</b> Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
<b>Pietanze</b>				
Bistecche, patate e verdura	450g	<i>P 100</i>	2,5-3,5	sì
Gulasch con pasta	450g	<i>P 100</i>	2-2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450g	<i>P 100</i>	2,5-3,5	sì
<b>Consiglio:</b> Prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
<b>Carne</b>				
Cotoletta, impanata	200g	<i>P 100</i>	1-2	no
Polpette, 4 pezzi	500g	<i>P 100</i>	3-4	no
Arrosti, un pezzo	250g	<i>P 100</i>	2-3	no
<b>Consiglio:</b> Spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				
<b>Volatili</b>				
½ pollo	450g	<i>P 100</i>	3,5-5	no
Fricassee di pollo	400g	<i>P 100</i>	3-4,5	sì
<b>Consiglio:</b> Spennellare con olio, ogni tanto girare.				
<b>Contorni</b>				
Pasta, riso				
1 porzione	150g	<i>P 100</i>	1-2	sì
2 porzioni	300g	<i>P 100</i>	2,5-3,5	sì
Patate	500g	<i>P 100</i>	3-4	sì
<b>Consiglio:</b> Prima inumidire leggermente.				
<b>Minestre/Salse</b>				
Brodo, 1 piatto	250g	<i>P 100</i>	1-1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250g	<i>P 100</i>	1,5-2	sì
Salsa	250g	<i>P 100</i>	1-2	sì
<b>Alimenti per la prima infanzia</b>				
Latte	100ml	<i>P 50</i>	0,5-1,5	no
Pappa	200g	<i>P 50</i>	1-1,5	no
<b>Consiglio:</b> Scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

#### **Cuocere**

##### **Consigli pratici per cuocere**

Orientarsi ai valori indicativi nella tabella di cottura e nelle ricette. Osservare la cottura finché non avete molta esperienza.

Lo sportello dell'apparecchio si può aprire in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente.



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

Generi alimentari provenienti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di cottura un po' più lunghi rispetto agli alimenti a temperatura ambiente.

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

I cibi piatti cuociono più rapidamente di quelli spessi, quindi distribuire i generi alimentari possibilmente piatti. Disporre all'interno o sovrapporre i pezzi più sottili, per esempio cosce di pollo o filetto di pesce.

Quantità di carne più piccole cuociono più rapidamente di quantità grandi. Vale la regola:

**Quantità doppia = tempo quasi doppio**

**Quantità dimezzata = tempo dimezzato**

Se per una pietanza non trovate un'indicazione adatta, vale la regola:

**Per circa 100 g 1 minuto di cottura**

Tutti gli alimenti sopra i quali viene posto un coperchio durante la cottura tradizionale, devono essere coperti anche nel microonde.

Il coperchio impedisce che i cibi si asciughino. Per coprire si può usare un piatto girato, carta pergamenata o carta per microonde.

Cucinare senza coperchio se si desidera una crosta.

#### Tabella cottura

Generi alimentari / Cibo	Quantità	Potenza in %	Tempo ca. min.	Coprire
<b>Verdura</b>				
Melanzane	500g	<i>P 80</i>	7-10	sì
Cavolo	500g	<i>P 80</i>	13-15	sì
Broccoli	500g	<i>P 80</i>	6-9	sì
Cicoria	500g	<i>P 80</i>	6-7	sì
Piselli	500g	<i>P 80</i>	6-7	sì
Finocchio	500g	<i>P 80</i>	8-11	sì
Fagiolini	300g	<i>P 80</i>	13-15	sì
Patate	500g	<i>P 80</i>	9-12	sì
Cavolo rapa	500g	<i>P 80</i>	8-10	sì
Porro	500g	<i>P 80</i>	7-9	sì
Pannocchie di mais	250g	<i>P 80</i>	7-9	sì
Carote	500g	<i>P 80</i>	8-10	sì
Peperoni	500g	<i>P 80</i>	6-9	sì
Cavolino di Bruxelles	300g	<i>P 80</i>	7-10	sì
Asparagi	300g	<i>P 80</i>	6-9	sì
Pomodori	500g	<i>P 80</i>	6-7	sì
Zucchini	500g	<i>P 80</i>	9-10	sì
<b>Consiglio:</b> Tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2-3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3-5 minuti, insaporire solo prima di servire.				

Generi alimentari / Cibo	Quantità	Potenza in %	Tempo ca. min.	Coprire
<b>Frutta</b>				
Composta di mele, pere	500g	<i>P 80</i>	5-8	sì
Marmellata di prugne	250g	<i>P 80</i>	4-6	no
Composta di rabarbaro	250g	<i>P 80</i>	5-8	sì
Mele al forno, 4 pezzi	500g	<i>P 80</i>	7-9	sì
<b>Consiglio:</b> Aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3-5 minuti.				
<b>Carne*</b>				
Carne con salsa	400g	<i>P 80</i>	10-12	sì
Gulasch, spezzatino	500g	<i>P 80</i>	10-15	sì
Involtoni di manzo	250g	<i>P 80</i>	7-8	sì
<b>Consiglio:</b> Di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3-5 minuti.				
<b>Volatili*</b>				
Fricassee di pollo	250g	<i>P 80</i>	6-7	sì
Brodo con carni bianche	200g	<i>P 80</i>	5-6	sì
<b>Consiglio:</b> Di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3-5 minuti.				
<b>Pesce</b>				
Filetto di pesce	300g	<i>P 80</i>	7-8	sì
	400g	<i>P 80</i>	8-9	sì
<b>Consiglio:</b> Trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3-5 minuti.				
<b>Scongellare e cuocere verdura</b>				
Cavolo rosso-mela	450g	<i>P 80</i>	14-16	sì
Spinaci in foglia	300g	<i>P 80</i>	11-13	sì
Cavolo	200g	<i>P 80</i>	7-9	sì
Fagiolini	200g	<i>P 80</i>	8-10	sì
Broccoli	300g	<i>P 80</i>	8-9	sì
Piselli	300g	<i>P 80</i>	7-8	sì
Cavolo rapa	300g	<i>P 80</i>	13-15	sì
Porri	200g	<i>P 80</i>	10-11	sì
Mais	200g	<i>P 80</i>	4-6	sì
Carote	200g	<i>P 80</i>	5-6	sì
Cavolino di Bruxelles	300g	<i>P 80</i>	7-8	sì
Spinaci	450g	<i>P 80</i>	12-13	sì
	600g	<i>P 80</i>	15-17	sì
<b>Consiglio:</b> Cuocere con 1-2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2-3 minuti insaporire prima di servire.				

Generi alimentari / Cibo	Quantità	Potenza in %	Tempo ca. min.	Coprire
<b>Minestre / Piatti unici*</b>				
Piatto unico	500 g	P 80	13-15	sì
Minestra con pasta o simili	300 g	P 80	7-18	sì
Vellutata	500 g	P 80	13-15	sì
<b>Consiglio:</b> Di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3-5 minuti.				

\* Alimenti precotti.

### Avvio rapido

Desiderate scaldare cibo o bevande in breve tempo alla massima potenza?

1. Avviare subito il microonde premendo direttamente il tasto **QUICK START/START**.
2. La cottura inizia subito e, ogni volta che si preme di nuovo il tasto, il tempo di cottura si prolunga di 60 secondi. Durante questa operazione la potenza del microonde è al 100%.

### Grigliare

Per grigliare usare la griglia. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Non è necessario preriscaldare perché il grill produce calore subito.

Procedere come segue per arrostitire e gratinare:

1. Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI..** Selezionare infine con la manopola la modalità (E).
2. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti. Esempio:

Generi alimentari / Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Gratinare toast con il formaggio	2-3	3-4	no

4. Premere il tasto **QUICK START/START** per iniziare il funzionamento.

#### NOTA:

A metà del tempo trascorso, sono emessi diversi segnali sonori che indicano di girare alimenti come carne e salsicce. Se lo sportello rimane chiuso, l'apparecchio ha bisogno di 60 secondi ca. per riavviarsi. Per riavviarlo prima premere il tasto **QUICK START/START**.

#### AVVISO: Rischio di scottature!

Aprire e chiudere la porta solo con la maniglia.

### Combinazione del funzionamento a grill e microonde

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

Display	Impostazione potenza microonde	Impostazione potenza Grill
E	0%	100%
E-1	55%	45%
E-2	36%	64%

1. Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI..** Selezionare infine con la manopola la potenza desiderata (E-1 o E-2).
2. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il tempo di arrostitimento desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
4. Premere il tasto **QUICK START/START** per iniziare il funzionamento.

### Consigli per la funzione combinata

Quando si preparano alimenti nella funzione combinata microonde-grill, ricordare che:

Per cibi in pezzi grandi e spessi, come per esempio arrosto di maiale, il tempo del microonde è più lungo che per cibi piccoli e piatti. **Nel grill è viceversa, quanto più vicino è il cibo al grill, tanto più rapidamente diventa dorato.** Questo significa che se preparate arrosti grossi nella funzione combinata, la durata del grill è più breve che per arrosti piccoli.

Nella funzione grill usare la griglia, per ottenere una doratura rapida e uniforme. (Eccezione: generi alimentari grossi e spessi vengono grigliati direttamente sul piatto girevole!).

### Funzioni automatiche

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

1. Premere una volta il tasto **AUTO MENU**. Selezionare infine con la manopola il programma automatico desiderato. Scegliere una delle impostazioni date nella tabella sottostante:

Codice	Funzione	Schermo / peso in grammi	Impostazione di potenza
A-1	Riscaldamento	2 00	Microonde 100%
		4 00	
		6 00	
A-2	Verdure	2 00	Microonde 100%
		3 00	
		4 00	
A-3	Pesce	2 50	Microonde 80%
		3 50	
		4 50	
A-4	Carne	2 50	Microonde 100%
		3 50	
		4 50	
A-5	Pasta	50 (con 450 g di acqua)	Microonde 80%
		1 00 (con 800 g di acqua)	
A-6	Patate	2 00	Microonde 100%
		4 00	
		6 00	
A-7	Pizza	2 00	Microonde + grill
		4 00	
A-8	Zuppa	2 00	Microonde 100%
		4 00	

2. Premere il tasto **AUTO MENU** per confermare le vostre impostazioni.
3. Usare la manopola ruotabile per impostare il peso desiderato.
4. Premere il tasto **QUICK START / START** per iniziare il funzionamento.

## Scongelamento

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

### Scongelare secondo il peso

1. Premere una volta il tasto **DEFROST BY W.T.**. Il display indica "DEF 1".
2. Con la manopola impostare il peso da 0,1–2,0 kg.
3. Premere il tasto **QUICK START / START** per iniziare il funzionamento.

#### NOTA:

Nel caso in cui il peso del cibo sia inferiore a 200 g, posizionarlo sul bordo e non al centro del vassoio di vetro.

### Scongelare secondo il tempo

1. Premere una volta il tasto **DEFROST BY TIME**. Il display indica "DEF 2".
2. Con la manopola impostare il tempo desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Premere il tasto **QUICK START / START** per iniziare il funzionamento.

## Cottura graduale

Si possono impostare i programmi in modo da eseguire 3 diverse funzioni in ordine successivo.

Supponiamo che voi scegliate i seguenti programmi:

### Scongelamento



### Cuocere



### Grigliare

1. Selezionare la 1a funzione:  
Premere il tasto **DEFROST BY W.T.** o **DEFROST BY TIME**.
2. Con la manopola impostare il peso o il tempo desiderato.
3. Scelta della 2a funzione:  
Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.**. Selezionare infine con la manopola la potenza desiderata (P 10 – P 100).
4. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per iniziare il funzionamento.
5. Con la manopola impostare il tempo desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
6. Scelta della 3a funzione:  
Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.**. Selezionare infine con la manopola la modalità (G).
7. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per iniziare il funzionamento.
8. Con la manopola impostare il tempo desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
9. Premere il tasto **QUICK START / START** per iniziare il funzionamento.

#### NOTA:

- Il cambio del programma viene comunicato con un segnale acustico.
- Trascorsa la metà del tempo, due segnali acustici invitano a girare gli alimenti. Se lo sportello rimane chiuso, l'apparecchio ha bisogno di 60 secondi ca. per riavviarsi. Per riavviarlo prima premere il tasto **QUICK START / START**.

#### AVVISO: Rischio di scottature!

Aprire e chiudere la porta solo con la maniglia.

## Funzioni speciali

### Avvio automatico

Tutti i programmi - o anche un'impostazione combinata - possono essere riavviati in più sequenze differite. Il massimo ritardo è di 23 ore e 59 minuti.

#### NOTA:

Impostare per prima cosa l'orologio! Altrimenti non potrete usare questa funzione.

**Esempio:** Procedere come segue per attivare automaticamente il microonde:

1. Premere una volta il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.**
2. Selezionare infine con la manopola la potenza desiderata (P 10 – P 100).
3. Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per iniziare il funzionamento.
4. Con la manopola impostare il tempo desiderato tra 5 secondi e 95 minuti.
5. Premere il pulsante **CLOCK/PRE-SET**. Un segnale sonoro suonerà e lo schermo mostrerà l'ora attuale, con la prima cifra lampeggiante.
6. Usare la manopola ruotabile per impostare l'ora desiderata di avvio.
7. Premere il tasto **CLOCK/PRE-SET**. Un segnale sonoro suonerà e i minuti lampeggeranno sullo schermo.
8. Usare la manopola ruotabile per impostare i minuti desiderati di avvio.
9. Premere il tasto **QUICK START / START** per confermare. Nel display lampeggia il simbolo "☑".

**Esempio:** 7:30 minuti di cottura al 80 % della potenza; ora di inizio 14:20

Fase	Tasto/manopola	Schermo	
1	MICRO./GRILL/COMBI.	P 100	(Scelta)
2		P 80	(Impostazione di potenza)
3	MICRO./GRILL/COMBI.	P 80	(Conferma)
4		7:30	(Tempo di cottura)
5	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Ora attuale)
6		14:45	(Imposta ora)
7	CLOCK/PRE-SET	14:45	
8		14:20	(Imposta minuti)
9	QUICK START/START	10:45	(Ora attuale)

**i NOTA:**

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

**⚠ AVVISIO: PERICOLO DI INCENDIO!**

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

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

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

**Funzione dello schermo**

- Premere il tasto **MICRO./GRILL/COMBI.** per visualizzare la potenza attuale per 2–3 secondi quando il microonde, il grill o la funzione combinata sono in funzione.
- Non considerando la modalità di operazione, lo schermo mostrerà l'ora attuale per 2–3 secondi quando si preme il tasto **CLOCK/PRE-SET**.
- Durante la modalità tempo/ritardo, premere il tasto **CLOCK/PRE-SET** per visualizzare il tempo di avvio.

**Pulizia****⚠ AVVISIO:**

Spegnerne la microonde e estrarre la spina.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti metallici per pulire la vetro spia per non danneggiare la superficie e non rompere il vetro.

**Spazio interno**

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

**Pareti esterne**

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

**Accessori**

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

**Odore**

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

**Illuminazione per forno**

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

**Rimozione guasti**

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

Problema	Possibile causa	Note / rimedio
La ricezione radio o TV è interrotta durante il funzionamento del microonde.	I campi elettromagnetici di questo dispositivo possono interferire con le immagini e il suono a frequenze speciali.	Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento. Posizionare i dispositivi più distanti gli uni dagli altri.
Il dispositivo non dispone di elettricità.	Presa di rete guasta.	Provare con un'altra presa. Controllare la sicura generale.
Lo schermo mostra "0:00".	E' mancata la corrente.	Impostare di nuovo l'ora.
Il dispositivo non si avvia. Lo schermo mostra un orario diverso da quello attuale.	La porta non è chiusa adeguatamente.	Controllare che non vi siano oggetti o residui di cibo incastrati nella porta.
	Il tasto <b>QUICK START/ START</b> non è stato premuto dopo aver selezionato la funzione.	Premere il tasto <b>QUICK START/START</b> o premere il tasto <b>CANCEL/ STOP</b> per cancellare la funzione.
Tutti i comandi sono bloccati.	È attivato il blocco per la sicurezza dei bambini. Il display visualizza "🔒".	Premere e tenere il tasto <b>CANCEL/STOP</b> per più di 3 secondi per sbloccare.
	Nel display vengono visualizzate l'ora attuale e il simbolo "🕒".	La funzione tempo/ ritardo è attivata. Premere il tasto <b>CLOCK/PRE-SET</b> per visualizzare l'ora di avvio. Premere il tasto <b>CANCEL/STOP</b> per terminare la funzione.

Problema	Possibile causa	Note / rimedio
Il girevole provoca un rumore di graffi e fruscio.	C'è della sporcizia o ci sono oggetti estranei nella zona dell'albero girevole.	Rimuovere i possibili oggetti e residui di cibo come descritto in "Pulizia".
L'operazione è terminata senza alcuna ovvia ragione.	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al nostro servizio.

### Dati tecnici

Modello: ..... MWG 778 U  
 Alimentazione rete: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Consumo di energia:  
 Microonde: ..... 1250 W  
 Griglia: ..... 1000 W  
 Potenza di uscita dimensionale della microonde: ..... 800 W / 2450 MHz  
 Volume dello spazio di cottura: ..... ca. 20 litri  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: ..... ca. 12,5 kg

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

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

### Smaltimento

#### Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Instruction Manual

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

### Symbols in this Instruction Manual

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

#### **WARNING:**

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

#### **CAUTION:**

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

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

## Contents

Overview of the Components .....	3
General Notes .....	38
Important Safety Information! .....	38
Signs and Symbols on the Appliance .....	39
Overview of the Components .....	40
Buttons and Controls on the Control Panel .....	40
Symbols on the Control Panel .....	40
Avoiding the Danger of Fire when Installing as a Bottom-Mounted Appliance .....	40
Installation Instructions for Bottom-Mounted Appliances .....	40
Information on Grilling and Combined Operation .....	41
Suitable Microwave Tableware .....	41
Notes on Operating and Using the Appliance .....	41
Initial Operation .....	42
Operating the Microwave .....	42
Warming .....	42
Cooking .....	43
Quick Start .....	44
Grilling .....	44
Combination of Grill and Microwave Operation .....	44
Auto Functions .....	45
Defrosting .....	45
Gradual Cooking .....	45
Special Functions .....	45
Cleaning .....	46
Troubleshooting .....	46
Technical Data .....	47
Disposal .....	47

## General Notes

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING:**

Do not allow small children to play with the plastic foil.

**There is a danger of suffocation!**

## Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

#### **WARNING:**

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

 **WARNING:**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- Metallic containers are not permitted for heating food and beverages in the microwave oven. Observe the notes in the chapter “Suitable Microwave Tableware”.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Use oven cloths or kitchen gloves when removing the containers. **Danger of burns!**
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.

 **WARNING: Delay in Boiling!**

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

- Take care not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced phys-

ical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any dirt on the door frame / door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the appliance is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- Do not use any aggressive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door. You could scratch the surface. This can destroy the glass.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Also follow the instructions which are given in the “Cleaning” chapter.
- You can use this microwave oven as a under cabinet built-in or as a free-standing appliance.
- This appliance is used
  - for heating up and cooking solid or liquid foods;
  - for browning and grilling solid foods.

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

- in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- in farm houses;
- in bed and breakfast type environments.

## Signs and Symbols on the Appliance



### Read the Instructions!

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



### WARNING: Hot Surface! Risk of Burning!

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

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

**⚠ WARNING** 

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

The following text is embossed on the side of the door:  
 PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH.  
 (A) OBJECT CAUGHT IN DOOR (B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY (C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE

**Overview of the Components**











- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 1 Control panel | 5 Turntable      |
| 2 Grill grate   | 6 Door latches   |
| 3 Drive axle    | 7 Viewing window |
| 4 Guide ring    | 8 Mica sheet     |

**Buttons and Controls on the Control Panel**

- Defrost By W.T.** Defrosting according to weight
- Clock/Pre-Set** In combination with the rotary knob for setting the clock or a starting time
- Defrost By Time** Defrosting according to time
- Quick Start/Start**
- Starting the function
  - Quick start of the microwave (always +60 seconds at 100% power)
- Micro./Grill/Combi.**
- Microwave: Select power setting of the microwave
- Grill: For roasting and scalloping
- Grill/Combi: Grill and microwave operate in turns
- Cancel/Stop**
- Stop: Press once to stop cooking
- Delete: Press twice to delete function
- Lock: Press and hold the **CANCEL/STOP** button for 3 seconds in order to lock (child-proof lock) or unlock the control panel
- Auto Menu** Selection of the automatic programs

**Timer • Power • Weight** Rotary knob for setting the time, cooking or defrosting time, power levels, combinations, automatic programs or weights

**Symbols on the Control Panel**

Symbol	Meaning / Function	Symbol	Meaning / Function
	Microwave		Power low
	Defrosting		Child-proof lock activated
	Grill		Auto function
	Microwave + grill		Weight in grams
	Power high		Programmed start

**Avoiding the Danger of Fire when Installing as a Bottom-Mounted Appliance**

If you would like to install the microwave as a bottom-mounted device on a cupboard or shelf, for example, please note the information in the section "Installation Instructions for Bottom-Mounted Appliances".

- Do not remove the feet on the underside of the appliance.
- Please use **only** the attachment materials supplied if you want to install the microwave under a cupboard.
- Maintain the following distances between the sides of the appliance and the furniture when installing the microwave:
  - at least 4 cm to the right-hand side
  - at least 10 cm to the ventilation slits on the left-hand side.
  - To not cover any openings! Otherwise ventilation of the appliance will not be sufficient.
  - The distance to the back wall is guaranteed by means of a spacer.
- The back wall has to be fireproof (e.g. tiles).

**Installation Instructions for Bottom-Mounted Appliances**

**⚠ WARNING:**  
**Important!** Do not connect the appliance to the mains power supply until after installation!

- Remove all objects from the cupboard and anything which is fragile in the adjacent cupboards.
- For the installation the cupboard must fulfil the following conditions:
  - Thickness of the cupboard floor between 16 mm and 19 mm
  - Cupboard width at least 500 mm.
  - The installation depth below the cupboard to the wall has to be at least 320 mm.

**i NOTE:**  
 If you would like the microwave to close with the front edge of the door, an installation depth of 350 mm is necessary.

- The cupboard must not contain any cracks, splinters or other damage. All connections must be stable.
- The cupboard must be designed for a minimum load of 40 kg.



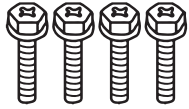

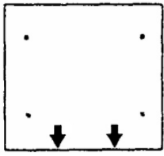
- The wall mounting of the cupboard must be stable and anchored firmly in the wall with at least 2 screws.

**⚠ CAUTION:**

Do not install the appliance above a cooker!

- When installing the appliance it must be ensured that there is a power socket within reach.
- The mains socket must be within easy reach, so that the plug can be quickly removed in an emergency.
- The appliance cannot be installed under cupboards under which there is a lighting strip.

**Installation Accessories**

Item		Designation	Number
1		Screws	4
2		Washers	4
3		Drilling template	1

The installation instructions are to be found on the accompanying drilling template.

**⚠ WARNING:**

- Please adhere to the dimensions stated in the installation instructions.
- The installation accessories supplied should be used.
- If screws are inserted too deeply (screws too long) this may damage the appliance or represent a hazard to the user or others.

**Information on Grilling and Combined Operation**

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

**Suitable Microwave Tableware**

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Round / oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.

**⚠ CAUTION:**

**Risk of explosion** by sealed tableware.

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

**⚠ CAUTION: Sparking and Fire Hazard!**

- Microwaves cannot penetrate metal. Accordingly, no metal containers or plates may be used in microwave operation.

**⚠ CAUTION: Sparking and Fire Hazard!**

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

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

Material	Suitable for		
	Microwave	Grill	Combination *
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel / plate	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no
Kitchen roll	yes	no	no
Metal or aluminium ovenware	no	yes	no
Grilling grid	no	yes	no
Aluminium foil and foil containers	no	yes	no

\* Combination of microwave with grill.

**Notes on Operating and Using the Appliance**

**What you Should Know about Microwave Operation**

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

**Notes on Operating the Appliance**

- Your selection by pressing buttons is confirmed by a signal tone. If not, you did not press properly.
- Then an acoustic signal is heard when the rotary knob is turned for the first time.
- If you set a program but do not press the **QUICK START / START** button within 5 minutes, the setting will be cancelled. The display will then show the current time again.
- When the door is open, the lights in the oven are on. If the door is not closed after 10 minutes, the lights turn off.
- When starting a program, the remaining operating time will be displayed. The countdown runs.
- 5 signal tones will indicate the end of the program. Take the food from the appliance.

## Initial Operation

### Preparation

1. After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle.
2. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
3. Check the appliance for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the appliance must not be used.
4. In order to avoid interference to other appliances when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
5. Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
6. Insert the mains plug into a properly installed power socket.

#### ⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!
- The mica sheet (8) is also part of the appliance and must not be removed. It protects the electronic component located behind it from dirt.

#### ℹ NOTE:

If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times.

The following procedure is strongly recommended:

- Turn the appliance to the grill function and allow it to run several times without any food inside (max. 5 minutes each time).
- Please ensure sufficient ventilation.

### Setting the Clock

#### ℹ NOTE:

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

1. Press the **CLOCK/PRE-SET** button. The symbol "🕒" lights up in the display. The hour digit is flashing.
2. Use the rotary knob to set the desired hour.
3. Press the **CLOCK/PRE-SET** button. The minute digits will be flashing.
4. Use the rotary knob to set the desired minutes.
5. Press the **CLOCK/PRE-SET** button again to activate the new time. The delimiter symbol ":" of the digital time will be flashing on the display. The symbol "🕒" goes off.

### Operating the Microwave

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once. Then use the rotary knob to select the desired power level (*P 10* to *P 100*).

Power Setting on the Display as Selected in %	Power in Watt (approx.)	Application
<i>P 100</i>	800	Quick heating
<i>P 80</i>	640	Cooking
<i>P 50</i>	400	Simmering
<i>P 30</i>	240	Defrosting frozen food
<i>P 10</i>	80	Melting cheese etc.

4. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
5. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
6. Press the **QUICK START/START** button to start operation. The cooking time depends on the quantity and texture of the food. After a few times trying you will quickly learn to estimate the cooking time.

#### ℹ NOTE:

- Preparation of food in a microwave oven is very much faster than in a conventional cooker. Set the cooking time to a low level if you are not sure and continue cooking again if necessary.
- **Please note:** A cover should be placed over the food when operating the microwave.

### Pause or Stop Cooking

- If you wish to pause the cooking operation, press the button **CANCEL/STOP** once and open the door.
- If you wish to continue the cooking operation, close the door and press the **QUICK START/START** button.
- If you wish to completely stop operation, press the **CANCEL/STOP** button twice.

### Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

### Heating Table

Food/Dish	Quantity	Power in %	Approx. Time in Minutes	Cover
<b>Liquids</b>				
Water, 1 cup	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	no
Water, 0,5l	500 g	<i>P 100</i>	3,5–5	no
Water, 0,75l	750 g	<i>P 100</i>	5–7	no
Coffee, 1 cup	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	no
Milk, 1 cup	150 g	<i>P 100</i>	0,5–1	no

**Caution:** Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.

Food/Dish	Quantity	Power in %	Approx. Time in Minutes	Cover
<b>One-Course Meals</b>				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	<i>P 100</i>	2,5–3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	<i>P 100</i>	2–2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	<i>P 100</i>	2,5–3,5	yes
<b>Tip:</b> Moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
<b>Meat</b>				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	<i>P 100</i>	1–2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	<i>P 100</i>	3–4	no
Joint	250 g	<i>P 100</i>	2–3	no
<b>Tip:</b> Brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
<b>Poultry</b>				
Half a chicken	450 g	<i>P 100</i>	3,5–5	no
Chicken fricassee	400 g	<i>P 100</i>	3–4,5	yes
<b>Tip:</b> Brush with oil, stir from time to time.				
<b>Extras</b>				
Noodles, rice				
1 portion	150 g	<i>P 100</i>	1–2	yes
2 portions	300 g	<i>P 100</i>	2,5–3,5	yes
Potatoes	500 g	<i>P 100</i>	3–4	yes
<b>Tip:</b> Moisten slightly beforehand.				
<b>Soups/Sauces</b>				
Clear soup, 1 plate	250 g	<i>P 100</i>	1–1,5	yes
Soup with garnish	250 g	<i>P 100</i>	1,5–2	yes
Sauce	250 g	<i>P 100</i>	1–2	yes
<b>Baby Food</b>				
Milk	100 ml	<i>P 50</i>	0,5–1,5	no
Mash	200 g	<i>P 50</i>	1–1,5	no
<b>Tip:</b> Shake well or stir. Check the temperature!				

## Cooking

### Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the appliance can be opened at any time. The appliance switches off automatically.

It will only continue operation when the door is closed and the **QUICK START/START** button pressed again.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable

quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

Smaller quantities cook faster than large ones. The following rule of thumb applies:

**Double the quantity = almost double the time**

**Half the quantity = half the time**

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

**approx. 1 minute cooking time for each 100 g.**

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

### Cooking Table

Food/Dish	Quantity	Power in %	Approx. Time in Minutes	Cover
<b>Vegetables</b>				
Aubergines	500 g	<i>P 80</i>	7–10	yes
Cauliflower	500 g	<i>P 80</i>	13–15	yes
Broccoli	500 g	<i>P 80</i>	6–9	yes
Chicory	500 g	<i>P 80</i>	6–7	yes
Peas	500 g	<i>P 80</i>	6–7	yes
Fennel	500 g	<i>P 80</i>	8–11	yes
Green beans	300 g	<i>P 80</i>	13–15	yes
Potatoes	500 g	<i>P 80</i>	9–12	yes
Turnip cabbage	500 g	<i>P 80</i>	8–10	yes
Leek	500 g	<i>P 80</i>	7–9	yes
Maize cob	250 g	<i>P 80</i>	7–9	yes
Carrots	500 g	<i>P 80</i>	8–10	yes
Bell pepper	500 g	<i>P 80</i>	6–9	yes
Brussels sprouts	300 g	<i>P 80</i>	7–10	yes
Asparagus	300 g	<i>P 80</i>	6–9	yes
Tomatoes	500 g	<i>P 80</i>	6–7	yes
Courgettes	500 g	<i>P 80</i>	9–10	yes
<b>Tip:</b> Cut the vegetables into small pieces and cook with 2–3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3–5 minutes, season just before serving.				
<b>Fruit</b>				
Stewed apple, pear	500 g	<i>P 80</i>	5–8	yes
Plum jam	250 g	<i>P 80</i>	4–6	no
Stewed rhubarb	250 g	<i>P 80</i>	5–8	yes
4 baked apples	500 g	<i>P 80</i>	7–9	yes
<b>Tip:</b> Add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3–5 minutes.				

Food/Dish	Quantity	Power in %	Approx. Time in Minutes	Cover
<b>Meat*</b>				
Meat with sauce	400g	P 80	10–12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500g	P 80	10–15	yes
Roulade of beef	250g	P 80	7–8	yes
<b>Tip:</b> Stir from time to time, allow to stand for 3–5 minutes.				
<b>Poultry*</b>				
Chicken fricassee	250g	P 80	6–7	yes
Poultry soup	200g	P 80	5–6	yes
<b>Tip:</b> Stir from time to time, allow to stand for 3–5 minutes.				
<b>Fish</b>				
Fish fillet	300g	P 80	7–8	yes
	400g	P 80	8–9	yes
<b>Tip:</b> Turn halfway through, continue cooking for 3–5 minutes.				
<b>Defrosting and Cooking Vegetables</b>				
Apple and red cabbage	450g	P 80	14–16	yes
Leaf spinach	300g	P 80	11–13	yes
Cauliflower	200g	P 80	7–9	yes
French beans	200g	P 80	8–10	yes
Broccoli	300g	P 80	8–9	yes
Peas	300g	P 80	7–8	yes
Turnip cabbage	300g	P 80	13–15	yes
Leek	200g	P 80	10–11	yes
Maize	200g	P 80	4–6	yes
Carrots	200g	P 80	5–6	yes
Brussels sprouts	300g	P 80	7–8	yes
Spinach	450g	P 80	12–13	yes
	600g	P 80	15–17	yes
<b>Tip:</b> cook in 1–2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2–3 minutes and season just before serving.				
<b>Soups/Stews*</b>				
Stew	500g	P 80	13–15	yes
Soup with garnish	300g	P 80	7–18	yes
Crème soup	500g	P 80	13–15	yes
<b>Tip:</b> Stir from time to time and continue cooking for 3–5 minutes.				

\* Ready-made meals

### Quick Start

You wish to heat food or drinks shortly at the highest power setting?

1. Start the microwave immediately by pressing the button **QUICK START/START**.
2. Cooking starts immediately, with every press of the button increasing the cooking time by 60 seconds. The microwave works at 100% power.

### Grilling

For grilling please use the grilling grid. Use suitable heat-resistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

“Preheating” the grill is not necessary, as the grill produces radiant heat immediately.

Proceed as follows for roasting and scalloping:

1. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once. Then use the rotary knob to select the mode (G).
2. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
3. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes. Example:

Food/Dish	Quantity	Approx. Time in Minutes	Cover
Toast au gratin with cheese	2–3	3–4	no

4. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

#### NOTE:

After half of the time has elapsed, several signal sounds will alert you to turn the grilled food such as meat or sausages. If the door remains closed, the appliance starts again after approximately 60 seconds. If you would like the appliance to continue operation sooner, press the **QUICK START/START** button.

#### WARNING: Risk of Burns!

Open and close the door at its handle only.

### Combination of Grill and Microwave Operation

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

Display	Microwave Power Setting	Grill Power Setting
G	0%	100%
G - 1	55%	45%
G - 2	36%	64%

1. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once. Then use the rotary knob to select the desired power level (G - 1 or G - 2).
2. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
3. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
4. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

#### Tips on Combined Operation

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

Please use the grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. (Exception: large, thick items of food are grilled directly on the rotating plate!)

## Auto Functions

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

1. Press the **AUTO MENU** button once. Then use the rotary knob to select the desired automatic program. Choose one of the settings given in the table below:

Code	Program	Display/ Weight in Grams	Power Setting
R - 1	Heating	2 0 0	Microwave 100%
		4 0 0	
		6 0 0	
R - 2	Vegetables	2 0 0	Microwave 100%
		3 0 0	
		4 0 0	
R - 3	Fish	2 5 0	Microwave 80%
		3 5 0	
		4 5 0	
R - 4	Meat	2 5 0	Microwave 100%
		3 5 0	
		4 5 0	
R - 5	Pasta	5 0 (with 450 g water)	Microwave 80%
		1 0 0 (with 800 g water)	
R - 6	Potatoes	2 0 0	Microwave 100%
		4 0 0	
		6 0 0	
R - 7	Pizza	2 0 0	Microwave + grill
		4 0 0	
R - 8	Soup	2 0 0	Microwave 100%
		4 0 0	

2. Press the **AUTO MENU** button to confirm your settings.
3. Use the rotary knob to set the desired weight.
4. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

## Defrosting

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

### Defrosting According to Weight

1. Press the **DEFROST BY W.T.** button once. The letters "d E F I" appear in the display.
2. Use the rotary knob to set the weight to between 0.1–2.0 kg.
3. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

#### **i** NOTE:

In case the weight of the food is less than 200 g, place it on the edge and not in the centre of the glass tray.

### Defrosting According to Time

1. Press the **DEFROST BY TIME** button once. The letters "d E F 2" appear in the display.
2. Use the rotary knob to set the desired time between 5 seconds and 95 minutes.
3. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

## Gradual Cooking

You can set the programs in such a way that up to 3 different functions are performed one after the other.

Let us assume that you select the following programs:

Defrosting



Cooking



Grilling

1. Select the first function:  
Press the **DEFROST BY W.T.** or the **DEFROST BY TIME** button.
2. Use the rotary knob to set the weight or the desired time.
3. Select the second function:  
Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once. Then use the rotary knob to select the desired power level (*P 10* to *P 100*).
4. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
5. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
6. Select the third function:  
Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once. Then use the rotary knob to select the mode (*G*).
7. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
8. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
9. Press the **QUICK START/START** button to start operation.

#### **i** NOTE:

- The change of program is indicated by an acoustic signal.
- When half of the grilling time has passed two acoustic signals are heard to remind you to turn the food over. If the door remains closed, the appliance starts again after approximately 60 seconds. If you would like the appliance to continue operation sooner, press the **QUICK START/START** button.

#### **⚠** WARNING: Risk of Burns!

Open and close the door at its handle only.

## Special Functions

### Auto Start

You can start all of the programs or even a combined setting in several steps with a delay. The maximum time-delay is 23 hours and 59 minutes.





#### **i** NOTE:

First set the clock! Otherwise you cannot use this function.

**Example:** Proceed as follows for automatically starting the microwave:

1. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button once.
2. Then use the rotary knob to select the desired power level (*P 10* to *P 100*).
3. Press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button to confirm your settings.
4. Use the turning knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
5. Press the **CLOCK/PRE-SET** button. A signal tone sounds and the display will show the current time, with the hour digit flashing.
6. Use the rotary knob to set the hour of the desired start time.
7. Press the **CLOCK/PRE-SET** button. A signal tone sounds and the minutes will be flashing on the display.
8. Use the rotary knob to set the minutes of the desired start time.
9. Press the **QUICK START/START** button to confirm. The symbol "☺" flashes in the display.

**Example:** 7:30 minutes cooking time at 80 % power; start time 14:20 o'clock

Step	Button / Rotary Knob	Display	
1	MICRO./GRILL/COMBI.	P 100	(Selection)
2		P 80	(Power setting)
3	MICRO./GRILL/COMBI.	P 80	(Confirmation)
4		7:30	(Cooking time)
5	CLOCK/PRE-SET	10:45	(Current time)
6		14:45	(Set hour)
7	CLOCK/PRE-SET	14:45	
8		14:20	(Set minutes)
9	QUICK START/START	10:45	(Current time)

**i NOTE:**

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

**⚠ WARNING: RISK OF FIRE!**

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

**Locking (Child-Proof Lock)**

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

**Display Function**

- During microwave, grilling or combined operation you can press the **MICRO./GRILL/COMBI.** button for 2–3 seconds in order to show the current power level.
- In disregard to the operation mode, the display will be showing the current time for 2–3 seconds when pressing the **CLOCK/PRE-SET** button.

- During time-delay mode, press the **CLOCK/PRE-SET** button to display the start time.

**Cleaning**

**⚠ WARNING:**

Turn the microwave off and remove the mains plug.

**⚠ CAUTION:**

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

**Interior**

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

**External Walls**

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

**Accessories**

- Clean the glass plate in warm soapy water or in the dishwasher. Dry it before reinstalling it in the microwave.
- Regularly clean the guide ring and the inside of the bottom. You may remove the guide ring and manually clean it. Use a mild detergent or glass cleaner. Dry thoroughly. Make sure to position the ring properly afterwards.
- Clean the grill after each use with a dishwashing detergent or place it in a dishwasher for cleaning.

**Odours**

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

**Oven Light**

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

**Troubleshooting**

Malfunctions are often just caused due to minor problems. Before contacting our customer service, please check the table below:

Problem	Possible Cause	Notes / Solution
Radio or TV reception is interrupted during microwave operation.	The electromagnetic fields of this appliance might interfere with the pictures and sound of special frequencies.	This is normal and not a malfunction. Position the appliances further away from each other.
The appliance is not supplied with electricity.	Faulty mains socket.	Try another socket. Check the house fuse.
The display shows "0:00".	There was a power failure.	Set the clock again.

Problem	Possible Cause	Notes / Solution
The appliance does not start operation. The display shows a readout other than the current time.	The door is not properly closed.	Check if there are objects or food remains jammed in the door.
	The <b>QUICK START / START</b> button was not pressed after selecting the function.	Press the <b>QUICK START / START</b> button, or press the <b>CANCEL / STOP</b> button to cancel the function.
All controls are locked.	The child-proof lock is activated. The display shows "🔒".	Press and hold the <b>CANCEL / STOP</b> button for more than 3 seconds to unlock.
	The time and symbol "🕒" are shown in the display.	The time-delay function is activated. Press the <b>CLOCK / PRE-SET</b> button to display the start time. Press <b>CANCEL / STOP</b> button to terminate the function.
The turntable causes a scratching or abradant noise.	There are dirt or foreign objects in the area of the turntable shaft.	Remove possible objects and food remains as described under "Cleaning".
The operation is terminated without any obvious reason.	The appliance is broken.	Please contact our service department.

### Technical Data

Model:..... MWG 778 U  
Power supply:.....230 V~, 50 Hz  
Power consumption:  
Microwave:..... 1250 W  
Grill:..... 1000 W  
Rated microwave power output: .....800 W/2450 MHz  
Cavity volume:..... approx. 20 litres  
Protection class:..... I  
Net weight: ..... approx. 12.5 kg

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

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and is manufactured according to the latest safety regulations.

### Disposal

#### Meaning of the "Dustbin" Symbol



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

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

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

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

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







## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

**MWG 778 U**

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهرا وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •  
تاريخ الترخا و ختم الوكيل والباع والتوقيع

 **CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH  
[www.clatronic-germany.de](http://www.clatronic-germany.de)

 **CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic-germany.de>

Made in P.R.C.

Stand 07 / 2021