



Original- Bedienungsanleitung Mikrowelle, Grill und Heißluftofen MCG25Ceramic chef



(Garantiegeber)

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

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

Dokument-Nr.: 3351 22-12-2023

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2023 CASO GmbH

1	Bedienungsanleitung	15
1.1	Allgemeines	15
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	15
1.3	Warnhinweise	15
1.4	Haftungsbeschränkung	16
1.5	Urheberschutz	16
2	Sicherheit	16
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	16
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	17
2.3	Gefahrenquellen	19
2.3.1	Gefahr durch Mikrowellen.....	19
2.3.2	Verbrennungsgefahr.....	20
2.3.3	Brandgefahr.....	21
2.3.4	Explosionsgefahr.....	22
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom.....	22
3	Inbetriebnahme	23
3.1	Sicherheitshinweise	23
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	23
3.3	Auspacken	24
3.4	Entsorgung der Verpackung	24
3.5	Aufstellung	24
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort.....	24
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen.....	25
3.6	Montage des Zubehörs	25
3.6.1	Grillrost	25
3.6.2	Backblech.....	27
3.7	Elektrischer Anschluss	27
4	Aufbau und Funktion	28
4.1	Gesamtübersicht	28
4.2	Bedienelemente und Anzeige	29
4.3	Signaltöne	29
4.4	Sicherheitseinrichtungen	30
4.4.1	Warnhinweise am Gerät.....	30
4.4.2	Türverriegelung.....	30
4.4.3	Kindersicherung.....	30
4.4.4	Überhitzungsschutz.....	30
4.5	Typenschild	31
5	Bedienung und Betrieb	31
5.1	Grundlagen des Mikrowellengarens	31
5.2	Betriebsarten	31
5.3	Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr	32
5.4	Tür Öffnen/Schließen	33

5.5	Sound an/aus stellen	33
5.6	Einschalten nach Programmwahl	33
5.7	Schnellstart	33
5.8	Ausschalten	33
5.9	Einstellen der Uhr	34
5.10	Betriebsart "Mikrowelle"	34
5.11	Betriebsart "Grill"	35
5.12	Betriebsart "Mikrowelle und Grill"	36
5.12.1	"Kombination 1".....	36
5.12.2	"Kombination 2".....	36
5.13	Betriebsart "Heißluft"	36
5.13.1	Betriebsart "Voheizen und Heißluftgaren".....	37
5.14	Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"	38
5.15	Betriebsart "Mehrstufiges Garen"	38
5.16	Betriebsart "Kochprogramm"	40
5.17	Betriebsart "Auftauautomatik"	41
5.17.1	Tabelle mit Auftauzeiten.....	41
6	Reinigung und Pflege	42
6.1	Sicherheitshinweise	43
6.2	Reinigung	43
7	Störungsbehebung	44
7.1	Sicherheitshinweise	44
7.2	Störungsanzeigen	44
7.3	Störungsursachen und -behebung	45
8	Entsorgung des Altgerätes	46
9	Garantie	46
10	Technische Daten	47
11	Operating Manual	49
11.1	General	49
11.2	Information on this manual	49
11.3	Warning notices	49
11.4	Limitation of liability	50
11.5	Copyright protection	50
12	Safety	50
12.1	Intended use	50
12.2	General Safety information	51
12.3	Sources of danger	53
12.3.1	Danger due to microwaves	53
12.3.2	Danger of burns	53
12.3.3	Danger of fire	55
12.3.4	Danger of explosion	56
12.3.5	Dangers due to electrical power.....	56
12.4	Commissioning	56

12.5	Safety information	57
12.6	Delivery scope and transport inspection	57
12.7	Unpacking	57
12.8	Disposal of the packaging	57
12.9	Setup	58
12.9.1	Setup location requirements:	58
12.9.2	Avoiding radio interference	58
12.10	Assembling the accessories	58
12.10.1	Metal rack	59
12.10.2	Baking Sheet.....	60
12.11	Electrical connection	60
13	Design and Function	61
13.1	Complete overview	61
13.2	Operating elements and displays	62
13.3	Signal tones	62
13.4	Safety equipment	63
13.4.1	Warning notices on device	63
13.4.2	Door latch.....	63
13.4.3	Child-proof lock.....	63
13.4.4	Overheating protection.....	63
13.5	Rating plate	64
14	Operation and Handling	64
14.1	Principles of microwave cooking	64
14.2	Operating modes:	64
14.3	Information on microwave cookware	65
*both,	Microwave+grill and microwave+hot air.....	66
14.4	Opening / closing door	66
14.5	Switch on/off sound	66
14.6	Activation after selecting the programme	66
14.7	Quick start	66
14.8	De-activation:	67
14.9	Setting the clock	67
14.10	“Microwave” mode	67
14.11	“Grill” mode	68
14.12	“Microwave and Grill” mode	69
14.12.1	“Combination 1”	69
14.12.2	“Combination 2”	69
14.12.3	“Convection” mode.....	70
14.12.4	“Preheating and Convection cooking” mode	70
14.13	“Microwave and Convection” mode	71
14.14	“Multi-stage Cooking” Mode	72
14.15	“Cooking Program” Mode	73

14.15.1	“Automatic defrost” mode.....	74
14.15.2	Table with thawing times.....	75
15	Cleaning and Maintenance	75
15.1	Safety information.....	76
15.2	Cleaning.....	76
16	Troubleshooting	77
16.1	Safety notices.....	77
16.2	Fault indications.....	77
16.3	Causes and rectification of faults.....	78
17	Disposal of the Old Device	78
18	Guarantee.....	79
19	Technical Data	79
20	Mode d’emploi	81
20.1	Généralités.....	81
20.2	Informations relatives à ce manuel	81
20.3	Avertissements de danger	81
20.4	Limite de responsabilités	82
20.5	Protection intellectuelle.....	82
21	Sécurité	82
21.1	Utilisation conforme	82
21.2	Consignes générales de sécurité	83
21.3	Sources de danger.....	85
21.3.1	Danger émanant des micro-ondes.....	85
21.3.2	Risque de brûlure.....	86
21.3.3	Danger d’incendie	87
21.3.4	Risque d’explosion	89
21.3.5	Danger lié au courant électrique	89
22	Mise en service.....	90
22.1	Consignes de sécurité.....	90
22.2	Inventaire et contrôle de transport	90
22.3	Déballage	90
22.4	Elimination des emballages	90
22.5	Mise en place.....	91
22.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	91
22.5.2	Pour éviter le parasitage radio	91
22.6	Montage des accessoires.....	92
22.6.1	Clayette en metal	92
22.6.2	Plaque de four.....	93
22.7	Raccordement électrique	93
23	Structure et fonctionnement	94
23.1	Vue d'ensemble.....	94
23.2	Éléments de commande et d'affichage	95
23.3	Signaux sonores	95

23.4	Dispositifs de sécurité	96
23.4.1	Avertissements sur l'appareil	96
23.4.2	Verrouillage de porte.....	96
23.4.3	Sécurité enfant.....	96
23.4.4	Protection de surchauffe	96
23.5	Plaque signalétique	97
24	Commande et fonctionnement	97
24.1	Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes	97
24.2	Modes de fonctionnement	97
24.3	Indications sur la vaisselle pour micro-onde	98
24.4	Ouvrir et fermer la porte	99
24.5	Allumer/couper le son	99
24.6	Mise en route après sélection d'un programme	99
24.7	Démarrage rapide	99
24.8	Arrêt	100
24.9	Réglage de la montre	100
24.10	Mode «micro-onde»	100
24.10.1	Mode «Grill».....	101
24.11	Mode «Micro-onde et grill»	102
24.11.1	«Combinaison 1»	102
24.11.2	«Combinaison 2»	102
24.12	Mode «Air pulsé»	103
24.12.1	Mode «Préchauffe et air pulsé»	103
24.13	Mode «Micro-onde et air pulsé»	104
24.14	Mode «Niveaux multiples»	105
24.15	Mode «Menu cuisson»	106
24.16	Mode «Décongélation automatique»	107
24.16.1	Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs	107
25	Nettoyage et entretien	108
25.1	Consignes de sécurité	109
25.2	Nettoyage	109
26	Réparation des pannes	110
26.1	Consignes de sécurité	110
26.2	Affichage d'incidents	110
26.3	Origine et remède des incidents	111
27	Elimination des appareils usés	111
28	Garantie	112
29	Caractéristiques techniques	112
30	Istruzione d'uso	114
30.1	In generale	114
30.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	114
30.3	Indicazioni d'avvertenza	114

30.4	Limitazione della responsabilità	115
30.5	Tutela dei diritti d'autore	115
31	Sicurezza.....	115
31.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	115
31.2	Avvertenze generali di sicurezza	116
31.3	Fonti di pericolo	118
31.3.1	Pericolo dovuto a microonde.....	118
31.3.2	Pericolo di ustioni.....	119
31.3.3	Pericolo d'incendio.....	120
31.3.4	Pericolo d'esplosione	122
31.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	122
32	Messa in funzione	123
32.1	Indicazioni di sicurezza	123
32.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	123
32.3	Disimballaggio.....	123
32.4	Smaltimento dell'involucro	124
32.5	Posizionamento.....	124
32.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	124
32.5.2	A scanso di malfunzionamenti	125
32.6	Montaggio degli accessori	125
32.6.1	Griglia.....	125
32.6.2	Teglia del forno	126
32.7	Connessione elettrica	126
33	Costruzione e funzione	127
33.1	Panoramica complessiva	127
33.2	Comandi e display	128
33.3	Suoni di segnalazione	129
33.4	Impostazioni di sicurezza.....	129
33.4.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	129
33.4.2	Chiusura porte	129
33.4.3	Sicura per bambini	129
33.4.4	Protezione surriscaldamento.....	130
33.5	Targhetta di omologazione.....	130
34	Utilizzo e funzionamento	130
34.1	Fondamenti della cottura a microonde	130
34.2	Modalità di funzionamento	131
34.3	Indicazioni sulle stoviglie per microonde	131
34.4	Aprire/Chiudere la porta	132
34.5	Attiva/disattiva il suono	133
34.6	Accensione dopo la selezione del programma	133
34.7	Start rapido	133
34.8	Spegnimento	133
34.9	Impostazione dell'orologio.....	133

34.10	Modalità di funzionamento, “microonde”	134
34.11	Modalità di funzionamento, “griglia”	135
34.12	Modalità di funzionamento “microonde e griglia”	135
34.12.1	"Combinazione 1"	135
34.12.2	"Combinazione 2"	136
34.13	Modalità di funzionamento “Ventilato”	136
34.13.1	Modalità di funzionamento “Preriscaldamento e cottura ventilata”	137
34.14	Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”	137
34.15	Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”	138
34.16	Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”	139
34.16.1	Modalità di funzionamento, “Scongelo automatico”	140
34.16.2	Tabella con tempi di scongelamento - bassi	141
35	Pulizia e cura	142
35.1	Indicazioni di sicurezza	142
35.2	La pulizia	143
36	Eliminazione malfunzionamenti	144
36.1	Indicazioni di sicurezza	144
36.2	Visualizzazione malfunzionamenti	144
36.3	Cause malfunzionamenti e risoluzione	145
37	Smaltimento dell’apparecchio obsoleto	145
38	Garanzia	146
39	Dati tecnici	146
40	Manual del usuario	148
40.1	Generalidades	148
40.2	Información acerca de este manual	148
40.3	Advertencias	148
40.4	Limitación de responsabilidad	149
40.5	Derechos de autor (copyright)	149
41	Seguridad	149
41.1	Uso previsto	149
41.2	Instrucciones generales de seguridad	150
41.3	Fuentes de peligro	152
41.3.1	Peligro por microondas	152
41.3.2	¡Peligro de quemaduras!.....	153
41.3.3	Peligro de incendio	154
41.3.4	Peligro de explosión.....	155
41.3.5	Peligro de electrocución.....	156
42	Puesta en marcha	156
42.1	Instrucciones de seguridad	156
42.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	157
42.3	Desembalaje	157
42.4	Eliminación del embalaje	157

42.5	Colocación	158
42.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	158
42.5.2	Cómo evitar radioperturbaciones	158
42.6	Montaje de los accesorios	159
42.6.1	Parrilla de grill	159
42.6.2	Bandeja de hornear	160
42.7	Conexión eléctrica	160
43	Estructura y funciones	161
43.1	Descripción general	161
43.2	Mandos e indicadores	162
43.3	Señales acústicas	162
43.4	Ajustes de seguridad	163
43.4.1	Señales de aviso en el aparato	163
43.4.2	Enclaves de cierre	163
43.4.3	Seguro para niños.....	163
43.4.4	Protección contra el sobrecalentamiento	163
43.5	Placa de especificaciones	164
44	Operación y funcionamiento	164
44.1	Principios de la cocción con microondas	164
44.2	Modos de funcionamiento	164
44.3	Consejos acerca de la vajilla para microondas	165
44.4	Apertura/Cierre de la puerta	166
44.5	Encender/apagar sonido	166
44.6	Inicio del programa seleccionado	166
44.7	Inicio rápido	166
44.8	Desactivación	167
44.9	Ajuste del reloj	167
44.10	Modo de funcionamiento "Microondas"	167
44.11	Modo de funcionamiento "Grill"	168
44.12	Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"	169
44.12.1	"Combinación 1".....	169
44.12.2	"Combinación 2".....	169
44.13	Modo de funcionamiento "Convección"	169
44.13.1	Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección".....	170
44.14	Modo de funcionamiento "Microondas y convección"	171
44.15	Modo de funcionamiento "Cocción Multi-modo"	171
44.16	Modo de funcionamiento "cocción programada"	172
44.17	Modo de funcionamiento "Descongelación automática"	174
44.17.1	Tabla con tiempos de descongelación	174
45	Limpieza y conservación	175
45.1	Instrucciones de seguridad	175
45.2	Limpieza	176
46	Resolución de fallos	177

46.1	Instrucciones de seguridad	177
46.2	Indicaciones de avería	177
46.3	Indicaciones de avería	177
47	Eliminación del aparato usado	178
48	Garantía	178
49	Datos técnicos	179
50	Gebruiksaanwijzing	181
50.1	Algemeen	181
50.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	181
50.3	Waarschuwingeninstructies	181
50.4	Aansprakelijkheid	182
50.5	Auteurswet	182
51	Veiligheid	182
51.1	Gebruik volgens de voorschriften	182
51.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	183
51.3	Bronnen van gevaar	185
51.3.1	Gevaar door microgolven.....	185
51.3.2	Verbrandingsgevaar.....	186
51.3.3	Brandgevaar.....	187
51.3.4	Ontploffingsgevaar.....	188
51.3.5	Gevaar door elektrische stroom.....	189
51.4	Ingebruikname	189
51.5	Veiligheidsvoorschriften	189
51.6	Leveringsomvang en transportinspectie	190
51.7	Auitpakken	190
51.8	Verwijderen van de verpakking	190
51.9	Plaatsen	190
51.9.1	Eisen aan de plek van plaatsing.....	190
51.9.2	Voorkomen van frequentiestoring.....	191
51.10	Montage van onderdelen	191
51.10.1	Grillrooster	192
51.10.2	Bakblik.....	193
51.11	Elektrische aansluiting	193
52	Opbouw en functie	193
52.1	Algemeen overzicht	194
52.2	Bedieningspaneel en display	195
52.3	Pieptonen	195
52.4	Veiligheidsvoorzieningen	196
52.4.1	Waarschuwingeninstructies op apparaat.....	196
52.4.2	Deurvergrendeling.....	196
52.4.3	Kinderslot.....	196
52.4.4	Thermische beveiliging bij oververhitting.....	196

52.5	Typeplaatje	197
53	Bediening en gebruik	197
53.1	Basis van het magnetron koken	197
53.2	Soorten gebruik	197
53.3	Aanwijzingen magnetron kookgerei	198
53.4	Deur openen/sluiten	199
53.5	Sound aan-/uitzetten	199
53.6	Inschakelen naar programmakeuze	199
53.7	Snelstart	199
53.8	Uitschakelen	200
53.9	Instellen van de klok	200
53.10	Gebruik “Magnetron”	201
53.11	Gebruik “Grill”	201
53.12	Gebruik “Magnetron en grill”	202
53.12.1	“Combinatie 1”	202
53.12.2	“Combinatie 2”	202
53.13	Gebruik “Hete lucht”	203
53.13.1	Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken”	204
53.13.2	Gebruik “Magnetron en hete lucht koken”	204
53.14	Gebruik “Meerdere fases koken”	205
53.15	Gebruik “Kookprogramma“	206
53.16	Gebruik “Automatisch ontdooien”	207
53.16.1	Tabel met ontdooitijden.....	208
54	Reiniging en onderhoud	208
54.1	Veiligheidsvoorschriften	209
54.2	Reiniging	209
55	Storingen verhelpen	210
55.1	Veiligheidsvoorschriften	210
55.2	Storingmeldingen	210
55.3	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	211
56	Afvoer van het oude apparaat	211
57	Garantie	212
58	Technische gegevens	212
59	Руководство по эксплуатации - Общие указания	214
59.1	Информация о данном руководстве	214
59.2	Предупредительные указания	214
59.3	Ограничение ответственности	215
59.4	Защита авторского права	215
60	Безопасность	215
60.1	Использование по назначению	215
60.2	Общие требования техники безопасности	216
60.3	Источники опасности	218
60.3.1	Опасность, исходящая от микроволн	218

60.3.2	Опасность ожога	219
60.3.3	Опасность пожара	220
60.3.4	Опасность взрыва	221
60.3.5	Опасность вследствие электрического тока	222
60.4	Ввод в эксплуатацию	222
60.5	Указания по безопасности	223
60.6	Объем поставки и проверка после транспортировки	223
60.7	Распаковка.....	223
60.8	Утилизация упаковки.....	223
60.9	Установка.....	224
60.9.1	Требования к месту установки:	224
60.9.2	Избежание радиопомех	224
60.10	Монтаж аксессуаров	224
60.10.1	Металлическая решетка	225
60.10.2	Противень	226
60.11	Подключение к сети.....	226
61	Конструкция и функциональное назначение	226
61.1	Описание.....	227
61.2	Элементы управления и индикация	228
61.3	Звуковые сигналы	228
61.4	Защитные устройства	229
61.4.1	Предупредительные указания на приборе.....	229
61.4.2	Фиксатор дверцы.....	229
61.4.3	Блокировка от использования детьми.....	229
61.4.4	Защита от перегревания.....	229
61.5	Заводская табличка	230
62	Эксплуатация и функционирование	230
62.1	Основы приготовления в микроволновой печи	230
62.2	Режимы эксплуатации:.....	231
62.3	Примечания касательно посуды, используемой в микроволновой печи 231	
62.4	Открывание/закрывание дверцы.....	232
62.5	Включение/ выключение звука	232
62.6	Включение после выбора программы	233
62.7	Быстрый пуск	233
62.8	Выключение:.....	233
62.9	Настройка часов	233
62.10	Режим «Микроволны»	234
62.11	Режим «Гриль»	235
62.12	Режим «Микроволны и гриль».....	235
62.12.1	«Комбинация 1»	235
62.12.2	«Комбинация 2»	236

62.12.3	Режим «Конвекция»	236
62.12.4	Режим «Предварительный нагрев конвекция»	237
62.13	Режим «Микроволны и конвекция»	237
62.14	Режим «Многоступенчатое приготовление»	238
62.15	Режим «Программы приготовления»	239
62.15.1	Режим «Автоматическое размораживание»	240
62.15.2	Таблица со значениями времени размораживания.....	241
63	Очистка и уход	242
63.1	Указания по безопасности	242
63.2	Очистка	243
64	Устранение неисправностей	244
64.1	Указания по безопасности	244
64.2	Индикаторы неисправности.....	244
64.3	Причины и способы устранения неисправностей	244
65	Утилизация отслужившего прибора.....	245
66	Гарантия.....	245
67	Технические характеристики.....	246

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

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

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung

des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

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

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

▲WARNUNG

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

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

▲VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

1.4 Haftungsbeschränkung

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

- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

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

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen und Backen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲ WARNUNG

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

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Benutzen Sie nur Küchengeräte und Gegenstände, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- ▶ Speisethermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nur zu dem in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck einzusetzen. Ätzende Chemikalien oder Dämpfe dürfen nicht eingesetzt werden. Dieses Gerät ist besonders zum Erhitzen, Kochen und Trocknen von Speisen entwickelt worden, und nicht für industrielle Zwecke oder den Einsatz im Labor.
- ▶ Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Zu diesen Geräten zählen alle industriell, wissenschaftlich oder medizinisch genutzten Geräte, bei denen absichtlich Hochfrequenzenergie als elektromagnetische Strahlung für die Behandlung von Materialien erzeugt oder benutzt wird, sowie Geräte mit einer funken-erodierenden Wirkung. Geräte der Klasse B sind für den Einsatz im Haushalt und mit einem Anschluss an eine Haushaltsstromversorgung sowie Niederspannungseinrichtungen in Gebäuden vorgesehen.
- ▶ **Achtung:** Das Gerät darf nicht über einer Kochfläche oder einer anderen Hitzequelle aufgestellt werden, da dadurch das Gerät beschädigt werden kann und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Das Mikrowellengerät darf nur freistehend in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Mikrowellengerät darf nicht in einem Schrank in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Gerät ist mit der Rückseite gegen eine Wand aufzustellen.

HINWEIS

- ▶ Das Mikrowellengerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- ▶ Niemals die Abstandshalter auf der Rückseite oder an den Seiten des Gerätes entfernen, da diese den nötigen Mindestabstand für die Luftzirkulation gewährleisten.
- ▶ Das Mikrowellengerät ist nur zum Kochen, Auftauen und Dämpfen von Nahrungsmitteln geeignet.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠ WARNUNG

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

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

- ▶ Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ▶ Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bis es von autorisiertem Fachpersonal repariert wurde.
- ▶ **WARNUNG:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen eine Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind gefährlich für jeden und sollten nur durch eine Fachkraft vorgenommen werden.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

▲WARNUNG

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

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

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

⚠️ WARNUNG

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

2.3.3 Brandgefahr

⚠️ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammenden Materialien.
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Das Gerät darf nicht in leerem Zustand betrieben werden.
- ▶ Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "**Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr**" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ▶ Das Mikrowellen Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem birgt das Risiko von Verletzungen, Entzündungen oder Feuer.
- ▶ Zur Reduzierung der Brandgefahr im Ofeninnenraum:
 - a) Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältnissen muss das Gerät wegen der bestehenden Entzündungsgefahr beaufsichtigt werden.

▲WARNUNG

- b) Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln sind vor dem Erhitzen zu entfernen.
 - c) Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
 - d) Nichts im Ofeninnenraum aufbewahren. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht zum Aufbewahren von Papiergegenständen, Kochgerätschaften oder Nahrungsmitteln verwendet werden.
- **Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.**

2.3.4 Explosionsgefahr

▲WARNUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da die Gefäße explodieren können.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- Nahrungsmittel mit dicken Schalen, z.B. Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel oder Kastanien sind vor dem Garen im Gerät anzustechen.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

▲GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

⚠ GEFAHR

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

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.
- ▶ Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCG25Ceramic chef wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG25Ceramic chef
- Backblech
- Grillrost

- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.
- ▶ Bitte die Schutzfolie an der Innenseite der Tür (sofern vorhanden) nicht entfernen, da diese der leichteren Reinigung des Gerätes dient.



3.4 Entsorgung der Verpackung

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

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

HINWEIS

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

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.

-
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
 - Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
 - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
 - Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten. Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

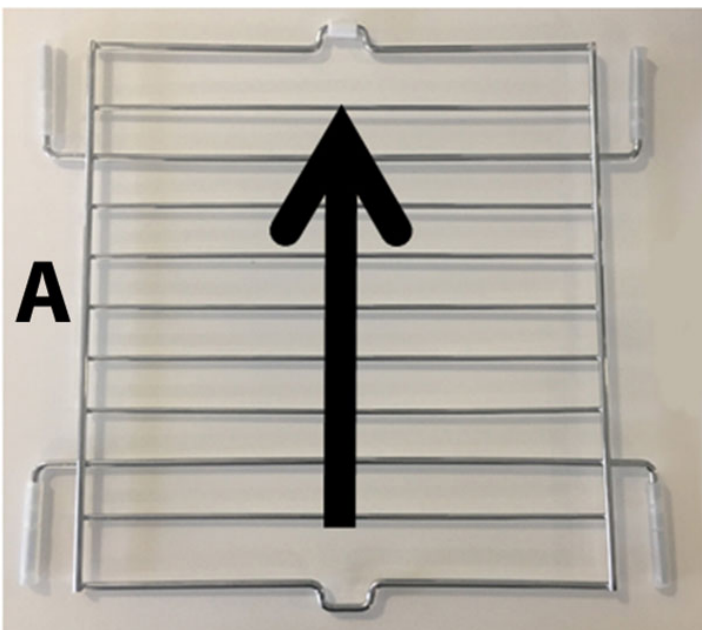
- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.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

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

- ▶ Der Betrieb des Gerätes ist mit Grillrost und/ oder Backblech möglich.
- ▶ Das Backblech nur bei Grillbetrieb/Heißluftbetrieb einsetzen.

3.6.1 Grillrost



Legen Sie den Grillrost in der Richtung, wie auf dem Foto A zu sehen, in das Gerät ein.

Grillrost schräg einsetzen, wie auf Foto B zu sehen.



Dann den Grillrost nach unten drücken, wie auf Foto C zu sehen.



Überprüfen Sie, dass der Grillrost korrekt platziert ist.

▲ VORSICHT

- ▶ Die Gummi-Stopfen dürfen nicht vom Grillrost entfernt werden.
- ▶ Platzieren Sie den Grillrost nur in der abgebildeten Richtung.
- ▶ Der Grillrost darf nicht auf den COSOTEK-Boden gelegt werden.

3.6.2 Backblech

- Das Backblech auf den Ceramic-Boden oder den Grillrost stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Gesamtübersicht



- 1) Sicherheitstürverriegelung
- 2) Sichtfenster
- 3) Türöffner
- 4) Bedienfeld
- 5) COSOTEK®-Bodenplatte
- 6) Backblech



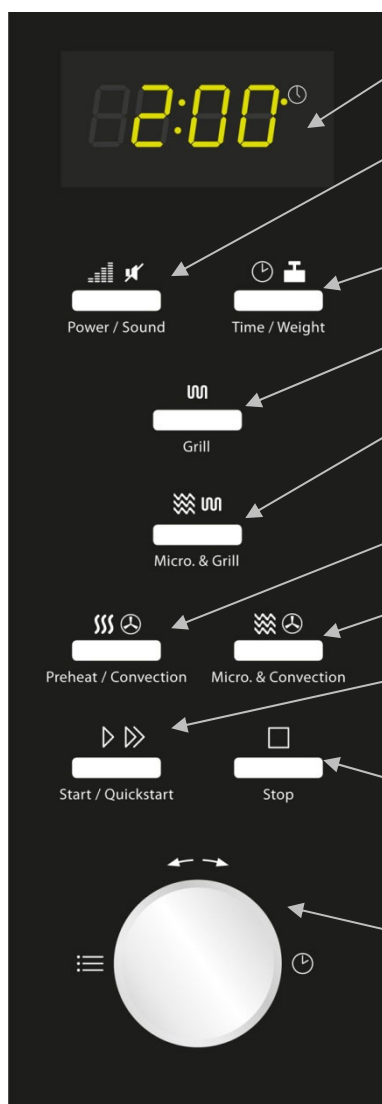
HINWEIS

► Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.

▲VORSICHT

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

4.2 Bedienelemente und Anzeige



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

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

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

Grill: Zum Einstellen des Grillprogramms

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

Vorheizen/Heißluft: Zum Programmieren der Heißlufttemperatur und Vorheizfunktion.

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

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

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

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

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

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

4.4 Sicherheitseinrichtungen



4.4.1 Warnhinweise am Gerät

▲ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

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

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4.2 Türverriegelung

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

▲ VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.
- ▶ Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.

◆ Aktivieren der Kindersicherung:



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

◆ Deaktivieren der Kindersicherung:



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

4.4.4 Überhitzungsschutz



Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 250 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.

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

4.5 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

⚠ WARNUNG

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

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

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

5.2 Betriebsarten

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

◆ **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1 : Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2 : Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ Betriebsart „Heißluft“

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

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb.

◆ Betriebsart „Mehrstufiges Garen“

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

◆ Betriebsart „Kochprogramm“

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

◆ Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

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

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

- ▶ Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ▶ Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

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

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination*
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✗	✗	✗	✗
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓	✓

Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✗	✗	✗
Küchenpapier	✓	✗	✗	✗
Metallblech	✗	✓	✓	✗
Metallgestell	✗	✓	✓	✗
Aluminiumfolie und -behälter	✗	✓	✓	✗

* Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

5.4 Tür Öffnen/Schließen

◆ Tür Öffnen



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

HINWEIS

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

◆ Tür Schließen



Start / Quickstart

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

5.5 Sound an/aus stellen



Power / Sound

Drücken Sie die Taste **Leistung/Sound** drei Sekunden lang, um den Sound (Beep-ton) an oder aus zu stellen. Beendigungsmeldungen der Programme und Warnsignale werden auch bei ausgestellttem Sound ertönen.

5.6 Einschalten nach Programmwahl



Start / Quickstart

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

5.7 Schnellstart



Start / Quickstart

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

Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 30 sec. einzustellen, zweimal für 1 min. Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch. Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

5.8 Ausschalten

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



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

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



HINWEIS

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



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

HINWEIS

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



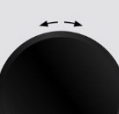
5.9 Einstellen der Uhr

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



◆ Einstellmodus aktivieren

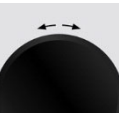
Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.



◆ Stunden einstellen

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

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



◆ Minuten einstellen

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

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



5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

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

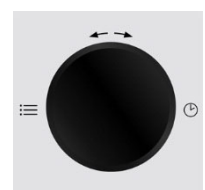


◆ Einstellen der Leistungsstufe

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

◆ Einstellen der Garzeit

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





Start / Quickstart

◆ Garprogramm starten

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

◆ Ende des Garprogramms

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

Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
P9 00	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
P8 10	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
P7 20	720	80 %		
P6 30	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
P5 40	540	60 %		
P4 50	450	50 %	Mittel	Schwachere Fortkochen
P3 60	360	40 %		
P2 70	270	30 %		
P1 80	180	20 %	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schnelles Auftauen
P0 90	90	10 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
P0 00			Niedrig	Warmhalten

5.11 Betriebsart "Grill"

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

HINWEIS

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



Grill

◆ Wahl des Garprogramms

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

◆ Einstellen der Garzeit

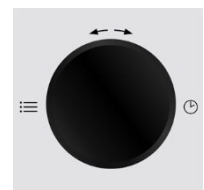
Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



Start / Quickstart

◆ Garprogramm starten

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



◆ Ende des Garprogramms

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

5.12 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

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

HINWEIS

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

5.12.1 "Kombination 1"

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



Micro. & Grill

◆ Wahl des Garprogramms

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

◆ Einstellen der Garzeit

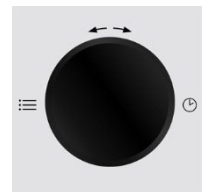
Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



Start / Quickstart

◆ Garprogramm starten

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



◆ Ende des Garprogramms

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

5.12.2 "Kombination 2"

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



Micro. & Grill

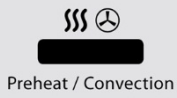
◆ Wahl des Garprogramms

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

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

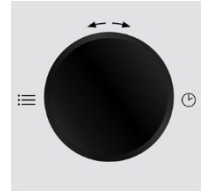
5.13 Betriebsart "Heißluft"

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



◆ Einstellen der Temperatur

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



◆ Einstellen der Garzeit

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

◆ Garprogramm starten



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

◆ Ende des Garprogramms

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

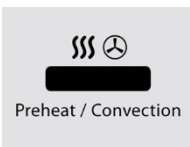
HINWEIS

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

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

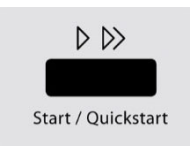
5.13.1 Betriebsart "Voheizen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.



◆ Einstellen der Temperatur

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



◆ Vorwärmen des Ofens starten

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



◆ Kochgut einstellen

Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.

◆ Einstellen der Garzeit

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



Start / Quickstart

◆ Garprogramm starten

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

◆ Ende des Garprogramms

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

5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

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



Micro. & Convection

◆ Einstellen der Temperatur

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

◆ Einstellen der Garzeit

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

◆ Garprogramm starten

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

◆ Ende des Garprogramms

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

HINWEIS

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

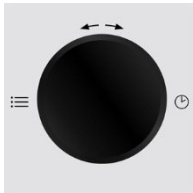
Tastendrucke	Anzeige	Temperatur
1	200	200 °C
2	170	170 °C
3	140	140 °C
4	110	110 °C

5.15 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

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

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

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



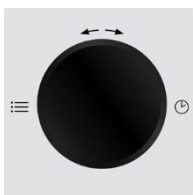
◆ Auswahl der Auftauautomatik

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



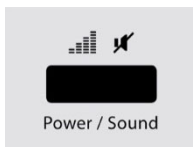
◆ Eingabemodus aktivieren

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



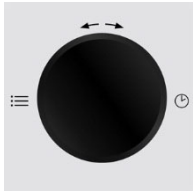
◆ Auftauzeit einstellen

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



◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Mikrowellengaren

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

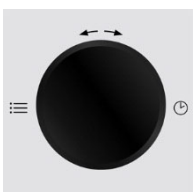


◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

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

◆ Betriebsart „Grill“ anwählen

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



◆ Einstellen der Grillzeit

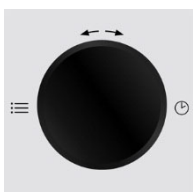
Stellen Sie die Grillzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

oder



◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren

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



◆ Einstellen der Garzeit für das Heißluftgaren

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



◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

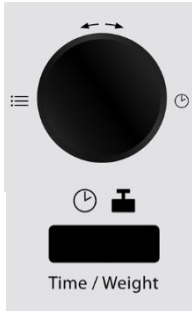
Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

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

5.16 Betriebsart "Kochprogramm"

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



◆ Auswahl des Programms

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

◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

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



◆ Garprogramm starten

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

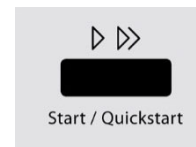
◆ Ende des Garprogramms

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

Programm	Funkt- tion	Anzahl der Tastendrücke Zeit/Gewicht						
		1	2	3	4	5	6	7
Kartoffeln (je 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
Heißgetränk (je 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
Popcorn		99 g – 2:30 Min			-	-	-	-
Erhitzen (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
Frischteig-Pizza (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
Geflügel (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	-
Kuchen		475 g – 50 Minuten			-	-	-	-
Auftauen		10 sec. Bis 45 Minuten						

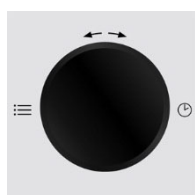
HINWEIS

- ▶ Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- ▶ Bei manchen Menüs stoppt das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie das Kochgut umrühren können und es gleichmäßig gegart wird. Drücken Sie danach die Taste **Start/Schnellstart**, um den Betrieb fortzusetzen.



5.17 Betriebsart "Auftauautomatik"

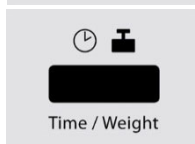
Mit Hilfe des Menüs „**Auftauautomatik**“ (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.



Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl der Auftauautomatik

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

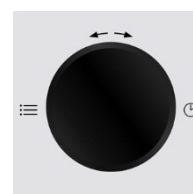


◆ Eingabemodus aktivieren

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

◆ Auftauzeit einstellen

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



◆ Auftauautomatik starten

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

HINWEIS

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

5.17.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit min.	Nachtauzeit
Fleisch im Stück	1000 g	Niedrig	25 - 30	20 - 25
Fleisch im Stück	500 g	Niedrig	14 - 18	10 - 15
Fleisch im Stück	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	Niedrig	6 - 8	5 - 10

Würstchen	200 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	Niedrig	4 - 6	5 - 10
Hähnchen	1000 g	Niedrig	20 - 25	10 – 15
Hähnchenteile	500 g	Niedrig	12 - 15	5 - 10
Rehrücken	100 g	Niedrig	20 - 35	20- 30
Hasenrücken	500 g	Niedrig	12 - 13	10 - 20
Krabben, Shrimps	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Forelle	340 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Fisch im Ganzen	500 g	Niedrig	7 - 10	10 – 15
Fischfilet	250 g	Niedrig	5 - 7	5 - 10
Erd-, Himbeeren	250 g	Niedrig	4 - 6	5 – 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	Niedrig	5 - 7	5 – 10
Apfelmus	500 g	Niedrig	9 - 12	5 – 10
Brötchen	4 Stück	Niedrig	1	3 – 5
Brot	1000 g	Niedrig	13 - 15	8 – 10
Toastbrot	500 g	Niedrig	5 - 6	5 – 10
Rührkuchen	500 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Obstkuchen	1 Stück	Niedrig	2 - 3	2 – 3
Torte	1200 g	Niedrig	10 - 12	30- 60
Sahne	200 g	Niedrig	4 - 6	2 – 3
Quark	250 g	Niedrig	6 - 8	5 – 10
Butter	250 g	Niedrig	6 - 8	10 - 15

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

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

- ▶ Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

▲ WARNUNG Brandgefahr

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

- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

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

HINWEIS

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

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.

◆ Grillrost, Backblech und Ofenboden

- Grillrost und Backblech müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie Grillrost und Blech in einer warmen Seifenlösung.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

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

Anzeige	Beschreibung
E01	<p>Temperatur im Garraum überschritten.</p> <p>Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 250 °C das laufende Programm beendet.</p> <p>Drücken Sie die Taste Stopp um die Störung zu quittieren.</p> <p>Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.</p>

E03**Sensorstörung**

Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stopp** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

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

7.3 Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	Zeit und Leistungsstufe neu einstellen Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	Zeit neu einstellen

HINWEIS

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



8 Entsorgung des Altgerätes

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

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

HINWEIS

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

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG25Ceramic chef
Artikel-Nr.	3351
Anschlussdaten	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1200 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	490 x 285 x 480 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	310 x 190 x 315 mm
Ofenkapazität	ca. 25 L
Nettogewicht	16,65 kg

Original Operating Manual

Microwave, Grill and Convection Oven MCG25Ceramic chef



Item No. 3351

11 Operating Manual

11.1 General

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

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

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning, • Operation • Troubleshooting and/or • Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

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

▲GEFAHR DANGER

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

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

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

▲WARNUNG WARNING

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

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

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

▲VORSICHT ATTENTION

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

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

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

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

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

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

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

12 Safety

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

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for defrosting, warming up, cooking, grilling, reducing, baking of foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING

Warning

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

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

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

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

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

Read all these instructions before using the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ▶ This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

Please note

- ▶ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- ▶ Use this device only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this device. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ▶ Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ▶ This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose. for domestic purpose.
- ▶ The microwave oven is only used when it is freestanding.
- ▶ The microwave oven must not be placed in a cabinet.
- ▶ The device shall be placed against a wall.
- ▶ **Warning:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing device. If it is installed it could be damaged and the warranty would be void.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ The microwave oven is for household use only and not for commercial use.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
- ▶ The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
- ▶ The device must not be cleaned with a steam cleaner.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to microwaves

⚠️ WARNUNG Warning

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

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

- ▶ Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ▶ If the door or door seals are damaged, the device must not be operated until it has been repaired by an authorized person.
- ▶ **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

12.3.2 Danger of burns

⚠️ WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot. Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

▲WARNING**Warning**

- ▶ **Warning:** When the device is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- ▶ Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling (boiling retardation), therefore care must be taken when handling the container.
- ▶ Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
- ▶ In particular, the contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or shaken, and the temperature must be checked before consumption to prevent scolding.
- ▶ Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- ▶ The door or the outer surface may get hot when the device is operating.
- ▶ The accessible surface may be hot during operation.
- ▶ The temperature of accessible surfaces may be high when the device is operating.
- ▶ Use gloves if you remove any heated food.
- ▶ Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
- ▶ **WARNING:** The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

12.3.3 Danger of fire

▲WARNING Warning

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

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ Do not operate the oven when empty.
- ▶ To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 - b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c) If smoke is emitted turn off the device or unplug the device and keep the door closed to extinguish any flames.
 - d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- ▶ Never leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
- ▶ Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading “**Notices on microwave cookware**”.
- ▶ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

12.3.4 Danger of explosion

▲WARNUNG Warning

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

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

- ▶ Liquids and other food must not be heated in closed vessels as these may explode.
- ▶ Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- ▶ Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.

12.3.5 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

12.4 Commissioning

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

12.5 Safety information

▲WARNING

Warning

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

12.6 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG25Ceramic chef Microwave is delivered with the following components:

- MCG25Ceramic chef Microwave
- Baking sheet
- Metal rack
- Operating Instructions

HINWEIS

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

12.7 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS

Please note

- ▶ Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.
- ▶ Please don't remove the protective film from the inside of the door (if equipped), since this makes the cleaning of the device easier.

12.8 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

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



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

12.9 Setup

12.9.1 Setup location requirements:

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

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

12.9.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

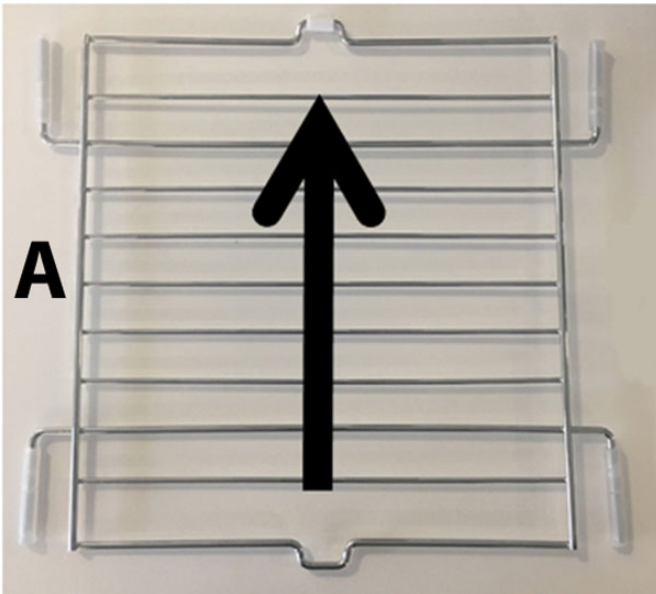
Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

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

12.10 Assembling the accessories

- ▶ The device can be operated with the metal rack and/ or the baking sheet.
- ▶ Use the baking sheet only when the grill / convection is in operation.

12.10.1 Metal rack



Place the metal rack into the device in the same direction as shown on photo A.



Place the metal rack diagonally, as shown on the photo B.



Afterwards push the metal rack down, as shown on photo C.

Check that the metal rack is placed correctly.

▲VORSICHT **Attention**

- ▶ The rubber stoppers may not be removed from the metal rack.
- ▶ Only place the metal rack in the direction displayed on the photo.
- ▶ Do not place the metal rack on the COSOTEK bottom.

12.10.2 Baking Sheet

Use the baking sheet as follows:

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

12.11 Electrical connection

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

13 Design and Function

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

13.1 Complete overview



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



HINWEIS

PLEASE NOTE

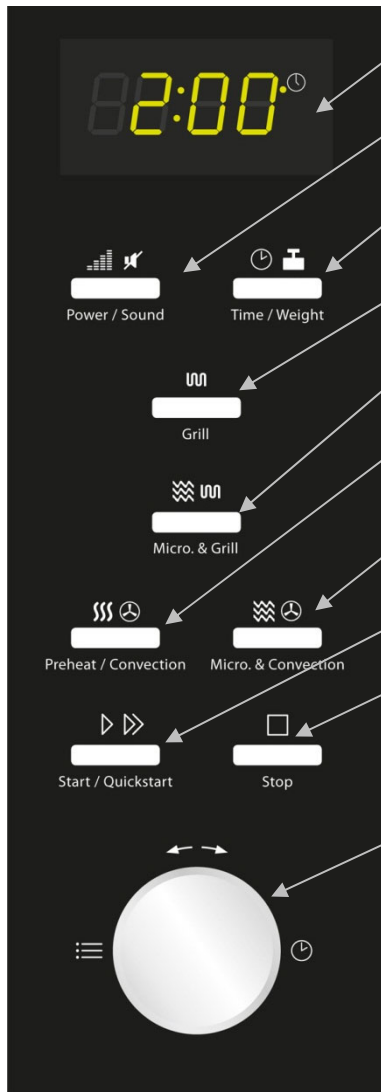
- ▶ The ventilator can continue running afterwards to cool down the device.

⚠ VORSICHT

ATTENTION

- ▶ The COSOTEK[®] base plate can be hot following the cooking time. Do not touch the COSOTEK[®] base plate!

13.2 Operating elements and displays



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

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

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

Grill: Press to set a grill cooking programme.

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

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

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

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

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

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

13.3 Signal tones

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

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

13.4 Safety equipment



13.4.1 Warning notices on device

▲VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

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

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

13.4.2 Door latch

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

▲VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

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

- ▶ Do not operate the device if the safety switch is defective.
- ▶ Do not disable this safety device.

13.4.3 Child-proof lock

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



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

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



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

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

13.4.4 Overheating protection

The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 250°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.



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

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

13.5 Rating plate

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

14 Operation and Handling

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

▲WARNING

Warning

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

14.1 Principles of microwave cooking

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

14.2 Operating modes:

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

◆ “Microwave” mode

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

◆ “Grill” mode

This operating mode is suitable for frying and browning food.

◆ “Microwave and Grill” mode

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

Combination 1

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

Combination 2

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

◆ “Convection” mode

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

◆ “Microwave and Convection” mode

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

◆ „Multi-Stage Cooking“ Mode

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

◆ „Cooking Program“ Mode

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

◆ Automatic defrost

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

14.3 Information on microwave cookware

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

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ▶ Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ▶ For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ▶ Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

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

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✗	✗	✗	✗
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✗	✗	✗

Kitchen roll	✓	✗	✗	✗
Metal sheet	✗	✓	✓	✗
Metal rack	✗	✓	✓	✗
Aluminium foil and container	✗	✓	✓	✗

*both, Microwave+grill and microwave+hot air

14.4 Opening / closing door

◆ Open door

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

HINWEIS

Please note

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

◆ Close doors



Start / Quickstart

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

14.5 Switch on/off sound



Power / Sound

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

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

14.6 Activation after selecting the programme



Start / Quickstart

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

14.7 Quick start

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



Start / Quickstart

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. If you press the button **Start/Quick** once, the oven will work for 30 sec., if you press it twice, it works for 1 min. The oven starts automatically after 2 seconds.

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

14.8 De-activation:

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



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



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

HINWEIS

Please note

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



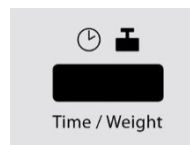
To terminate the interrupted program, press the button **Stop** a second time.

HINWEIS

Please note

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

14.9 Setting the clock



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

◆ Activating setup mode

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

◆ Setting the hours

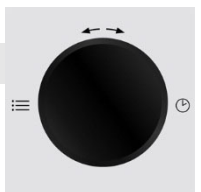
Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.



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

◆ Setting the minutes

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



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

14.10 "Microwave" mode

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

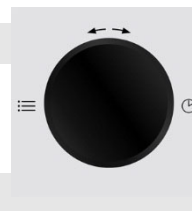


◆ Adjusting the Power Setting

Select the desired power setting by pressing the **Power/Sound** button as often as necessary to get the setting you want (see table below).

◆ Setting the cooking time

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



Start / Quickstart

◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

Display	Watt	Power level	
P9 00	900	100%	High
P8 10	810	90%	
P7 20	720	80%	
P6 30	630	70%	Medium high
P5 40	540	60%	
P4 50	450	50%	Medium
P3 60	360	40%	
P2 70	270	30%	Medium low / Defrost
P1 80	180	20%	
P0 90	90	10%	Low
P0 00	Low		

14.11 “Grill” mode

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

HINWEIS

Please note

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



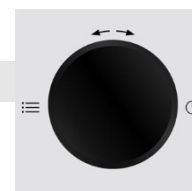
Grill

◆ Selecting the cooking programme

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

◆ Setting the cooking time

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





Start / Quickstart

◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

14.12 “Microwave and Grill” mode

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

HINWEIS

Please note

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

14.12.1 “Combination 1”

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



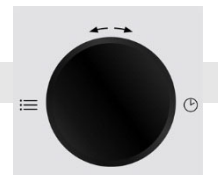
Micro. & Grill

◆ Selecting the cooking programme

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

◆ Setting the cooking time

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



Start / Quickstart

◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

14.12.2 “Combination 2”

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



Micro. & Grill

◆ Selecting the cooking programme

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

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

14.12.3 “Convection” mode

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

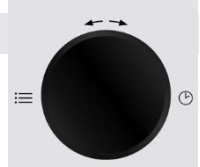


◆ Setting the cooking time

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

◆ Setting the cooking time

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



◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

HINWEIS

Please note

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

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

14.12.4 “Preheating and Convection cooking” mode

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



◆ Setting the temperature

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



◆ To start heating the oven

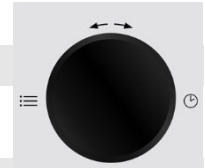
After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**. A signal ton is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

◆ Food setting

Set the food you wish to cook in the device.

◆ Setting the cooking time

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



Start / Quickstart

◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

14.13 “Microwave and Convection” mode

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



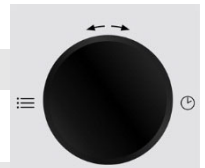
Micro. & Convection

◆ Setting the temperature

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

◆ Setting the cooking time

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



Start / Quickstart

◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

HINWEIS

Please note

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

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

14.14 "Multi-stage Cooking" Mode

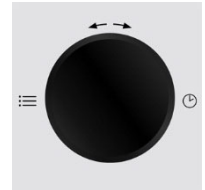
In this mode you can program up to up to three automatic cooking sequences. The sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode is adjustable.

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

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

◆ Selecting Automatic Defrosting

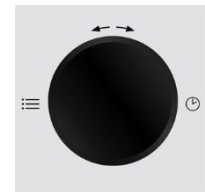
Turn the **Time/Menu** knob anticlockwise in order to select the „**Automatic Defrosting**“ program (09).



Time / Weight

◆ Activating input mode

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



◆ Setting the defrost time

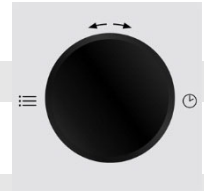
Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.



Power / Sound

◆ Setting the power level for microwave cooking

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



◆ Setting the power level for microwave cooking

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



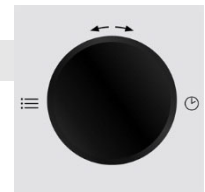
Grill

◆ Selecting „Grill“ Mode

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

◆ Adjusting the Grilling Time

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



or



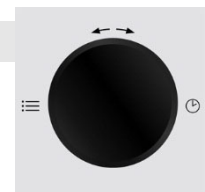
Preheat / Convection

◆ Adjusting the Power Setting for Hot-Air Cooking

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

◆ Setting the Cooking Time for Hot-Air Cooking

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





Start / Quickstart

◆ Starting the multi-level cooking programme

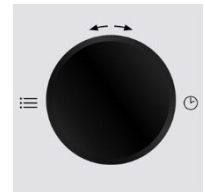
After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset the multi-level cooking programme.

◆ End of the cooking programme

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

14.15 “Cooking Program” Mode

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



◆ Selecting the Program

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



Time / Weight

◆ Setting the quantity / weight

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



Start / Quickstart






◆ Starting the cooking programme

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

◆ End of the cooking programme

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

Cooking Program	Function	Button presses Time/Weight						
		1	2	3	4	5	6	7
Potatoes (each 230 g)		1	2	3	-	-	-	-
Hot drink (200 ml/cup)		1	2	3	-	-	-	-
Popcorn		99 g – 2:30 minutes			-	-	-	-
Reheat (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-

Fresh dough Pizza (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
Poultry (g)	 	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
Cake		475 g – 50 minutes			-	-	-	
Defrost		10 sec. up to 45 minutes						

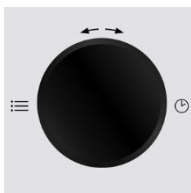
HINWEIS

Please note

- ▶ When cooking in grill or combination mode, you may need to turn the food after half the cooking time has elapsed to ensure it is evenly cooked.
- ▶ With some menus, the device stops after half of the cooking time has elapsed, so that you can stir the food, so it will be evenly cooked. After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**.



14.15.1 “Automatic defrost” mode



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

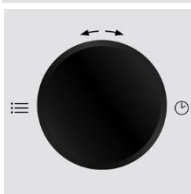
◆ Selecting the menu

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



◆ Activating input mode

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

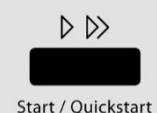


◆ Setting the defrost time

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

◆ Starting automatic defrost

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



HINWEIS

Please note

- ▶ Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows:
- ▶ Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.
- ▶ When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

14.15.2 Table with thawing times

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

15 Cleaning and Maintenance

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

15.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

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

- ▶ The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

15.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

▲WARNING Danger of fire

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

◆ Front of device and operating panel

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

HINWEIS

Please note

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

◆ Exterior housing

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

◆ Metal rack, baking sheet and COSOTEK base plate

- The metal rack and baking sheet must be removed and cleaned occasionally. Wash them in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

16 Troubleshooting

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

16.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

16.2 Fault indications

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

Error code	Description
E01	Excessive temperature within cooking chamber The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 250°C. Press the Stop button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E03	Sensor fault: The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the Stop button to acknowledge this fault.

HINWEIS**Please note**

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

16.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	Close device door
	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	Activate fuse
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	Re-set time and power level Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	Re-set time

HINWEIS**Please note**

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

17 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**HINWEIS****Please note**

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

18 Guarantee

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

19 Technical Data

Device	Microwave, Grill and Convection Oven
Name	MCG25Ceramic chef
Item No.:	3351
Mains data	230 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	2050 W (Convection)
	1200 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (W x H x D):	490 x 285 x 480 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	310 x 190 x 315 mm
Oven capacity	ca. 25 L
Net weight	16,65 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde, grill et four à air pulsé MCG25Ceramic chef



N°. d'art. 3351

20 Mode d'emploi

20.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

20.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

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

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

20.3 Avertissements de danger

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

▲GEFAHR

Danger

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

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

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

▲WARNING

AVERTISSEMENT

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

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

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

▲VORSICHT

Prudence

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

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

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

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

20.4 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

20.5 Protection intellectuelle

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

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

21 Sécurité

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

21.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de décongeler, réchauffer, cuire, griller, réduire et cuire au four des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING**AVERTISSEMENT**

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

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

⚠️ WARNUNG**AVERTISSEMENT**

- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

21.2 Consignes générales de sécurité

HINWEIS**Remarque**

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

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à sécher, chauffer ou réchauffer des animaux vivants.
- ▶ N'utilisez que des ustensiles de cuisine et des objets compatibles avec les appareils à micro-ondes.
- ▶ Les thermomètres alimentaires ne peuvent pas être mis dans ce micro-ondes.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ L'appareil ne doit être utilisé que pour la destination précisée dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs. Cet appareil a été mis au point particulièrement pour réchauffer, cuire et sécher des plats et non pas pour un usage à des fins industrielles ou en laboratoire.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes ne doit être utilisé qu'indépendamment.
- ▶ **Attention** : Cet appareil ne doit pas être posé sur une surface de cuisson ou une autre source de chaleur car ceci pourrait l'endommager et provoquer l'extinction de la garantie.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes ne doit pas être utilisé dans un placard.
- ▶ L'appareil doit être posé par sa face arrière contre un mur.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Cet appareil est un appareil ISM du groupe 2, classe B. Cette classe recouvre tous les appareils utilisés dans les domaines industriel, scientifique ou médical dans lesquels de l'énergie à haute fréquence est générée ou utilisée délibérément comme rayonnement électromagnétique pour traiter des matériaux, de même que les appareils ayant un effet d'électroérosion. Les appareils de classe B sont destinés à un usage domestique et dans des bâtiments avec branchement à une alimentation électrique domestique et des systèmes de basse tension.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes n'est destiné qu'à un usage domestique et non pas professionnel.
- ▶ Ne jamais enlever les écarteurs situés à l'arrière ou sur le côté de l'appareil car ceux-ci garantissent la distance minimale nécessaire à la circulation de l'air.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes est adapté pour cuire, décongeler et étuver des aliments.
- ▶ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

21.3 Sources de danger

21.3.1 Danger émanant des micro-ondes

▲WARNUNG AVERTISSEMENT

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

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

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

▲WARNING AVERTISSEMENT

- ▶ **AVERTISSEMENT** : Les travaux d'entretien et de réparation nécessitant le retrait d'un capot de protection contre les micro-ondes sont dangereux pour toute personne et ne doivent être effectués que par un technicien spécialisé.
- ▶ Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être exploité, jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne qualifiée.

21.3.2 Risque de brûlure

▲WARNING AVERTISSEMENT

Les aliments chauffés dans cet appareil, de même que le plat de cuisson utilisé et la surface de l'appareil peuvent chauffer très fort.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter et faire courir ce risque à d'autres personnes.

- ▶ Les surfaces extérieures peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.
- ▶ **Attention** : Si l'appareil doit fonctionner en mode combiné, suite aux fortes températures alors générées, il ne peut être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'adultes.
- ▶ En cas de réchauffement de boissons dans le micro-onde (retard à l'ébullition), ces dernières peuvent bouillir soudainement et il faut donc manier les récipients avec précaution.
- ▶ Ne pas faire frire d'aliments dans le four. L'huile brûlante peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles et provoquer des brûlures.
- ▶ Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou secoué et il faut vérifier la température avant leur consommation pour éviter les brûlures.

▲WARNING AVERTISSEMENT

- ▶ Les plats de cuisson peuvent chauffer suite à la chaleur transmise par les aliments. Il est conseillé d'utiliser des maniques pour se protéger.
- ▶ La porte et les surfaces extérieurs peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.
- ▶ Quand l'appareil fonctionne, les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée.
- ▶ Utilisez des maniques ou des gants à four pour sortir les plats.
- ▶ Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez les couvercles ou les opercules.
- ▶ AVERTISSEMENT: L'appareil et les pièces accessibles chauffent fortement en fonctionnant. Il faut donc éviter de toucher les éléments chauffants et les enfants de moins de 8 ans doivent donc être tenus à distance ou surveillés en permanence.

21.3.3 Danger d'incendie

▲WARNING AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdu en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Ne chauffez pas d'alcool non dilué.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide.

▲WARNING**AVERTISSEMENT**

- ▶ Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a) Pour réchauffer des plats contenus dans des récipients en plastique ou en papier, il faut surveiller l'appareil en raison du risque d'incendie existant.
 - b) Enlever les fixations métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les chauffer.
 - c) Si de la fumée se dégage, il faut arrêter l'appareil ou débrancher la prise et maintenir la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
 - d) Ne rien conserver à l'intérieur du four. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être utilisé pour ranger des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.
- ▶ Pour tous les ustensiles et récipients, il faut vérifier leur compatibilité avec une utilisation dans les appareils à micro-ondes.
- ▶ Les récipients à usage unique doivent avoir les caractéristiques précisées sous «**Indications sur la vaisselle pour micro-ondes**».
- ▶ En cas de dégagement de fumée, arrêter l'appareil, débrancher la prise électrique et garder la porte fermée (pour étouffer les éventuelles flammes).
- ▶ Cet appareil à micro-ondes est destiné exclusivement à réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linges humides ou autres fait courir des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- ▶ **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.**

21.3.4 Risque d'explosion

▲WARNING AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés qui pourraient exploser.
- ▶ Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- ▶ Les aliments à peaux épaisses, par exemple les pommes de terre, les courges entières, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant de les faire cuire dans l'appareil.

21.3.5 Danger lié au courant électrique

▲GEFAHR Danger de mort par électrocution !

Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

22 Mise en service

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

22.1 Consignes de sécurité

▲WARNING**AVERTISSEMENT**

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ▶ En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

22.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde MCG25Ceramic chef est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde MCG25Ceramic chef
- Clayette en metal
- Plaque de four
- Mode d'emploi

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

22.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.
- ▶ Ne retirez pas le film protecteur de l'intérieur de la porte (le cas échéant), parce que celui-ci facilite le nettoyage de l'appareil.

22.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

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

22.5 Mise en place

22.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

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

22.5.2 Pour éviter le parasitage radio

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

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

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

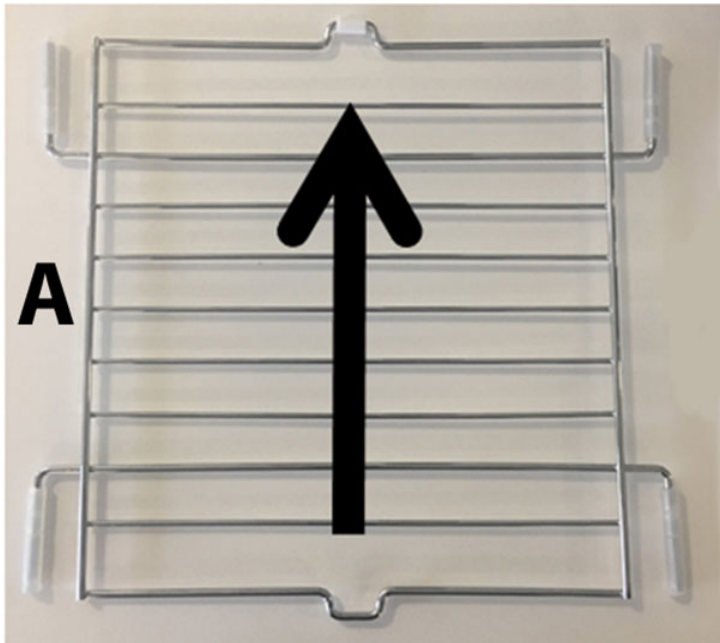
22.6 Montage des accessoires

HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil peut être utilisé avec une grille à barbecue et/ou une plaque à four
- ▶ N'utilisez la plaque à four qu'en mode barbecue./ Air pulsé.

22.6.1 Clayette en metal



Insérez la clayette en métal dans l'appareil dans le sens indiqué sur la photo A.



Insérer la clayette en métal en biais comme indiqué sur la photo B.



Enfoncer ensuite la clayette en métal comme indiqué sur la photo C.
Contrôler que la Clayette en metal soit placé correctement.

▲VORSICHT ATTENTION !

- ▶ Il ne faut pas enlever les bouchons en caoutchouc du Clayette en metal.
- ▶ Ne placer la Clayette en metal que dans la direction montrée sur l'image.
- ▶ La Clayette en metal ne doit pas être placé sur la sole en céramique.

22.6.2 Plaque de four

Installer la plaque de four comme suit :

- Posez la plaque à four sur le plaque en céramique ou sur la grille à barbecue.

22.7 Raccordement électrique

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

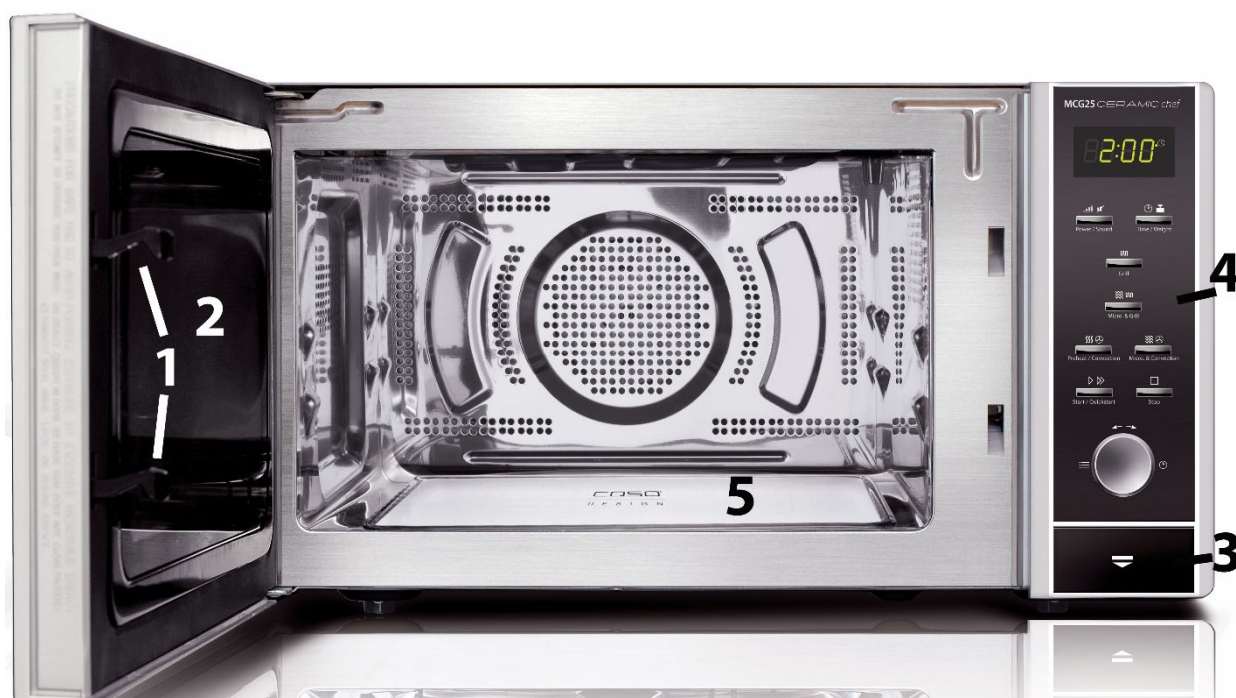
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
-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

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

23 Structure et fonctionnement

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

23.1 Vue d'ensemble



- (1) Verrouillage de sécurité porte
- (2) Fenêtre du four
- (3) Ouvrir la porte
- (4) Champ de commande
- (5) Plaque en céramique
- (6) Plaque de four



HINWEIS

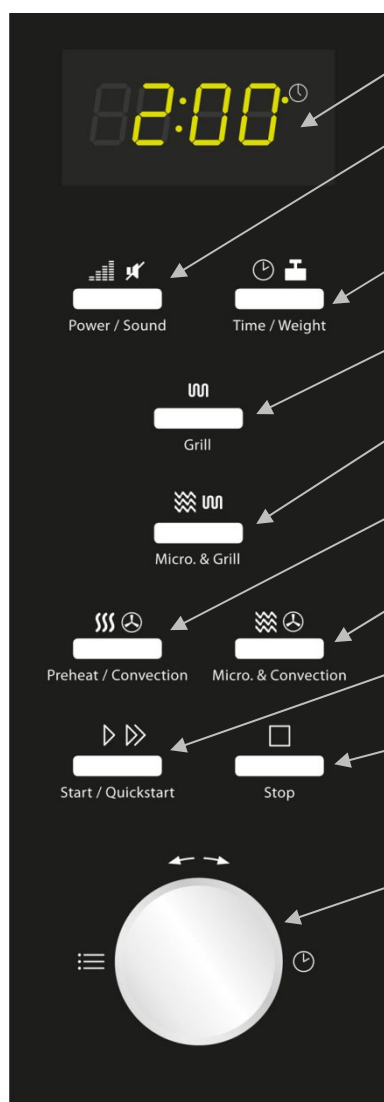
Remarque

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

⚠ VORSICHT Prudence

► Il se peut que la plaque en céramique soit encore chaude après la cuisson: ne touchez pas à la plaque en céramique!

23.2 Eléments de commande et d'affichage



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

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

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

Grill: appuyer pour régler un programme de grill.

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

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

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

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

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

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

23.3 Signaux sonores

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

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

23.4 Dispositifs de sécurité



23.4.1 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

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

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

23.4.2 Verrouillage de porte

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

▲VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

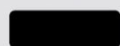
Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.
- ▶ Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

23.4.3 Sécurité enfant

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

◆ **Activer la sécurité enfant :**



Stop

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

◆ **Désactiver la sécurité enfant :**



Stop

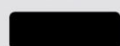
Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

23.4.4 Protection de surchauffe

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

Lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse une température de 250 °C, l'affichage indique E 01 et un ronflement retentit.

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



Stop

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

23.5 Plaque signalétique

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

24 Commande et fonctionnement

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

▲ **WARNING**

AVERTISSEMENT

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

24.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

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

24.2 Modes de fonctionnement

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

◆ **Mode «Micro-onde»**

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

◆ **Mode «Grill»**

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

◆ **Mode «Micro-onde et grill»**

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

Combinaison 1 : Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

Combinaison 2 : Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

◆ **Mode «Air pulsé»**

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

◆ **Mode «Micro-onde et air pulsé»**

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

◆ **Mode «Multi-modes»**

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

◆ **Mode «Menu cuisson»**

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

◆ **Décongélation automatique**

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

24.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

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

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

- ▶ Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ▶ Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ▶ Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

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

Vaisselle	Micro-onde	Grill	Air pulsé	Combinaison*
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓

Verre non résistant à la chaleur	x	x	x	x
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	x	x	x
Papier de cuisine	✓	x	x	x
Tôle métallique	x	✓	✓	x
Plat métallique	x	✓	✓	x
Barquettes et feuilles d'aluminium	x	✓	✓	x

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

24.4 Ouvrir et fermer la porte



◆ Ouvrir la porte

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

HINWEIS

Remarque

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



Start / Quickstart

◆ Fermer la porte

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

24.5 Allumer/couper le son



Power / Sound

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

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

24.6 Mise en route après sélection d'un programme



Start / Quickstart

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

24.7 Démarrage rapide

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



Start / Quickstart

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

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

24.8 Arrêt



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

Exercer une pression unique sur la touche **Stop**. Le programme en cours sera stoppé. Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.



HINWEIS Remarque

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



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

HINWEIS Remarque

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



24.9 Réglage de la montre

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



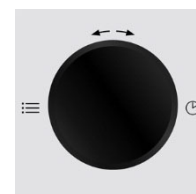
◆ Activer le mode de réglage

Presser la touche **Temps/poids**.

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

◆ Réglage des heures

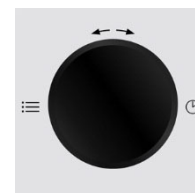
Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.



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

◆ Réglage des minutes

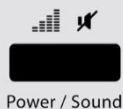
Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



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

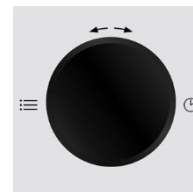
24.10 Mode «micro-onde»

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



◆ Ajuster le niveau de puissance

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



◆ Réglage de la durée de cuisson

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



◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

Affichage	Watt	Puissance	
P9 00	900	100 %	Elevée
P8 10	810	90 %	
P7 20	720	80 %	
P6 30	630	70 %	Mi-élevée
P5 40	540	60 %	
P4 50	450	50 %	Moyenne
P3 60	360	40 %	
P2 70	270	30 %	Mi-faible Décongeler
P1 80	180	20 %	
P0 90	90	10 %	Faible
P0 00	Faible		

24.10.1 Mode «Grill»

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

HINWEIS

Remarque

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

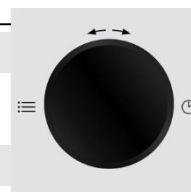


◆ Sélection du programme de cuisson

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

◆ Réglage de la durée de cuisson

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



Start / Quickstart

◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

24.11 Mode «Micro-onde et grill»

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

HINWEIS

Remarque

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

24.11.1 «Combinaison 1»

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



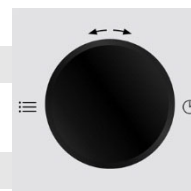
Micro. & Grill

◆ Sélection du programme de cuisson

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

◆ Réglage de la durée de cuisson

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



Start / Quickstart

◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

24.11.2 «Combinaison 2»

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



Micro. & Grill

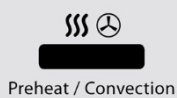
◆ Sélection du programme de cuisson

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

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

24.12 Mode «Air pulsé»

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

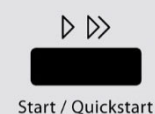
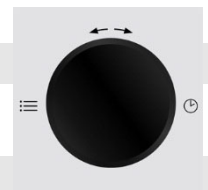


◆ Réglage de la température

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

◆ Réglage de la durée de cuisson

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



◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

HINWEIS

Remarque

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

Nb. pressions sur la touche	Température	Nb. pressions sur la touche	Température
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

24.12.1 Mode «Préchauffe et air pulsé»

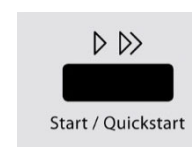
On peut programmer l'appareil pour le mode combiné de préchauffe et de cuisson à l'air pulsé.



◆ Réglage de la température

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

◆ Démarrage de la préchauffe



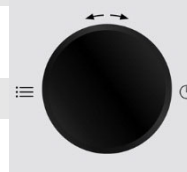
Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/ démarrage rapide**. Un signal sonore retentit et à l'affichage clignote l'indication **PREH**, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

◆ Mise en place des aliments

Mettre les aliments à cuire dans l'appareil.

◆ Réglage de la durée de cuisson

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



Start / Quickstart

◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

24.13 Mode «Micro-onde et air pulsé»

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



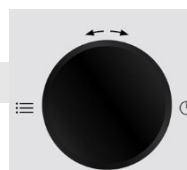
Micro. & Convection

◆ Réglage de la température

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

◆ Réglage de la durée de cuisson

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



Start / Quickstart

◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

HINWEIS

Remarque

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

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

24.14 Mode «Niveaux multiples»

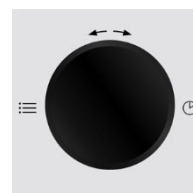
Avec ce mode de fonctionnement, on peut programmer jusqu'à trois successions automatiques. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au grill sont réglables.

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

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

◆ Sélection de la décongélation automatique

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



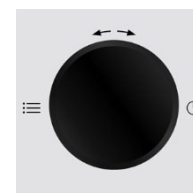
◆ Activer le mode de réglage

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



◆ Régler la durée de décongélation

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



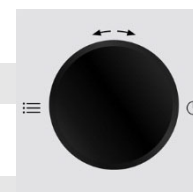
◆ Réglage de la puissance pour le micro-onde



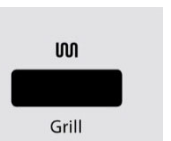
Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Niveau/son**.

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

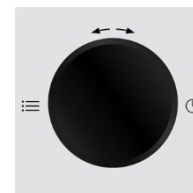
Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Sélection du mode «Grill»



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



◆ Réglage de la durée de cuisson au grill

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

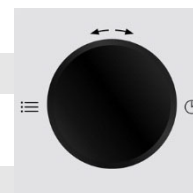
◆ Réglage de la température pour la cuisson à l'air pulsé



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

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

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



◆ Démarrage du programme de cuissons multiples



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

◆ Fin du programme de cuisson

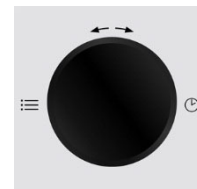
Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

24.15 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 9 menus différents. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.

◆ Sélection du menu

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



Time / Weight

◆ Réglage de la quantité / du poids

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



Start / Quickstart

◆ Démarrer le programme de cuisson

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

◆ Fin du programme de cuisson

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

Menu automatique	Font-ion	Nb. pressions sur la touche Temps/Poids						
		1	2	3	4	5	6	7
Pommes de terre (à 230g)		1	2	3	-	-	-	-
Boissons chaudes (tasse de 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
Pop-corn		99 g – 2:30 minutes			-	-	-	-
Réchauffer (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
Pâtes (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
Pâte à pizza fraîche (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
Volaille (g)		800 g	1000g	1200 g	1400 g	-	-	
Gâteau		475 g – 50 minutes			-	-	-	
Décongélation		10 sec. - 45 Minuten						

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Pour la cuisson au grill ou combinée il faut éventuellement retourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson, afin d'obtenir une cuisson régulière.
- ▶ Dans certains menus l'appareil s'arrête à la moitié du temps de cuisson afin de pouvoir tourner les aliments pour qu'ils soient cuits régulièrement. Ensuite il faut presser le sélecteur tournant (touche **Démarrage/démarrage rapide**), pour poursuivre la cuisson.



Start / Quickstart

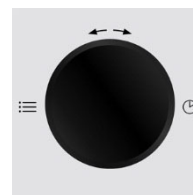
24.16 Mode «Décongélation automatique»

Le menu «**Décongélation automatique**» (09) permet de décongeler avec précaution les aliments congelés.

Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :

◆ **Sélection du menu**

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



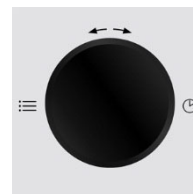
Time / Weight

◆ **Activer le mode de réglage**

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

◆ **Régler la durée de décongélation**

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



Start / Quickstart

◆ **Démarrer la décongélation automatique**

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

HINWEIS**Remarque**

- ▶ De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée,
- ▶ programmer l'appareil par étapes de 1 minute jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.
- ▶ Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.

24.16.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs

Produits alimentaires	quantité	puissance	Temps/ min.	Le temps attendre après décongélation
Viande en morceau	1000 g	Mi-faible	25 - 30	20 - 25
Viande en morceau	500 g	Mi-faible	14 - 18	10 - 15

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

25 Nettoyage et entretien

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

25.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

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

- ▶ Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

25.2 Nettoyage

◆ Chambre du four et intérieur de la porte

▲WARNING Danger d'incendie

- ▶ Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.
- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four. Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

◆ Clayette en metal, plaque du four et fond en céramique

- Il faut de temps en temps retirer clayette en metal / plaque du four et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer le fond en céramique à l'aide d'un nettoyeur doux. En cas d'encrassement important on peut utiliser un produit nettoyeur non agressif.

26 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

26.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT

Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

26.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E01	Température du four trop élevée. : La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 250 °C. Presser la touche Stop afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E03	Incident de capteur : L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche Stop afin de confirmer l'incident.

HINWEIS**Remarque**

- Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

26.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	Enclencher le fusible
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	Régler de nouveau le temps ou la puissance Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	Nouveau réglage de l'heure

HINWEIS**Remarque**

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

27 Élimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS**Remarque**

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.

HINWEIS**Remarque**

- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

28 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie. Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif. En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues. Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes, grill et air pulsé
Nom	MCG25Ceramic chef
N°. d'article	3351
Données de raccordement	230 V, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	2050 W (air pulsé)
	1200 W (grill)
	≤ 1 W (Standby)
Puissance de sortie des microondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (L/H/P)	490 x 285 x 480 mm
Dimensions du four (L/H/P)	310 x 190 x 315 mm
Capacité du four	ca. 25 L
Poids net	16,65 kg

Istruzioni d'uso originali

Microonde, grill e forno ad aria MCG25Ceramic chef



Articolo-N. 3351

30 Istruzione d'uso

30.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o • la pulizia dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

30.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT

Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

30.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

30.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per scongelare, riscaldare, cuocere, grigliare, addensare e cuocere nel forno prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲WARNUNG**Avviso****Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

31.2 Avvertenze generali di sicurezza**HINWEIS****Indicazione****Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Controllare prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ▶ Utilizzare solo utensili da cucina e oggetti che sono idonei per l'uso nei forni a microonde.
- ▶ Termometri per alimentari non sono adatti per il funzionamento in un forno a microonde.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.

- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti. L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ L'apparecchio va utilizzato solo allo scopo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Non impiegare prodotti chimici irritanti o vapori. Questo apparecchio è stato sviluppato per riscaldare, cuocere e asciugare cibi e non per scopi industriali o per l'impiego in laboratorio.
- ▶ Il forno a microonde può essere messo in funzione solo se posizionato autonomamente.
- ▶ **Attenzione:** Non mettere l'apparecchio sopra un piano di cottura o su un'altra fonte di calore, poiché con ciò l'apparecchio può essere danneggiato e la garanzia viene annullata.

- ▶ Questo apparecchio è un apparecchio ISM del Gruppo 2 Classe B. A questo tipo di apparecchio fanno parte tutti gli apparecchi utilizzati a scopo industriale, scientifico o medico, per il quale viene generato o utilizzato volontariamente energia d'alta frequenza come radiazione elettromagnetica, nonché apparecchi con effetto di scintille erosive. Apparecchi della Classe B sono previsti per l'impiego domestico e collegati ad un'alimentazione elettrica domestica nonché a impianti di bassa tensione in edifici.
- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde dentro un armadio.
- ▶ Piazzare l'apparecchio con il suo retro contro una parete.
- ▶ Il forno a microonde è previsto solo per l'impiego domestico e non per un impiego commerciale o professionale.
- ▶ Mai rimuovere i distanziatori sul retro o ai lati dell'apparecchio, poiché questi garantiscono la distanza minima necessaria per la circolazione dell'aria.
- ▶ Il forno a microonde è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un idropulitore a vapore.

31.3 Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo dovuto a microonde

L'effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ▶ Non fare mai funzionare l'apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.

▲WARNING**Avviso**

- ▶ **AVVISO:** I lavori di manutenzione e riparazione, per la quale va rimossa un copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde sono pericolosi per tutti e devono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio fino a quando non è stato riparato da personale specializzato autorizzato, se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate.

31.3.2 Pericolo di ustioni

▲WARNING**Avviso**

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

- ▶ **Attenzione:** Se l'apparecchio deve funzionare nella modalità combinata, esso può essere messo in funzione da bambini, per le alte temperature che si creano, solo sotto la sorveglianza di adulti.
- ▶ Durante il riscaldamento di bevande nel forno a microonde (ritardo di ebollizione), queste potrebbero all'improvviso bollire, quindi fare attenzione con tali recipienti.
- ▶ Non friggere cibi nel forno a microonde. Dell'olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e stoviglie e può causare bruciature.
- ▶ In particolare, occorre che il contenuto dei biberon e i vasetti di alimenti per bambini venga mescolato o agitato e che la temperatura venga controllata prima del consumo per evitare ustioni.

▲WARNING Avviso

- ▶ Apparecchiature per la cottura potrebbero riscaldarsi troppo attraverso la trasmissione di calore dai generi alimentari. Come protezione si consiglia di usare dei panni per pentole.
- ▶ Le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.
- ▶ La porta e le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.
- ▶ Usare panni per pentole o guanti di protezione quando si prelevano i cibi dal forno.
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici che possono essere toccate potrebbero raggiungere alte temperature.
- ▶ Attenzione! Aprendo dei coperchi o delle pellicole protettive potrebbe fuoriuscire vapore scottante.
- ▶ Avviso: Durante il funzionamento l'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano fortemente. Gli elementi di riscaldamento quindi non dovrebbero essere toccati e i bambini sotto l'età di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza o costantemente sorvegliati.

31.3.3 Pericolo d'incendio

▲WARNING Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

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

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Per ridurre il pericolo d'incendio all'interno del forno:
 - a) Al riscaldamento di cibi contenuti in recipienti di plastica o di carta, è assolutamente necessario sorvegliare l'apparecchio per il sussistente pericolo d'incendio.
 - b) Rimuovere le chiusure di filo di ferro di sacchetti di carta o di plastica prima di riscaldare.
 - c) Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina elettrica e tenere la porta chiusa per spegnere eventuali fiamme.
 - d) Non conservare niente dentro il vano interno del forno. Se l'apparecchio non viene utilizzato, allora non conservarci dentro oggetti di carta, utensili per la cottura o generi alimentari.
- ▶ Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in serbatoio in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
- ▶ Per tutti gli utensili di cottura e recipienti deve essere sempre verificato se questi sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde.
- ▶ L'apparecchio a microonde è destinato esclusivamente per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugamento di cibi o vestiti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simile nasconde il rischio di lesioni, accensioni o del fuoco.
- ▶ Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto "**Indicazioni sulle stoviglie per microonde**".

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Spegnere l'apparecchio in caso si sviluppi del fumo e staccare la spina. La porta deve rimanere chiusa per soffocare eventualmente le fiamme.
- ▶ **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

31.3.4 Pericolo d'esplosione

▲WARNING**Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione. Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ Non riscaldare liquidi e altri generi alimentari in contenitori chiusi, perché questi possono esplodere.
- ▶ Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- ▶ Generi alimentari con buccia spessa, ad esempio le patate, cetrioli, mele o castagne prima di essere cotti nell'apparecchio vanno perforati.

31.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR**Pericolo**

Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte! Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

▲GEFAHR**Pericolo**

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

32Messa in funzione

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

32.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ▶ A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG25Ceramic chef viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde MCG25Ceramic chef
- Griglia
- Teglia da forno
- Istruzioni d'uso

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.

-
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
 - Tolga la pellicola protettiva blu sull'apparecchio.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.
- ▶ Il film protettivo sulla parte interna della porta (se presente) non rimuovere, in quanto ciò consente di pulire facilmente il dispositivo.

32.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

32.5 Posizionamento

32.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell'apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Collegi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

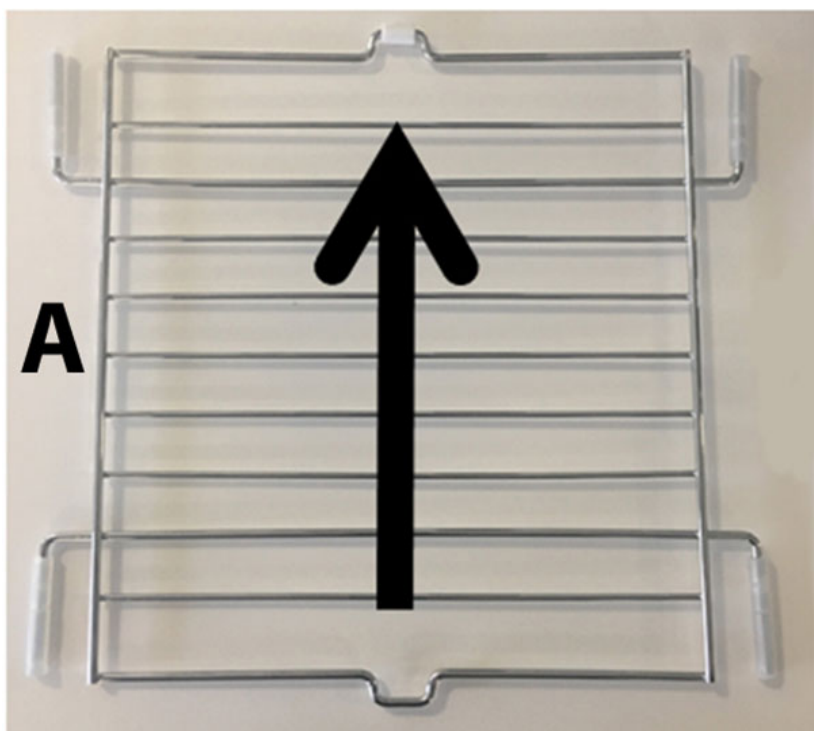
32.6 Montaggio degli accessori

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con griglia e/o con teglia da forno.
- ▶ Impiegare la teglia da forno solo nel funzionamento a griglia/ ventilato.

32.6.1 Griglia



Mettere la griglia nell'apparecchio nella direzione come illustrato alla figura A.

Collocare la griglia inclinata, come illustrato alla figura B.



Poi premere in basso la griglia come illustrato alla figura C.



Verificare che la griglia sia correttamente piazzata.

▲VORSICHT ATTENZIONE

- ▶ Non rimuovere i tappi di gomma dalla griglia.
- ▶ Piazzare la griglia solo nella direzione illustrata.
- ▶ Non appoggiare la griglia sopra il fondo di **COSOTEK**.

32.6.2 Teglia del forno

Montare la teglia del forno come segue:

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

32.7 Connessione elettrica

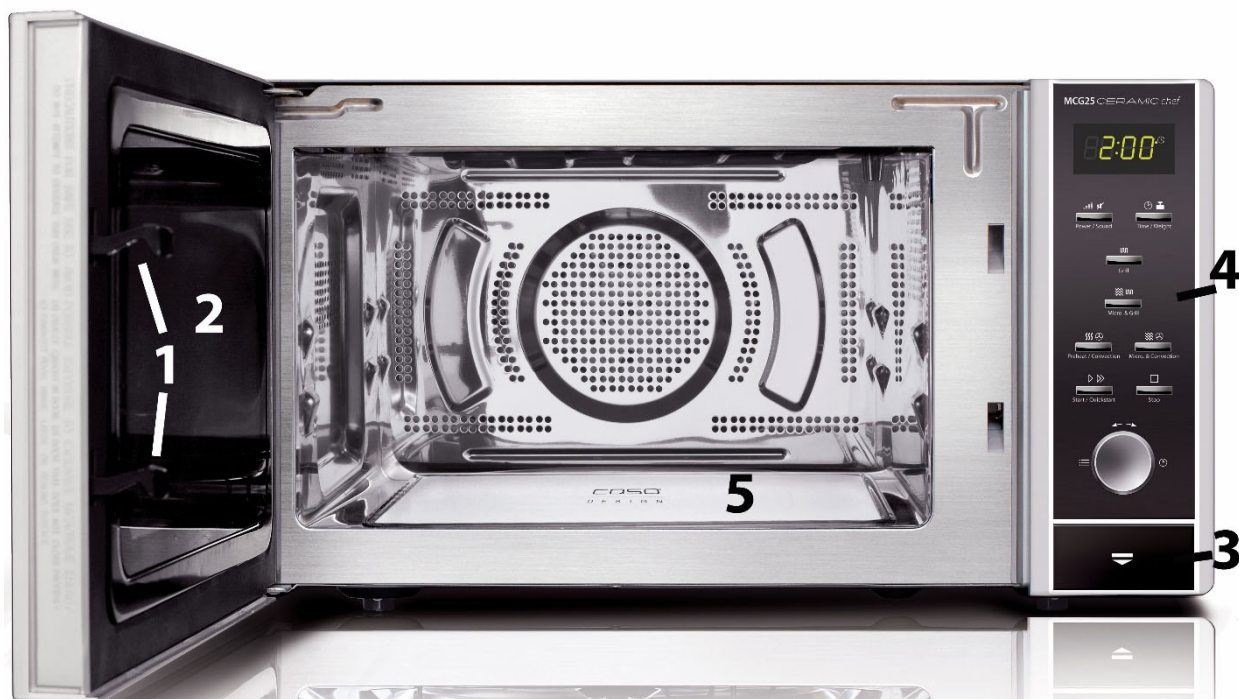
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

33 Costruzione e funzione

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

33.1 Panoramica complessiva



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



HINWEIS

NOTA

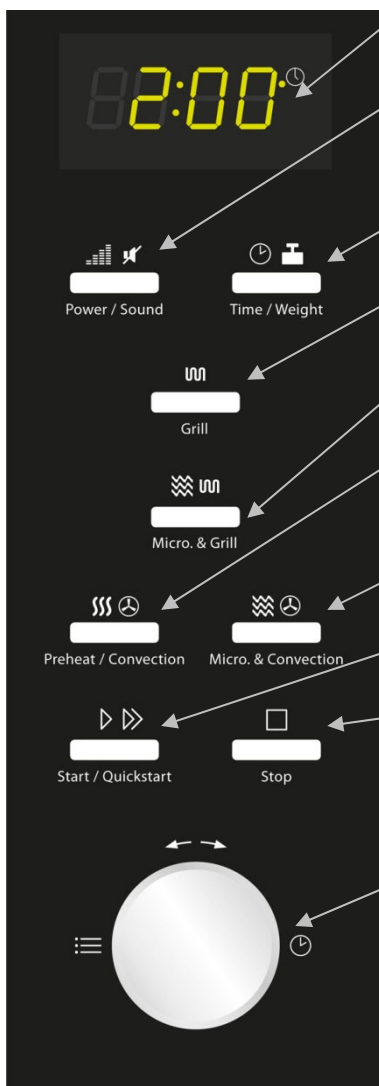
- La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.

VORSICHT

ATTENZIONE

- La piastra di COSOTEK® sul fondo può scottare dopo la cottura: non toccare la piastra di COSOTEK® sul fondo!

33.2 Comandi e display



Campo display: Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.

Potenza/Suono: Premere per selezionare il livello di potenza del microonde o per attivare/disattivare il suono.

Tempo/Peso: Premere per l'impostazione dell'orologio o del peso del preparato da cuocere.

Griglia: Per l'impostazione di una griglia.

Microonde+griglia: Per l'impostazione di un programma cottura combinato (microonde+griglia).

Preriscaldamento/Ventilato: Per la programmazione della temperatura della ventilazione o funzione preriscaldamento.

Microonde + Ventilato: Premere per scegliere una delle quattro impostazioni per la cottura combinata.

Start/Start rapido: Premere per l'avvio del programma di cottura.

Stop: Premere per arrestare il programma di cottura e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura.

Tempo/Menu (regolatore rotante): Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

33.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suono** di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento
- **Due suoni** di segnalazione: L'apparecchio non ha accettato l'inserimento. Controllare l'inserimento e ritentare.
- **Quattro suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

33.4 Impostazioni di sicurezza

33.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

▲VORSICHT Attenzione



Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

33.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell'apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

▲VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
- ▶ Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

33.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.



Stop

◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni "Lock". In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.



Stop

◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

33.4.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.



Se la temperatura supera i 250 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L'apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

33.5 Targhetta di omologazione

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

34 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲WARNING

Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

34.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzate le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un'elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

34.2 Modalità di funzionamento

L'apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell'apparecchio:

◆ Modalità di funzionamento, “microonde”

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

◆ Modalità di funzionamento, “griglia”

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostitire e a gratinare del preparato da cuocere.

◆ Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

Combinazione 1 : Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

Combinazione 2 : Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

◆ Modalità di funzionamento “Ventilato”

In questa modalità di funzionamento, l'aria calda viene fatta circolare nel vano cottura, per ottenere un riscaldamento rapido ed omogeneo del preparato da cuocere.

◆ Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la ventilazione.

◆ Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze automatiche. L'ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

◆ Modalità di funzionamento, “menu cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu.

◆ Scongelamento automatico

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

34.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all'energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ▶ Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ▶ Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.
- ▶ Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	Microonde	Griglia	Ventilato	Combinazione*
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	x	x	x	x
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	x	x	x
Carta da cucina	✓	x	x	x
Teglia metallica	x	✓	✓	x
Supporto metallico	x	✓	✓	x
Foglio e contenitore in alluminio	x	✓	✓	x

* Microonde+Griglia e Microonde+Ventilato



34.4 Aprire/Chiudere la porta

◆ Aprire la porta

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.

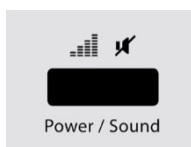
◆ Chiudere la porta



Start / Quickstart

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start/Start rapido**.

34.5 Attiva/disattiva il suono



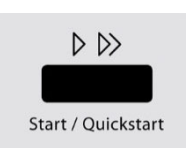
Premere il tasto **Potenza/Suono** per tre secondi, per attivare o disattivare il suono (segnale acustico). Messaggi di termine programma e segnali di avviso suoneranno anche con suono disattivato.

34.6 Accensione dopo la selezione del programma



Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma tasto **Start/Start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

34.7 Start rapido



Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start** rapido una volta: il tempo di cottura massimo è di 30 sec.; due volte: il tempo di cottura massimo è di 1 min.

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

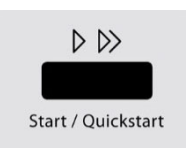
34.8 Spegnimento



Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

Prema una volta il tasto **Stop**. Il programma in corso viene arrestato.

Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.



HINWEIS Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start/Start rapido** dopo aver chiuso la porta.



Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop**.

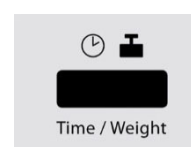
HINWEIS Indicazione

► Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop**.



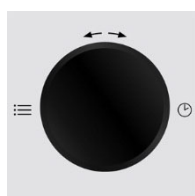
34.9 Impostazione dell'orologio

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



◆ **Attivare la modalità impostazione**

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

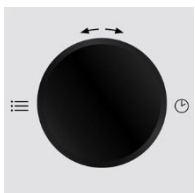


Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.

◆ Impostazione delle ore

Ruota il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.

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



◆ Impostazione dei minuti

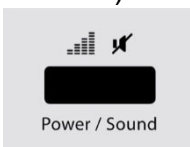
Ruota il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.

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



34.10 Modalità di funzionamento, “microonde”

Con la cottura a microonde potrà regolare la potenza ed il tempo di cottura (max. 95 minuti).

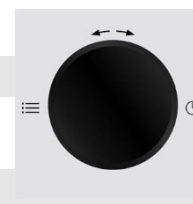


◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono** (veda la tabella in basso).

◆ Impostazione del tempo di cottura

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



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

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

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

P0 90	90	10 %	Bassa
P0 00	Bassa		

34.11 Modalità di funzionamento, “griglia”

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

HINWEIS

Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia. Il tempo griglia massimo è di 95 minuti.



Grill

◆ Selezione del programma di cottura

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

◆ Impostazione del tempo di cottura

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



Start / Quickstart

◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

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

34.12 Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

HINWEIS

Indicazione

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

34.12.1 "Combinazione 1"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



Micro. & Grill

◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 1**”, premendo una volta il tasto **Microonde+Griglia**.

◆ Impostazione del tempo di cottura

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



◆ Avviare il programma di cottura

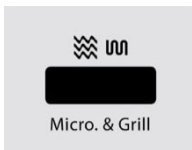
Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

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

34.12.2 "Combinazione 2"

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



◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura "**Combinazione 2**", premendo due volte il tasto **Microonde+Griglia**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento "**Combinazione 1**" descritto in alto.

34.13 Modalità di funzionamento "Ventilato"

Con la cottura ventilata, l'aria calda viene fatta circolare nel vano di cottura, per dorare rapidamente il composto da cuocere, in modo da renderlo croccante. Questo forno può essere impostato con dieci differenti temperature di cottura.



◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Preriscaldamento/Ventilato** (veda la tabella).

◆ Impostazione del tempo di cottura

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



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

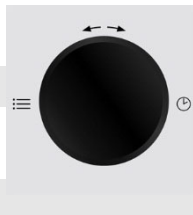
◆ Fine del programma di cottura

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

HINWEIS **Indicazione**

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**.


Pressioni tasto	Temperatura	Pressioni tasto	Temperatura
1	200 °C	6	150 °C

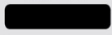


2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

34.13.1 Modalità di funzionamento “Preriscaldamento e cottura ventilata”

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







 Preheat / Convection

◆ **Impostazione della temperatura**

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







 Start / Quickstart

◆ **Preriscaldamento del forno**

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato la temperatura (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato. Viene emesso un suono d'avvertimento e sul display lampeggia **PREH**, fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

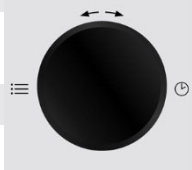






 Start / Quickstart

◆ **Impostazione del composto da cuocere**

Posizioni il composto da cuocere nell'apparecchio.



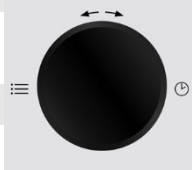






 Start / Quickstart

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

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







 Start / Quickstart

◆ **Avviare il programma di cottura**


Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

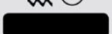
◆ **Fine del programma di cottura**

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

34.14 Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”

L'apparecchio offre quattro impostazioni preprogrammate, che rendono possibile la cottura combinata tra il ventilato ed il microonde. Il tempo di cottura massimo è di 9 ore e 30 minuti.




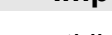


 Micro. & Convection

◆ **Impostazione della temperatura**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Micro + Ventilato** (veda la tabella).

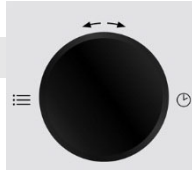




 Start / Quickstart

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

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





Start / Quickstart

◆ Avviare il programma di cottura

Premi il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

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

HINWEIS

Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Micro + Ventilato**.

Pressioni tasto	Display	Temperatura
1	200	200 °C
2	170	170 °C
3	140	140 °C
4	110	110 °C

34.15 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

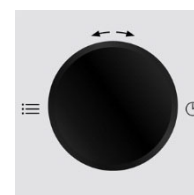
Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze di cottura automatiche. L'ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi nell'ordine:

- Scongelamento
- Cottura a microonde
- Grigliare o cuocere con il ventilato (senza la funzione di preriscaldamento)

◆ Selezione dell'automazione di scongelamento

Ruota il regolatore rotante **Tempo/Menu** in senso antiorario per selezionare il programma “**Automazione di scongelamento**” (09).



◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attiva la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

◆ Impostare il tempo di scongelamento

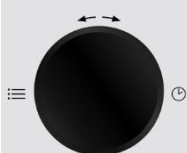
Imposta il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.

◆ Impostazione della potenza per la cottura a microonde

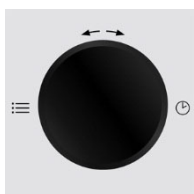
Seleziona la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono**.



Time / Weight



Power / Sound



◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde

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

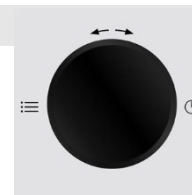


◆ Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”

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

◆ Impostazione del tempo di griglia

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



Oppure

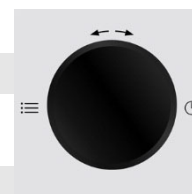


◆ Impostazione della potenza per la cottura ventilata

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

◆ Impostazione del tempo di cottura ventilata

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



◆ Avviare il programma di cottura a più passi

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver effettuato l'impostazione (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura a più passi.

◆ Fine del programma di cottura

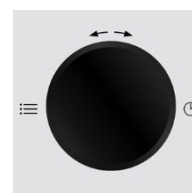
Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

34.16 Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato.



◆ Impostazione della quantità / del peso

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Tempo/Peso** (veda la tabella).



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

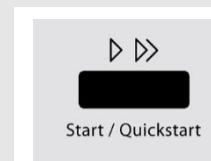
Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Programma di cottura			numero di volte Tempo/Peso						
			1	2	3	4	5	6	7
01	Patate (ogni 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Bevanda calda (tazza da 200 ml)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 2:30 verbale			-	-	-	-
04	Riscaldare (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Impasto fresco per pizza (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Pollame (g)	 	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	-
08	Torta		475 g – 50 verbale			-	-	-	-
09	Scongelamento		10 sec. - 45 minutes						

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Con la cottura nella modalità griglia o in quella combinata, dovrà eventualmente girare il preparato da cuocere a metà cottura, per garantire una cottura omogenea.
- ▶ In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo.
Di seguito preme il selettore sull'apparecchio (tasto **Start/start rapido**), per continuare con il funzionamento.



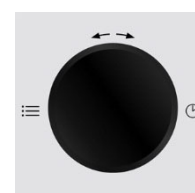
34.16.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico”

Con l'ausilio del menu “**Scongelamento automatico**” (A-16) potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Proceda come segue per l'impostazione del tempo di scongelamento:

◆ Selezione del menu

Ruota il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma “**Scongelamento automatico**” (09).





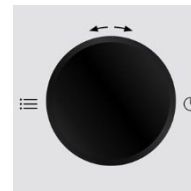
Time / Weight

◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.



Start / Quickstart

◆ Avviare lo scongelamento automatico

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver impostato il tempo di scongelamento (tasto **Start/start rapido**), per avviare il tempo di scongelamento.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.
- ▶ Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.
- ▶ Con l'utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

34.16.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi

Alimenti	quantità		tempo/min.	
Carne al pezzo	1000 g	Medio bassa	25 - 30	20 - 25
Carne al pezzo	500 g	Medio bassa	14 - 18	10 - 15
Carne al pezzo	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 - 10
Salsicce	200 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Pollo	1000 g	Medio bassa	20 - 25	10 - 15
Parti di pollo	500 g	Medio bassa	12 - 15	5 - 10
Lombata di capriolo	100 g	Medio bassa	20 - 35	20 - 30
Lombata di lepre	500 g	Medio bassa	12 - 13	10 - 20
Granchio, gamberoni	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	Medio bassa	7 - 10	10 - 15

Filetto di pesce	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 - 10
Fragole, lamponi	250 g	Medio bassa	4 - 6	5 - 10
Ciliege, prugne	250 g	Medio bassa	5 - 7	5 - 10
Passata di mele	500 g	Medio bassa	9 - 12	5 - 10
Panino	4 Stück	Medio bassa	1	3 - 5
Pane	1000 g	Medio bassa	13 - 15	8 - 10
Toast	500 g	Medio bassa	5 - 6	5 - 10
Torta preparata	500 g	Medio bassa	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 Stück	Medio bassa	2 - 3	2 - 3
Torta	1200 g	Medio bassa	10 - 12	30- 60
Panna	200 g	Medio bassa	4 - 6	2 - 3
Quark	250 g	Medio bassa	6 - 8	5 - 10
Burro	250 g	Medio bassa	6 - 8	10 - 15

35 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Spenga il forno prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

▲VORSICHT **Attenzione**

- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

35.2 La pulizia

◆ **Vano cottura ed interno porta**

▲WARNING **Pericolo d'incendio**

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.
- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

◆ **Parte frontale dell'apparecchio e comandi**

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

HINWEIS **Indicazione**

- ▶ Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

◆ Involucro esterno

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

◆ Griglia, teglia da forno ed piastra sul fondo

- Il griglia e il teglia da forno di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul piastra sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

36 Eliminazione malfunzionamenti

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

36.1 Indicazioni di sicurezza

▲ VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

36.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E01	È stata superata la temperatura nel vano cottura. La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 250 °C. Premi il tasto Stop per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E03	Malfunzionamento sensore L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Premi il tasto Stop per quietanzare il malfunzionamento.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

36.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	Attivare l'interruttore di sicurezza
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	Reimpostare il tempo e la potenza Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	Impostare nuovamente l'ora

HINWEIS

Indicazione

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

37 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS

Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

38 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci. È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale. Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese. Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

39 Dati tecnici

Apparecchio	Microonde, griglia e forno ventilato
Nome	MCG25Ceramic chef
N. articolo	3351
Dati connessione	230 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	2050 W (Ventilato)
	1200 W (Griglia)
	≤ 1 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (L/H/P)	490 x 285 x 480 mm
Misure vano cottura (L/H/P)	310 x 190 x 315 mm
Capacità del forno	ca. 25 L
Peso netto	16,65 kg

Manual del usuario

Microondas, grill y horno de convección MCG25Ceramic chef



Ref. 3351

40 Manual del usuario

40.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad. Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

40.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del MCG25Ceramic chef (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de: • la puesta en marcha, • operación, • resolución de fallos y/o • limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

40.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNING

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa. Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

40.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

40.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

41 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

41.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para descongelar, calentar, cocer, asar, confitar, hornear alimentos y bebidas. Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING

Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

41.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS

Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe leer atentamente las instrucciones de uso.
- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.
- ▶ Los termómetros para alimentos no son adecuados para el microondas.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ▶ Utilice exclusivamente aparatos de cocina y objetos aptos para su uso en microondas.

- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse conforme al uso previsto en el presente manual. No deben utilizarse sustancias químicas ni vapor. Este aparato ha sido diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos, y no está previsto para su uso industrial ni en laboratorio.
- ▶ El microondas debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos.
- ▶ **Advertencia:** El aparato no debe colocarse sobre una cocina u otra fuente de calor, ya que así resultaría dañado y la garantía quedaría anulada.
- ▶ El microondas no debe encenderse en el interior de un armario.
- ▶ El aparato debe colocarse con el panel trasero contra una pared.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ El microondas está previsto exclusivamente para el uso doméstico y no para el uso comercial.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Nunca retire el separador del panel trasero o lateral del aparato, ya que estos elementos aseguran que se cumpla la distancia mínima necesaria para la circulación del aire.
- ▶ Este aparato es un aparato ISM de grupo 2, clase B. A esta clasificación de aparatos pertenecen todos los aparatos de uso industrial, científico o médico, en lo que se genera o emplea intencionadamente energía de alta frecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, así como los aparatos con efecto de electroerosión. Los aparatos de clase B son aptos para su uso doméstico y con una conexión a la toma eléctrica doméstica, así como a dispositivos de baja tensión en edificios.
- ▶ El microondas es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

41.3 Fuentes de peligro

41.3.1 Peligro por microondas

▲WARNUNG**ADVERTENCIA**

La penetración de las microondas en el cuerpo humano puede causar lesiones.

Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

- ▶ Nunca opera el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad está defectuoso o manipulado existe el riesgo de exposición directa a las microondas.
- ▶ **ATENCIÓN:** Los trabajos de mantenimiento y reparación en los que deba retirarse una cubierta de protección antes de la radiación de ondas microondas, son peligrosos y solo deberían ser realizados por un técnico autorizado.

▲WARNING**ADVERTENCIA**

- ▶ Si la puerta o su junta presentan daños, no debe seguir utilizando el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico autorizado.

41.3.2 ¡Peligro de quemaduras!

▲WARNING**ADVERTENCIA**

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ **Advertencia:** Si el aparato ha de funcionar en modo combinado, debido a las altas temperaturas generadas, no debe ser utilizado por niños excepto bajo vigilancia por adultos.
- ▶ Al calentar bebidas en el microondas, éstas pueden hervir de forma repentina (retardo de ebullición), por lo que se recomienda manipular con cuidado los recipientes.
- ▶ No fría alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y los utensilios de cocina y causar quemaduras.
- ▶ Los equipos de cocina pueden calentarse debido a la conducción térmica de los alimentos. Como protección se recomienda el uso de paños de cocina.
- ▶ En particular el contenido de biberones y potitos de alimentación infantil deberá removerse o agitarse y su temperatura deberá comprobarse previamente para evitar quemaduras.
- ▶ La superficie exterior puede calentarse mucho durante el uso.
- ▶ La puerta y superficie exterior puede calentarse mucho durante el funcionamiento.

⚠️ WARNUNG**ADVERTENCIA**

- ▶ Si el aparato está en marcha, la superficie de contacto puede alcanzar una temperatura elevada.
- ▶ Para retirar los alimentos, utilice paños o guantes de cocina.
- ▶ ¡Atención! Al abrir tapas o láminas de recubrimiento puede salir vapor.
- ▶ **ADVERTENCIA:** El aparato y los componentes accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Por tanto, los elementos calefactores no deben tocarse y los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados o bajo constante vigilancia.

41.3.3 Peligro de incendio

⚠️ WARNUNG**ADVERTENCIA**

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.
- ▶ No caliente alcohol en estado no diluido.
- ▶ El aparato no puede utilizarse estando vacío.
- ▶ Para reducir el peligro de incendio en el interior del horno:
 - a) Al calentar alimentos en recipientes de plástico o de cartón, el aparato debe vigilarse debido a que existe peligro de inflamación.

▲WARNING**ADVERTENCIA**

- b) Los alambres de las bolsas de papel y plástico deben retirarse antes de calentarlas.
- c) Cuando se emita humo deberá apagarse el aparato o desconectarse su enchufe y mantener cerrada la puerta para apagar cualquier posible llama generada.
- d) No guarde ningún objeto en el interior del horno. Si no tiene previsto utilizar el aparato, no debe utilizarlo para guardar objetos de papel, utensilios de cocina ni alimentos.
- ▶ En todos los aparatos de cocina y recipientes debe comprobarse si son aptos para su uso en microondas.
 - ▶ Los recipientes desechables de plástico deben presentar las propiedades que se indican en el apartado **“Consejos acerca de la vajilla para microondas”**.
 - ▶ Si se genera humo, debe apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y mantener cerrada la puerta (para evitar la intoxicación por cualquier tipo de llama).
 - ▶ El aparato microondas está únicamente previsto para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de bolsas de agua caliente, zapatillas, paños de cocina, paños mojados o similares implica un riesgo de lesiones, inflamaciones o incendio.
 - ▶ **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

41.3.4 Peligro de explosión

▲WARNING**ADVERTENCIA**

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

⚠️ WARNUNG**ADVERTENCIA**

- ▶ Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en envases cerrados, ya que podrían explotar.
- ▶ No caliente huevos en su cáscara, ni crudos ni duros, ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos del microondas.
- ▶ Los alimentos de piel gruesa, como por ejemplo, las patatas, calabazas enteras, manzanas o castañas deben pincharse con un cuchillo previamente a la cocción en el aparato.

41.3.5 Peligro de electrocución

⚠️ GEFAHR**Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

42 Puesta en marcha

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

42.1 Instrucciones de seguridad

⚠️ WARNUNG**Advertencia**

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ▶ Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El MCG25Ceramic chef incluye los siguientes componentes de fábrica:

- MCG25Ceramic chef
- Parrilla de grill
- Bandeja para hornear
- Manual del usuario

HINWEIS

Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

42.3 Desembalaje

- Para desempaquetar el aparato siga los pasos siguientes:
- Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.
- Saque los accesorios que se encuentran en el interior y elimine el material de embalaje.
- Elimine los adhesivos rojos de seguridad que hay en el fondo interior.
- Eliminar la película protectora azul que cubre el aparato.

HINWEIS

Nota

- ▶ Para evitar rascaduras y manchas, elimine la película protectora azul una vez que el aparato se encuentre en el sitio donde se vaya a utilizar.
- ▶ La película protectora en el interior de la puerta (si está disponible) no eliminar, ya que esto permite limpiar fácilmente el dispositivo.

42.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".



HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

42.5 Colocación

42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La MCG25Ceramic chef no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque la MCG25Ceramic chef cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

42.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

- El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.
- Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.
- Limpie la puerta y las juntas del aparato.
- Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.
- Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.
- Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

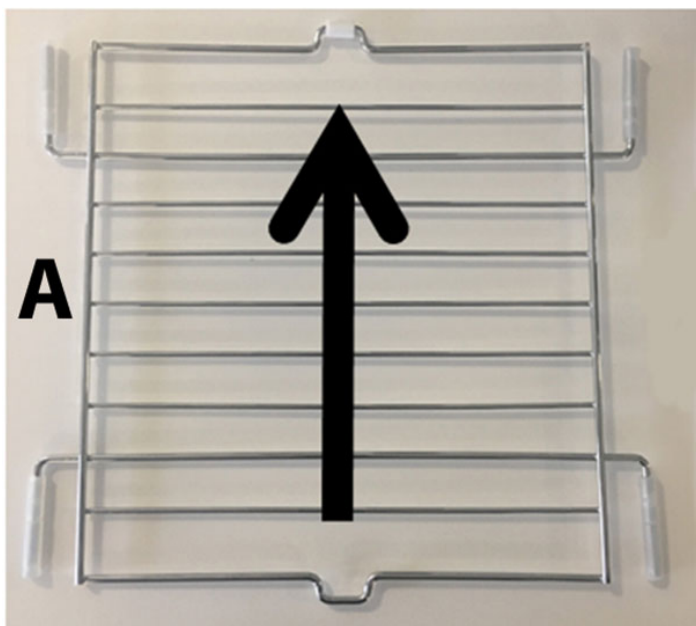
42.6 Montaje de los accesorios

HINWEIS

Nota

- ▶ El aparato puede funcionar con el la bandeja de hornear o la parrilla.
- ▶ La bandeja para hornear solo puede utilizarse en modo de grill.

42.6.1 Parrilla de grill



Coloque la parrilla en el aparato en la dirección que se muestra en la foto A.



Coloque la parrilla inclinada, tal y como se muestra en la foto B.



A continuación, presionar la parrilla hacia abajo, como se muestra en la foto C.
Asegúrese de que la parrilla de grill quede correctamente colocada.

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Los topes de goma no deben retirarse de la parrilla de grill.
- ▶ Coloque la parrilla de grill únicamente en la dirección mostrada.
- ▶ La parrilla no debe posarse sobre una base cerámica.

42.6.2 Bandeja de hornear

- Coloque la bandeja de horneado sobre la base cerámica o la parrilla de grill.

42.7 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

43 Estructura y funciones

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

43.1 Descripción general



- (1) enclaves de seguridad
- (2) ventana del horno
- (3) tirador de la puerta
- (4) panel de control
- (5) placa base de cerámica
- (6) bandeja para hornear

HINWEIS

AVISO

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

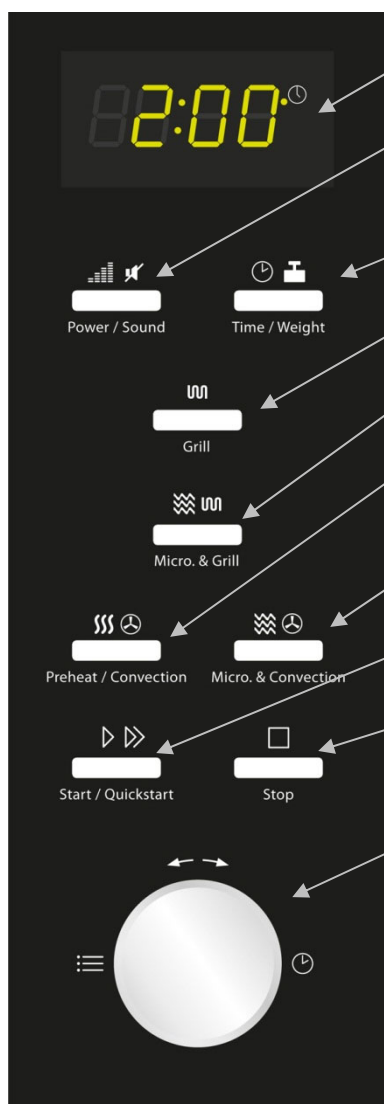


VORSICHT

Precaución

- La placa base de cerámica puede calentarse mucho tras el proceso de cocinado: ¡No toque la placa base de cerámica!

43.2 Mandos e indicadores



Pantalla: aquí se indica el tiempo de cocción, la potencia, la función y la hora.

Potencia/Sonido: pulsar para elegir el nivel de potencia de microondas o encender/apagar el sonido.

Tiempo/Peso: Pulsar para ajustar el reloj o el peso del alimento a cocinar.

Grill: Pulsar para ajustar el programa del grill.

Microondas+Grill: Pulsar para ajustar uno de los dos programas de cocción combinado (microondas y grill).

Pre calentamiento/Convección: Para programar la temperatura del convección o pre calentamiento.

Microondas+Convección: Pulsar para escoger uno de los cuatro ajustes de dicha cocción combinada.

Inicio/Inicio rápido: Pulsar para iniciar el programa de cocción o para ajustar el inicio rápido.

Parada: Para parar el programa de cocción o borrar todos los ajustes anteriores.

Tiempo/Menú (Botón giratorio): Girar para ajustar el tiempo de cocción o para seleccionar el programa de cocción.

43.3 Señales acústicas

El aparato emite los siguientes avisos acústicos:

- **Una señal acústica:** El aparato ha aceptado la entrada de datos.
- **Dos señales acústicas:** El aparato no ha aceptado la entrada de datos. Comprobar la entrada y probar otra vez.
- **Cuatro señales acústicas:** Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

43.4 Ajustes de seguridad



43.4.1 Señales de aviso en el aparato

▲VORSICHT CUIDADO

¡Peligro debido a una superficie caliente!

En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

- ▶ No tocar la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ No poner objetos sobre el aparato.

43.4.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

▲VORSICHT CUIDADO

¡Peligro por exposición a microondas!

Si este dispositivo de seguridad estuviera defectuoso o manipulado, se estaría exponiendo a radiación de microondas, a usted mismo y a otros.

- ▶ No poner en funcionamiento si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.
- ▶ No desactivar el dispositivo de seguridad.

43.4.3 Seguro para niños

El seguro para niños evita el uso del aparato por parte de éstos sin vigilancia.



◆ Activación del seguro para niños:

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga la señal acústica y el indicador de función se ilumine "Lock". En estado bloqueado todas las teclas están desactivadas.



◆ Desactivación del seguro para niños:

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga una señal acústica y el indicador de función se apague. En estado desbloqueado todas las teclas están activas.

43.4.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura en la cámara de cocción sobrepasa los 250°C, se muestra E 01 en el indicador y se oye un zumbido.



Por motivos de seguridad, el aparato cancela el programa que esté funcionando.

Pulse la tecla **Parada** para cancelar la indicación de disfunción. Después de un tiempo de enfriamiento, el aparato se puede conectar otra vez.

43.5 Placa de especificaciones

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

44 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

▲WARNING

Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

44.1 Principios de la cocción con microondas

La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.

Distribuya los alimentos cuidadosamente en el plato. Disponga los más gruesos en el borde del plato.

Tape la comida mientras se cueza. Así evitará salpicaduras y ayudará a una cocción/calentamiento más homogénea.

Durante el calentamiento debe girar, remover o revolver el alimento a calentar varias veces para alcanzar un reparto homogéneo de la temperatura.

Los posibles gérmenes presentes en el alimento se matan solamente alcanzando una temperatura suficiente (> 70 °C) durante un tiempo suficientemente largo (> 10 min).

Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.

Se pueden cocer huevos sin pela en el microondas solo si previamente se pincha la piel de la yema varias veces. Si no, la yema podría explotar y salpicar.

Después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a alimentos como albóndigas y desplácelos del medio hacia los bordes.

44.2 Modos de funcionamiento

El aparato se puede utilizar en diferentes modos. El siguiente listado muestra los posibles modos de funcionamiento del aparato:

◆ Modo „Microondas“

Este modo se utiliza para la cocción normal de alimentos.

◆ Modo „Grill“

Este modo se utiliza para asar o gratinar alimentos.

◆ Modo „Microondas y grill“

Este modo se utiliza para cocer y a la vez asar o gratinar.

Combinación 1

En este modo, el aparato funciona durante un 30% del tiempo de cocción en modo microondas y un 70% en modo grill.

Combinación 2

En este modo, el aparato funciona durante un 55% del tiempo de cocción en modo microondas y un 45% en modo grill.

◆ **Modo „Convección“**

Este modo de cocción hace circular aire caliente en la cámara de cocción para así alcanzar un calentamiento más rápido y eficaz del alimento.

◆ **Modo „Microondas y convección“**

Este modo se utiliza para cocinar con microondas y aire caliente simultáneamente.

◆ **Modo „Cocción multi-modo“**

En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o convección se puede ajustar.

◆ **Modo „Cocción programada“**

Con este modo se puede escoger entre 9 menús de cocción diferentes.

◆ **Descongelación automática**

Este modo se utiliza para descongelar alimentos.

44.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja pasar las microondas y permite utilizar toda la energía para calentar el alimento.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para la elección de la vajilla correcta:

- ▶ Las microondas no pueden atravesar el metal. No se deben utilizar utensilios de metal ni vajilla con decoraciones de metal.
- ▶ Para la cocción con microondas, no utilice productos con papel reciclado ya que pueden contener fragmentos de metal y provocar chispas y/o fuego.
- ▶ No utilice papel de aluminio cuando cocine con microondas o alguna combinación con microondas (ver tabla).

Sírvase de la siguiente tabla como referencia para escoger la vajilla correcta:

Vajilla	Microondas	Grill	Convección	Combinación *
Vajilla de vidrio resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Vajilla de vidrio no resistente al calor	✗	✗	✗	✗
Cerámica resistente al calor	✓	✓	✓	✓

Recipientes de plástico resistentes a microondas	✓	✗	✗	✗
Papel de cocina	✓	✗	✗	✗
Bandeja de metal	✗	✓	✓	✗
Soportes de metal	✗	✓	✓	✗
Papel y recipientes de aluminio	✗	✓	✓	✗

* Microondas+Grill y Microondas+Convección

44.4 Apertura/Cierre de la puerta

◆ Apertura de la puerta

Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

HINWEIS

CONSEJO

► Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado pueda escapar.

◆ Cierre de la puerta



Start / Quickstart

Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, éste se reanudará después de apretar la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

44.5 Encender/apagar sonido



Power / Sound

Pulse el botón **Potencia/sonido** durante tres horas para encender o apagar el sonido (pitido).

Los avisos de finalización de los programas y señales de aviso también sonarán incluso con el sonido apagado.

44.6 Inicio del programa seleccionado



Start / Quickstart

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

44.7 Inicio rápido



Start / Quickstart

Utilice esta función para programar la cocción confortable con el 100% de potencia de microondas.

Pulse **Inicio/Inicio rápido** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción.

Pulse una vez **Inicio/Inicio rápido** para introducir 30 sec. y dos veces para introducir 1 min. El horno empieza a funcionar automáticamente después de dos segundos.

Al alcanzar el final del tiempo de cocción se emiten cuatro señales acústicas y se indica **END**.

44.8 Desactivación



Para interrumpir un programa en funcionamiento puede seguir los siguientes pasos: Pulse una vez la tecla **Parada**. El programa que esté en funcionamiento se parará. Abra la puerta del aparato. El programa que esté en funcionamiento se parará.

HINWEIS

CONSEJO

► Para reanudar el programa interrumpido, cierre la puerta y acto seguido pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.



Para acabar el programa interrumpido, pulse la tecla **Parada** por segunda vez.

HINWEIS

CONSEJO

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



44.9 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj, siga los siguientes pasos:



◆ Activación del modo de ajuste

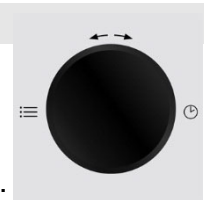
Pulse la tecla **Tiempo/Peso** dos veces, para alternar entre el modo 24h y 12h.

◆ Ajuste de la hora

Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique la hora correcta.



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

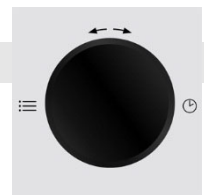


◆ Ajuste de los minutos

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

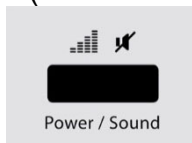


Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.



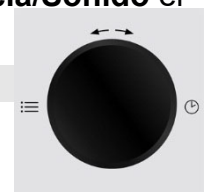
44.10 Modo de funcionamiento "Microondas"

Para la cocción con microondas puede ajustar el nivel de potencia y el tiempo de cocción (máximo 95 minutos).



◆ Ajuste del nivel de potencia

Escoja el nivel de potencia que desee pulsando la tecla **Potencia/Sonido** el número correspondiente de veces (ver tabla más abajo).



◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción

Seleccione el programa que desee y pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activar el programa seleccionado.

◆ Fin del programa de cocción

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

Indicación	Watt	Potencia	Uso
P9 00	900	100 %	Elevada
P8 10	810	90 %	
P7 20	720	80 %	
P6 30	630	70 %	Media-Elevada
P5 40	540	60 %	
P4 50	450	50 %	Media
P3 60	360	40 %	
P2 70	270	30 %	Media-Baja/ Descongelar
P1 80	180	20 %	
P0 90	90	10 %	Baja
P0 00	Baja	Para mantener caliente	

44.11 Modo de funcionamiento "Grill"

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

HINWEIS

CONSEJO

En este modo, el sistema escoge la máxima potencia del grill. El tiempo máximo es de 95 minutos.

Grill

Grill

◆ Selección del programa

Escoja el programa „Grill“ apretando la tecla **Grill** una vez.

◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa deseado pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar dicho programa.

◆ Fin del programa

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

44.12 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"

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

HINWEIS

CONSEJO

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

44.12.1 "Combinación 1"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 30% del tiempo de cocción y el 70% en modo de grill.



Micro. & Grill

◆ Elección del programa de cocción

Escoja el programa de cocción „**Combinación 1**“ apretando la tecla „**Micro+Grill**“ una vez.

◆ Ajuste del tiempo de cocción

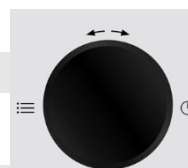
Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

◆ Activación del programa

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activarlo.



◆ Fin del programa

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

44.12.2 "Combinación 2"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 55% del tiempo de cocción y el 45% en modo de grill.



Micro. & Grill

◆ Elección del programa de cocción

Escoja el programa de cocción „**Combinación 2**“ apretando la tecla „**Micro+Grill**“ dos veces.

El resto de operaciones son idénticas a las descritas anteriormente en la sección „Combinación 1“.

44.13 Modo de funcionamiento "Convección"

Para la cocina por convección se insufla aire caliente en la cámara de cocción para acelerar y homogeneizar la cocción y obtener resultados más crujientes.

Este horno se puede regular hasta con diez temperaturas diferentes. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas y 30 minutos.



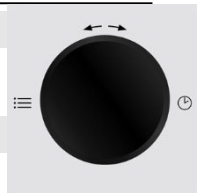
Preheat / Convection

◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Pre calentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).

◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



◆ Inicio del programa

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.



Start / Quickstart

◆ Fin del programa

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

HINWEIS

CONSEJO

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Pre calentamiento/Convección**.

Número de pulsaciones	Temperatura	Número de pulsaciones	Temperatura
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

44.13.1 Modo de funcionamiento "Pre calentamiento y cocción por convección"

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



Preheat / Convection

◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Pre calentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.



Start / Quickstart

◆ Inicio del pre calentamiento del horno

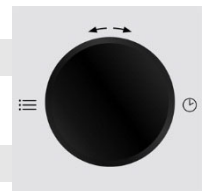
Tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**. Se emite una señal acústica y en la pantalla se indica **PREH** hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada en el horno.

◆ Introduzca el alimento

Introduzca el alimento a cocinar en el aparato.

◆ Ajuste el tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción


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

◆ Fin del programa de cocción

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


44.14 Modo de funcionamiento "Microondas y convección"

El aparato tiene cuatro ajustes preprogramados para facilitar la cocción combinada por convección y microondas. El tiempo máximo de cocción es de hasta 9 horas 30 minutos.

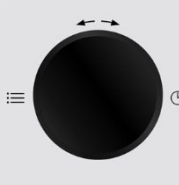

Micro. & Convection

◆ Ajuste de la temperatura
Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Micro + Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).

◆ Ajuste del tiempo de cocción
Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.


Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción
Tras seleccionar el programa deseado, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.



◆ Fin del programa de cocción

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

HINWEIS

CONSEJO

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

Número de pulsaciones	Indicación	Temperatura
1	200	200 °C
2	170	170 °C
3	140	140 °C
4	110	110 °C

44.15 Modo de funcionamiento "Cocción Multi-modo"


En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o por convección se puede ajustar.

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

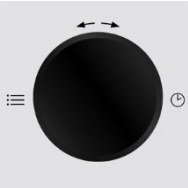
- Descongelación
- Cocción con microondas
- Cocción con grill o por convección (sin precalentamiento)

◆ Selección del programa automático de descongelación

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

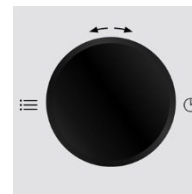

Time / Weight

◆ Activación del modo de ajuste
Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.



◆ Ajuste del tiempo de descongelación

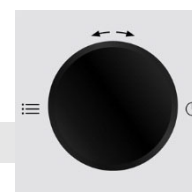
Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo de descongelación deseado.



◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción con microondas



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



◆ Ajuste del tiempo para la cocción con microondas

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Grill

◆ Selección del modo „Grill“

Seleccione el programa de cocción „**Grill**“ pulsando una vez la tecla **Grill**.



◆ Ajuste del tiempo del modo „Grill“

Ajuste el tiempo del modo „**Grill**“ haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.

O:



Preheat / Convection

◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción por convección

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.

◆ Ajuste del tiempo para la cocción por convección

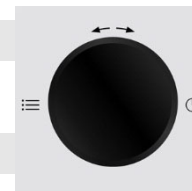
Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción multi-modo

Tras la selección del programa pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar la cocción multi-modo.



◆ Fin del programa de cocción

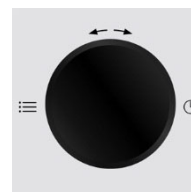
Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

44.16 Modo de funcionamiento "cocción programada"

Este modo de funcionamiento permite seleccionar un programa de cocción entre 9 programas diferentes. Para más información vea la tabla de más abajo.

◆ Selección del programa

Gire el botón **Tiempo/Menú**, primero en sentido contrario a las agujas del reloj durante un periodo corto de tiempo y luego gírelo en sentido horario para escoger el programa deseado.



◆ Ajuste de la cantidad / peso

Escoja la cantidad deseada de unidades de servicio, es decir, el peso, pulsando la tecla **Tiempo/Peso** el número de veces que sea necesario (ver tabla).



Start / Quickstart

◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

◆ Fin del programa de cocción

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

Programa			Número de pulsaciones Tiempo/Peso						
			1	2	3	4	5	6	7
01	Patatas (cada 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Bebidas calientes (200 ml/taza)		1	2	3	-	-	-	-
03	Palomitas de maíz		99 g – 2:30 minutos			-	-	-	-
04	Calentar (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza de masa fresca (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Aves (g)		800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Pastel		475 g – 50 minutos			-	-	-	
09	Descongelar		10 segundos hasta 45 minutos						

HINWEIS

Nota

- ▶ Durante la cocción en modo grill o en modo combinado deberá girar el alimento, si fuera preciso, hacia la mitad del tiempo de cocción para asegurar una cocción uniforme.
- ▶ En algunos menús, el aparato se detiene hacia la mitad del tiempo de cocción para poder remover el alimento y que éste se cueza uniformemente.
- ▶ A continuación, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido**, para reanudar el funcionamiento.



Start / Quickstart

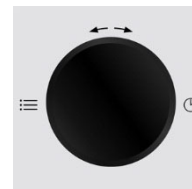
44.17 Modo de funcionamiento "Descongelación automática"

Con ayuda del menú „Descongelación automática“ (código 09) se pueden descongelar alimentos suavemente. El tiempo máximo de descongelación es de 45 minutos.

Para ajustar el tiempo de descongelación siga los siguientes pasos:

◆ Selección del menú "descongelación automática"

Haga girar el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para seleccionar el menú "descongelación automática".



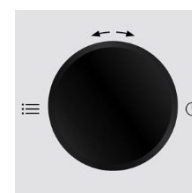
Time / Weight

◆ Activación del modo de ajuste

Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.

◆ Ajuste del tiempo de descongelación

Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo deseado.



Start / Quickstart

◆ Inicio de la descongelación automática

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

HINWEIS

Nota

- ▶ Pare el programa ocasionalmente para dividir el alimento y sacar las partes ya descongeladas si éste no se ha descongelado completamente después de haber transcurrido el tiempo estimado.
- ▶ Programe el horno en pasos de 1 minuto hasta que el alimento se haya descongelado completamente.
- ▶ Cuando utilice recipientes de plástico directamente del arcón congelador, proceda a descongelar primero sólo hasta que se pueda sacar el alimento del recipiente. Posteriormente, proceda a la completa descongelación del alimento en un recipiente adecuado para microondas.

44.17.1 Tabla con tiempos de descongelación

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo posterior a la descongelación
Pieza de carne	1000 g	Baja	25 - 30	20 - 25
Pieza de carne	500 g	Baja	14 - 18	10 - 15
Pieza de carne	200 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	Baja	6 - 8	5 - 10
Salchichas	200 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	Baja	4 - 6	5 - 10
Pollo	1000 g	Baja	20 - 25	10 - 15

Pieza de pollo	500 g	Baja	12 - 15	5 - 10
Paleta de corzo	100 g	Baja	20 - 35	20- 30
Paleta de conejo	500 g	Baja	12 - 13	10 - 20
Cangrejos, gambas	250 g	Baja	5 - 7	5 – 10
Trucha	340 g	Baja	4 - 6	5 – 10
Pescado entero	500 g	Baja	7 - 10	10 – 15
Filete de pescado	250 g	Baja	5 - 7	5 - 10
Fresas, frambuesas	250 g	Baja	4 - 6	5 – 10
Cerezas, ciruelas	250 g	Baja	5 - 7	5 – 10
Puré de manzana	500 g	Baja	9 - 12	5 – 10
Panecillos	4 unidades	Baja	1	3 – 5
Pan	1000 g	Baja	13 - 15	8 – 10
Pan de molde	500 g	Baja	5 - 6	5 – 10
Bizcocho	500 g	Baja	6 - 8	5 – 10
Pastel de fruta	1 porción	Baja	2 - 3	2 – 3
Pastel	1200 g	Baja	10 - 12	30- 60
Nata	200 g	Baja	4 - 6	2 – 3
Requesón	250 g	Baja	6 - 8	5 – 10
Mantequilla	250 g	Baja	6 - 8	10 - 15

45 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

45.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

45.2 Limpieza

◆ **Cámara de cocción y cara interior de la puerta**

▲WARNING Peligro de incendio

- ▶ Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.
- Mantenga la cámara de cocción del horno limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de microondas.
- Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal.
- Puede eliminar los olores del horno cocinando en un recipiente hondo para microondas durante cinco minutos, una taza de agua a la que se ha añadido el zumo y la pela de un limón. Seque el horno en profundidad con un trapo suave.
- Después de la limpieza del interior, deje la puerta del horno abierta hasta que el aparato esté seco.

◆ **Parte frontal del aparato y panel de control**

- Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.
- Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

HINWEIS Nota

- ▶ Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.

◆ **Carcasa del aparato**

- Limpiar la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

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

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

46 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

46.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

46.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Indicación	Descripción
E01	Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada. La protección de sobrecalentamiento ha hecho finalizar el programa, por sobrepasar los 250°C en la cámara de cocción. Pulse la tecla Parada para confirmar el incidente. El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.
E03	Incidencia en el sensor: El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar. Pulse la tecla Parada para confirmar el incidente.

HINWEIS Nota

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

46.3 Indicaciones de avería

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallos	Posible causa	Subsanación
El programa seleccionado no se inicia.	La puerta del aparato no está cerrada	Cerrar la puerta del aparato
	El enchufe no está conectado a la corriente	Conectar el enchufe
	El fusible no está conectado	Conectar el fusible
Al finalizar el tiempo seleccionado, el alimento no está suficientemente	Se ha seleccionado un tiempo o una potencia errónea	Ajustar un nuevo tiempo y potencia Repetir el proceso

descongelado, caliente o cocido.		
El aparato funciona pero la luz de la cámara de cocción no.	La luz de la cámara de cocción está defectuosa	Hacer reparar la luz de la cámara de cocción en el servicio de mantenimiento.
Durante el funcionamiento del microondas se oyen ruidos anómalos.	La comida está tapada con papel de aluminio	Eliminar el papel de aluminio
	La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción.	Observar los consejos para la vajilla
La hora que muestra la pantalla no es correcta.	Corte eléctrico	Ajustar de nuevo la hora

HINWEIS

Nota

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

47 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

48 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso

profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto ("garantes") al principio de estas instrucciones de uso.

49 Datos técnicos

Aparato	Microondas, grill y horno de convección
Denominación	MCG25Ceramic chef
Nº de art.	3351
Conexión	230 V, 50 Hz
Potencia consumida	1400 W (Microondas) 2050 W (Convección) 1200 W (Grill) ≤ 1 W (Standby)
Potencia de salida del microondas	900 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores (An/H/P)	490 x 285 x 480 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	310 x 190 x 315 mm
Capacidad del horno	ca. 25 L
Peso neto	16,65 kg

Originele Gebruiksaanwijzing Magnetron, grill en heteluchtoven MCG25Ceramic chef



CE



Artikelnummer 3351

50 Gebruiksaanwijzing

50.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de • ingebruikname, • bediening, • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

50.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



GEFAHR

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.



WARNING

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



VORSICHT

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



HINWEIS

Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

50.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

50.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

51 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

51.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter ontdoeien, verwarmen, koken, grillen, inkoken, bakken van levensmiddelen en dranken bestemd. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

▲WARNING WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

51.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

HINWEIS

Tip

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ▶ Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor het drogen, opwarmen of verhitten van levende dieren.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

- ▶ Voedingsthermometers zijn niet geschikt voor de magnetron.
- ▶ Het apparaat moet alleen voor het in deze bedieningshandleiding beschreven doel worden gebruikt. Bijtende chemicaliën of dampen mogen niet worden gebruikt. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor het verhitten, koken en drogen van voedingsmiddelen en niet voor industriële doeleinden of het gebruik in een laboratorium.
- ▶ Gebruik uitsluitend keukenapparaten en voorwerpen, die in een magnetron kunnen worden gebruikt.
- ▶ Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.
- ▶ De magnetron mag alleen vrijstaand in gebruik worden genomen. De magnetron mag niet in een kast worden gebruikt. Het apparaat moet met de achterkant tegen een wand worden geplaatst.
- ▶ **Let op:** Het apparaat mag niet boven een kookplaat of andere warmtebron worden geplaatst, omdat het anders kan worden beschadigd en de garantie dan vervalt.
- ▶ Dit apparaat is een ISM-apparaat van de groep 2 klasse B. Bij deze apparaten horen alle industriële, wetenschappelijke of medisch gebruikte apparaten waarbij met opzet hogefrequentie-energie als elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen geproduceerd of gebruikt wordt, zoals apparaten met een vonkeroderende werking. Apparaten van de klasse B zijn geschikt voor gebruik in het huishouden en voor gebruik met een aansluiting op een huishoudelijke stroomvoorziening, zoals laagspanningsinrichtingen in gebouwen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.

HINWEIS**Tip**

- ▶ De magnetron is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik.
- ▶ Nooit de afstandshouders aan de achterzijde of de zijkanten van het apparaat verwijderen, omdat deze de nodige minimale afstand voor de luchtcirculatie garanderen.
- ▶ De magnetron is alleen geschikt voor koken, ontdooien en verdampen van voedingsmiddelen.
- ▶ Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.

51.3 Bronnen van gevaar

51.3.1 Gevaar door microgolven

⚠WAARNUNG**Waarschuwing**

De inwerking van microgolven op het menselijk lichaam kan tot lichamelijk letsel leiden. Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om uzelf en anderen niet bloot te stellen aan microgolven.

- ▶ Het apparaat nooit met open deur laten werken. Door een foutief of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar dat u zich direct aan microgolven blootstelt.
- ▶ **WAARSCHUWING:** onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij de een beschermkap voor de straling van microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren voor iedereen en mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.
- ▶ Wanneer de deur of de deurafdichting beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden bediend, totdat het door een geautoriseerde vakkracht is gerepareerd.

51.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

Het in dit apparaat verwarmde voedingsmiddel, het gebruikte keukengerei en de oppervlakken van het apparaat, kunnen heel heet worden.

Raadpleeg de volgende veiligheidsaanwijzingen om uzelf of anderen niet te verbranden.

- ▶ **Let op:** Als het apparaat in de combi-stand draait, mag het door de daarbij ontstane hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze plotseling gaan koken (kookvertraging), daarom moeten de bakken voorzichtig worden vastgepakt.
- ▶ Geen voedingsmiddelen in de oven frituren. Hete olie kan onderdelen van apparaten en keukengerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Vooral de inhoud van babyflesjes en potjes met babyvoedeseel moet worden doorgeroerd of geschud, en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om verbrandingen te voorkomen.
- ▶ Kooktoestellen kunnen door hitteoverdraging van de voedingsmiddelen heet worden. Als bescherming wordt het gebruik van pannenlappen aangeraden.
- ▶ De buitenvlakken kunnen bij het gebruik heel heet worden.
- ▶ De deur en de buitenoppervlakken kunnen tijdens het gebruik heel heet worden.
- ▶ Als het apparaat in gebruik is, kunnen de aanraakvlakken een hoge temperatuur bereiken.
- ▶ Gebruik voor het eruit halen van voedingsmiddelen pannenlappen of keukenhandschoenen.
- ▶ Let op! Bij het openen van deksels of afdekfolie kan hete damp ontsnappen.

▲WAARNUNG Waarschuwing

- ▶ Waarschuwing: Het apparaat en delen binnen handbereik raken tijdens het gebruik sterk verhit. De verwarmingselementen mogen daarom niet worden aangeraakt, en kinderen onder 8 jaar moeten op afstand of onder toezicht worden gehouden.

51.3.3 Brandgevaar

▲WAARNUNG Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in bak uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.
- ▶ Verhit geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ Voor de beperking van brandgevaar in de oven:
 - a) Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic en papieren bakken moet het apparaat bewaakt worden omdat er brandgevaar bestaat.
 - b) Afsluitclips van plastic of papieren zakken moeten voor het verwarmen worden verwijderd.
 - c) Wanneer er sprake is van rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden getrokken en de deur gesloten, om eventueel optredende vlammen te verstikken.
 - d) Niets bewaren in de oven. Als het apparaat niet wordt gebruikt, mag het niet worden gebruikt voor het bewaren van papieren voorwerpen, keukengerei of voedingsmiddelen.

⚠️ WARNUNG**Waarschuwing**

- ▶ Wegwerpbakken van kunststof moeten voldoen aan de onder "**Aanwijzingen voor keukengerei**" aangegeven eigenschappen.
- ▶ Het apparaat mag niet in lege toestand gebruikt worden.
- ▶ Bij alle keukenapparaten en bakken moet worden gecontroleerd of die voor het gebruik in magnetrons geschikt zijn.
- ▶ Bij rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld, de netstekker uitgetrokken en de deur (voor het smoren van eventuele vlammen) gesloten blijven.
- ▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**
- ▶ De magnetron is uitsluitend bestemd voor het verwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van gerechten en kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke loopt het risico lichamelijk letsel, ontstekingen of brand te veroorzaken.

51.3.4 Ontploffingsgevaar**⚠️ WARNUNG****Waarschuwing**

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat ontploffingsgevaar door ontstane overdruk.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om explosiegevaar te vermijden:

- ▶ Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten potten worden verhit, omdat deze kunnen exploderen.
- ▶ Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Voedingsmiddelen met dikke schillen bijv. aardappelen, hele pompoenen, appels of kastanjes moeten voor het garen in het apparaat worden ingeprikt.

51.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠️ GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.

51.4 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

51.5 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

51.6 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron MCG25Ceramic chef wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Magnetron MCG25Ceramic chef
- Grillrooster
- Bakblik
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

51.7 Auitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

HINWEIS

Tip

- ▶ Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.
- ▶ De beschermende film op de binnenkant van de deur (indien aanwezig) niet verwijderd, aangezien dit een eenvoudig reinigen apparaat.

51.8 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.



51.9 Plaatsen

51.9.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

-
- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
 - Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
 - Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
 - Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
 - Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
 - Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
 - Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
 - Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
 - De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

51.9.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

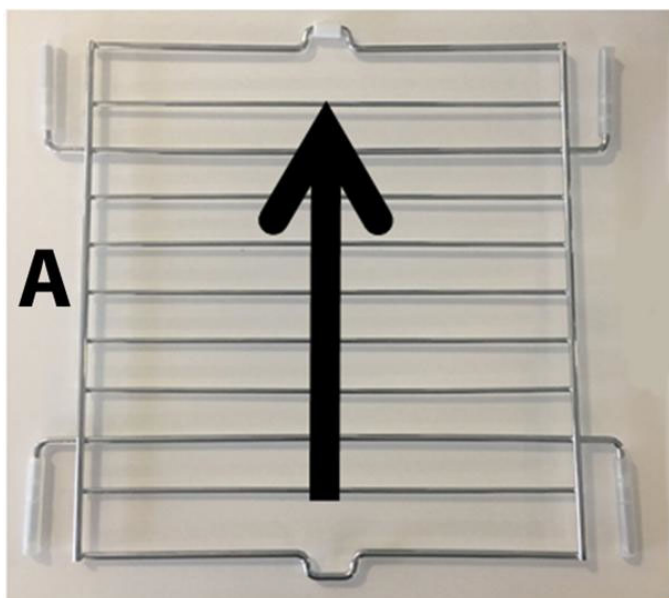
51.10 Montage van onderdelen

HINWEIS

Tip

- ▶ Het apparaat kan met grillrooster en/of bakblik worden gebruikt.
- ▶ Het bakblik alleen gebruiken in de grillstand/ hetelucht.

51.10.1 Grillrooster



Plaats het grillrooster in de richting, die op foto A is te zien in het apparaat.



Grillrooster schuin plaatsen, zoals op foto B is te zien.



Vervolgens het grillrooster naar beneden drukken, zoals op foto C is te zien.
Controleer of het grillrooster orrect is geplaatst.

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

- ▶ De rubbernoppen mogen niet van het grillrooster worden verwijderd.
- ▶ Plaats het grillrooster alleen in de afgebeelde richting.
- ▶ Het grillrooster mag niet op de COSOTEK® bodem worden gelegd.

51.10.2 Bakblik

Het bakblik op de COSOTEK® bodem of het grillrooster plaatsen.

51.11 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

52 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

52.1 Algemeen overzicht



- 1 Veiligheidsvergrendeling
- 2 Ovenraam
- 3 Deuropener
- 4 Bedieningspaneel
- 5 COSOTEK® Bodemplaat
- 6 Bakblik



HINWEIS

TIP

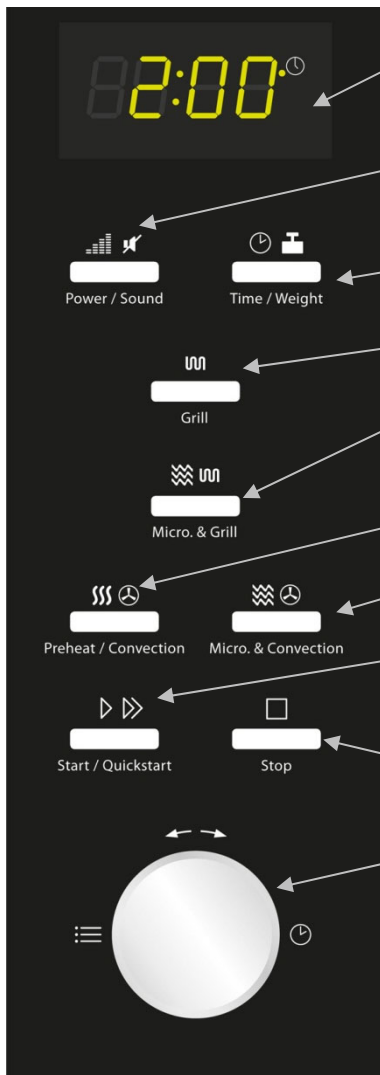
- De ventilator kan blijven draaien, om het apparaat af te koelen.

⚠ VORSICHT

Voorzichtig

- De COSOTEK bodemplaat kan na het kookproces heet zijn: Raak de COSOTEK® bodemplaat niet aan!

52.2 Bedieningspaneel en display



Display: Kooktijd, vermogen, functie en de actuele tijd worden hier getoond.

Vermogen/Sound: naar keuze de vermogenstand van de magnetron of voor in-/uitschakelen van de sound indrukken.

Tijd/gewicht: Instellen van de klok of het gewicht van de gerechten.

Grill: Indrukken bij het instellen van het grillprogramma.

Magnetron+Grill: Indrukken bij het instellen van een van de twee combinatiekookprogramma's (magnetron en grill).

Voorverwarmen/Hete lucht: Ter programmering van de hete lucht temperatuur en functie voorverwarmen.

Magnetron+hete lucht: Indrukken bij het kiezen van een van de vier instellingen tot combinatiekoken.

Start/snelstart: Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.

Stop: Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen of om alle eerdere instellingen te verwijderen.

Tijd/Menu (draaknop): Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.

52.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Twee pieptonen:** Het apparaat heeft de input niet geaccepteerd. De input checken en opnieuw proberen.
- **Vier pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt..

52.4 Veiligheidsvoorzieningen



52.4.1 Waarschuwingeninstructies op apparaat

▲VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

52.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

▲VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door microgolven!

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.
- ▶ Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

52.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.

◆ **Activeren van het kinderslot**



Drukt u de knop **Stop** drie seconden lang in, totdat u een piepton hoort en de functie zichtbaar is in het display "Lock". In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.

◆ **Deactiveren van het kinderslot**



Drukt u de knop **Stop** lang in, totdat u een piepton hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

52.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting. Wanneer binnenin de temperatuur van 250°C overschrijft, verschijnt in het display de melding E 01 en hoort u een zoemer.



Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit. Drukt u op de knop **Stop** om de storing te herstellen. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

52.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

53 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

▲WARNING WAARSCHUWING

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

53.1 Basis van het magnetron koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Sorteert de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.
- Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.
- Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.
- Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.
- Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.
- Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

53.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

◆ Gebruik "Magnetron"

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

◆ Gebruik “Grill”

Dit gebruik is geschikt voor braden en gratineren van gerechten.

◆ Gebruik “magnetron en grill”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig magnetron koken en grillen.

Combinatie 1

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

Combinatie 2

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

◆ Gebruik “hete lucht”

Bij dit gebruik circuleert de hete lucht in de binnenkant van het apparaat, om zo een snelle en gelijkmatige verwarming van het gerecht te verkrijgen.

◆ Gebruik “Magnetron en hete lucht”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig gebruik van magnetron koken en het gebruik van hete lucht.

◆ Gebruik “Meerdere fasen koken”

Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen.

◆ Gebruik “Kookprogramma”

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 9 verschillende menu's uitgekozen worden.

◆ Automatisch ontdooien

Dit gebruik is geschikt voor het ontdooien van bevroren gerechten.

53.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ▶ Microgolven kunnen niet door metaal. Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ▶ Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ▶ Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

	Magnetron	Grill	Hetelucht	Combi-natie
Hittebestendig glasservies	✓	✓	✓	✓
Niet hittebestendig glasservies	✗	✗	✗	✗
Hittebestendig keramisch servies	✓	✓	✓	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓	✗	✗	✗
Keukenpapier	✓	✗	✗	✗
Metaalblik	✗	✓	✓	✗
Voetstuk uit metaal	✗	✓	✓	✗
Aluminiumfolie en – vormen	✗	✓	✓	✗

* Magnetron+grill en Magnetron+hete lucht

53.4 Deur openen/sluiten

◆ Deur openen

Druk op de knop deur openen om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

HINWEIS

Tip

- ▶ Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.

◆ Deur sluiten



Start / Quickstart

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start/Snelstart** voortgezet.

53.5 Sound aan-/uitzetten



Power / Sound

Druk 3 seconden op de knop **Vermogen/Sound** om de Sound (pieptoon) in of uit te schakelen. Beëindigingsberichten van de programma's en waarschuwingssignalen klinken ook bij uitgeschakelde sound.

53.6 Inschakelen naar programmakeuze



Start / Quickstart

Druk na de gemaakte programmakeuze met de draairegelaar op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

53.7 Snelstart



Start / Quickstart

Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de **Start/Snelstart** knop om de kooktijd in te stellen. Druk éénmaal op **Start/Snelstart** om de kooktijd van 10 seconden in te stellen, tweemaal voor 20 seconden.

De oven start na twee seconden automatisch.

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

53.8 Uitschakelen



Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

Druk eenmaal op de knop **Stop**. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.

Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.



HINWEIS Tip

► Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop **Start/Snelstart**.



Om het onderbroken programma te beëindigen, drukt u voor de tweede keer op de knop **Stop**.

HINWEIS Tip

► Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop **Stop** waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.



53.9 Instellen van de klok

Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

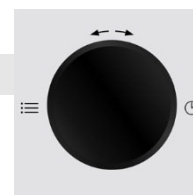


◆ **Instelstand activeren**

Druk twee maal op de knop **Tijd/gewicht** om de oven van het 24- op het 12- uur systeem om te zetten.

◆ **Uren instellen**

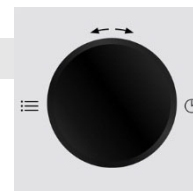
Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat het juiste uur verschijnt.



Druk op de knop **Tijd/gewicht** om het gekozen uur te bewaren.

◆ **Minuten instellen**

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.



Druk op de knop **Tijd/gewicht** om de gekozen tijd te bewaren.

53.10 Gebruik “Magnetron”

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd (maximaal 95 minuten) aanpassen.



Power / Sound

◆ **Instellen van het vermogen**

Kies de gewenste vermogensstand, waarbij u de knop **Vermogen** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

◆ **Kookprogramma starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Display	Watt	Vermogen		Toepassing
P9 00	900	100 %	Hoog	Snel koken en opwarmen
P8 10	810	90 %		Zuinig koken en verwarmen
P7 20	720	80 %		
P6 30	630	70 %	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
P5 40	540	60 %		
P4 50	450	50 %	Gemiddeld	Zwak doorkoken
P3 60	360	40 %		
P2 70	270	30 %	Gemiddeld-laag/ontdooien	Snel ontdooien
P1 80	180	20 %		Zuinig ontdooien fijne gerechten
P0 90	90	10 %	Laag	Warmhouden
P0 00			Laag	Warmhouden


53.11 Gebruik “Grill”

Het gebruik van “Grill” is speciaal geschikt voor dunne plakjes vlees, steaks, koteletten, kebab, worsten en stukjes kip.

HINWEIS

Tip

Het systeem kiest bij dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill. De maximale grilltijd bedraagt 95 minuten.



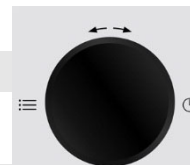
Grill

◆ **Keuze van het kookprogramma**

Kies het kookprogramma “Grill” door twee maal op de knop **Grill** te drukken.

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

53.12 Gebruik “Magnetron en grill”

Deze functie stelt u in staat om met twee verschillende instellingen gecombineerd te grillen en met de magnetron te koken.

HINWEIS

Tip

Het systeem kiest in dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill

53.12.1 “Combinatie 1”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.



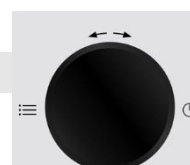
Micro. & Grill

◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Combinatie. 1” door eenmaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

53.12.2 “Combinatie 2”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.



Micro. & Grill

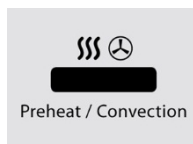
◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

De rest van de beschrijving is identiek aan het boven beschreven gebruik van “Combinatie 1”.

53.13 Gebruik “Hete lucht”

Bij koken met hete lucht circuleert de hete lucht door de binnenruimte, om het gerecht snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te bereiden. Deze oven kan op tien verschillende bereidingstemperaturen worden ingesteld. De maximale bereidingstijd bedraagt 9 uur en 30 minuten.

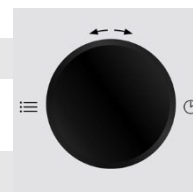


◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur waarbij u de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel).

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

HINWEIS

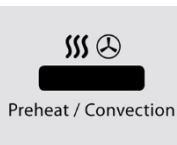
Tip

- ▶ U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop “**Voorverwarmen/Hete lucht**” indrukt.

Aantal x drukken op knop	Temperatuur	Aantal x drukken op knop	Temperatuur
1	200 °C	6	150 °C
2	190 °C	7	140 °C
3	180 °C	8	130 °C
4	170 °C	9	120 °C
5	160 °C	10	110 °C

53.13.1 Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken”

Het apparaat kan geprogrammeerd worden om voor te verwarmen en te koken met hete lucht.



◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



◆ Voorverwarmen van de oven

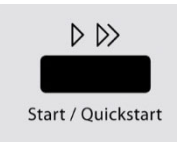
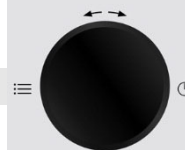
Druk na het instellen van de juiste temperatuur de knop **Start/Snelstart**. Er volgt een toon en in het display knippert **PREH**, totdat de oven de geprogrammeerde temperatuur heeft bereikt.

◆ Gerecht plaatsen

Plaats het te bereiden gerecht in het apparaat.

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

53.13.2 Gebruik “Magnetron en hete lucht koken”

Het apparaat biedt vier voorgeprogrammeerde instellingen die het gecombineerd koken met hete lucht en de magnetron mogelijk maken. De maximale kooktijd bedraagt hier 9 uur en 30 minuten.

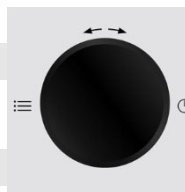


◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Magnetron + Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

HINWEIS

Tip

- ▶ U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop **Magnetron + Hete lucht** indrukt.

Aantal x drukken op knop	Display	Temperatuur
1	200	200 °C
2	170	170 °C
3	140	140 °C
4	110	110 °C

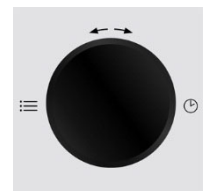
53.14 Gebruik “Meerdere fases koken”

Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen. Het volgende voorbeeld beschrijft de instellingen voor een kookprogramma met meerdere fasen in de volgorde:

- Ontdooien
- Magnetron koken
- Grillen of hete lucht koken (zonder voorwarmen)

◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

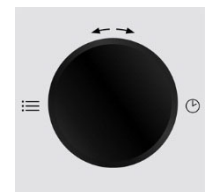
Draait u de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma “Automatisch ontdooien” (09) te kiezen.



Time / Weight

◆ De invoer activeren

Activeer de invoer op het display door de knop **Tijd/gewicht** eenmaal in te drukken.



◆ Ontdooitijd instellen

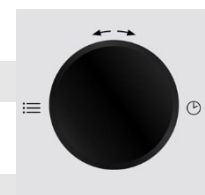
Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



Power / Sound

◆ Instellen van het vermogen voor het magnetron koken

Kies de gewenste vermogensstand door de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak in te drukken.



◆ Instellen van de kooktijd voor het magnetron koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



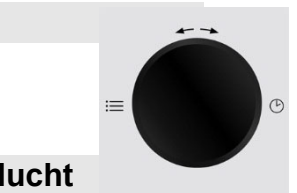
Grill

◆ Gebruik “Grill” oproepen

Kies het kookprogramma “Grill”, door de knop **Grill** eenmaal in te drukken.

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien
of



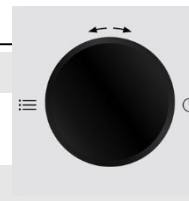
Preheat / Convection

◆ Instellen van het vermogen voor het koken met hete lucht

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken.

◆ Instellen van de kooktijd voor het hete lucht koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

◆ Meerdere fasen kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

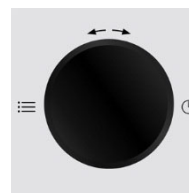
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

53.15 Gebruik “Kookprogramma“

Bij gebruik van dit kookprogramma kunt u uit 9 verschillende menu's kiezen. Meer informatie vindt u in de tabel.

◆ Keuze van het programma

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** eerst kort tegen de klok in, dan met de klok mee om het gewenste programma te kiezen.



Time / Weight

◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveereenheden of het gewenste gewicht door de knop **Tijd/gewicht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



Start / Quickstart





◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier. Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

Programma			Aantal x knop indrukken Klock/Gewicht						
			1	2	3	4	5	6	7
01	Aardappels (à 230g)		1	2	3	-	-	-	-
02	Hete dranken (200 ml/Tasse)		1	2	3	-	-	-	-
03	Popcorn		99 g – 2:30 notulen			-	-	-	-
04	Verhitten (g)		200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
05	Pasta (g)		100 g	200 g	300 g	-	-	-	-
06	Pizza van vers deeg (g)		150 g	300 g	450 g	-	-	-	-

07	Gevogelte (g)	 	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake		475 g – 50 notulen			-	-	-	
09	Ontdooien		10 seconden tot 45 minuten						

HINWEIS

Tip

- ▶ Bij het koken in de grill- of combinatiestand dient u de etenswaren, indien nodig, na de helft van de kooktijd om te draaien, zodat alles gelijkmatig gaar wordt.
- ▶ Bij sommige menu's stopt het apparaat na de helft van de kooktijd, zodat u de etenswaren kunt roeren en alles gelijkmatig gaar wordt. Druk daarna op de knop **Start/Snelstart**, om de bereiding voort te zetten.



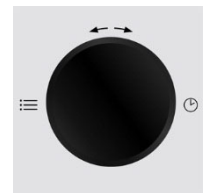
53.16 Gebruik “Automatisch ontdooien”

Met behulp van het menu “**Automatisch ontdooien**” (Code 09) kunt u bevroren gerechten ontdooien. De maximale ontdooitijd bedraagt 45 minuten

Gaat u voor het instellen van de ontdooitijd als volgt te werk:

◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma “Automatisch ontdooien” te kiezen.

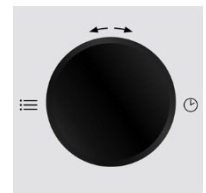


◆ De invoer activeren

Activeer de invoer op de display door de knop **Tijd/gewicht** eenmaal in te drukken.

◆ Ontdooitijd instellen

Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



◆ “Automatisch ontdooien” starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het programma “Automatisch ontdooien” te starten.

HINWEIS

Tip

- ▶ Stop af en toe om het ontdooide gerecht eruit te nemen ofwel apart te zetten als het na de geschatte ontdooitijd niet is ontdooid.
- ▶ Programmeer de oven in stappen van 1 minuut, totdat het diepvriesgerecht volledig is ontdooid.
- ▶ Bij het gebruik van kunststof bakjes uit de vriezer moet de ontdooitijd zo lang duren totdat het gerecht uit het bakje genomen kan worden en daarna in een magnetronbestendige vorm gedaan kan worden.

53.16.1 Tabel met ontdooitijden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd min.	Nadootijd
Vlees uit 1 stuk	1000 g	Laag	25-30	20-25
Vlees uit 1 stuk	500 g	Laag	14-18	10-15
Vlees uit 1 stuk	200 g	Laag	4-6	5-10
Gehakt	250 g	Laag	6-8	5-10
Worst	200 g	Laag	4-6	5-10
Vleeswaren	300 g	Laag	4-6	5-10
Kip	1000 g	Laag	20-25	10-15
Kipstukjes	500 g	Laag	12-15	5-10
Reerug	100 g	Laag	20-35	20-30
Hazenrug	500 g	Laag	12-13	10-20
Krabben, garnalen	250 g	Laag	5-7	5-10
Forellen	340 g	Laag	4-6	5-10
Vis geheel	500 g	Laag	7-10	10-15
Visfilet	250 g	Laag	5-7	5-10
Aardbeien, frambozen	250 g	Laag	4-6	5-10
Kersen, pruimen	250 g	Laag	5-7	5-10
Appelmoes	500 g	Laag	9-12	5-10
Broodjes	4 stuks	Laag	1	3-5
Brood	1000 g	Laag	13-15	8-10
Toastbrood	500 g	Laag	5-6	5-10
Cake	500 g	Laag	6-8	5-10
Vruchtentaart	1stuk	Laag	2-3	2-3
Taart	1200 g	Laag	10-12	30-60
Slagroom	200 g	Laag	4-6	2-3
Kwark	250 g	Laag	6-8	5-10
Boter	250 g	Laag	6-8	10-15

54 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De oven moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

54.2 Reiniging

◆ Binnenkant en binnenkant deur

▲WARNING WAARSCHUWING: Brandgevaar

- ▶ Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.
- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen.
- Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal.
- Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.

- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

HINWEIS

Tip

- ▶ Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.

◆ Buitenkant

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.

◆ Bakblik, grillrooster en COSOTEK bodemplaat

- De bakblik en grillrooster zo nu en dan uit het apparaat genomen worden en gereinigd worden. Was u de bakblik en grillrooster in een warme zeepoplossing of in de vaatwasser.
- Veegt u de COSOTEK bodemplaat van de oven met een mild reinigingsmiddel af. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.

55 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

▲ VORSICHT

Voorzichtig

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

55.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Display	Beschrijving
E01	<p>Temperatuur in de binnenkant overschreden</p> <p>De thermische beveiliging bij oververhitting heeft bij een binnentemperatuur van meer dan 250 °C het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop Stop om op de storing te reageren. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.</p>
E03	<p>Sensorstoring</p> <p>Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop Stop om op de storing te reageren.</p>

HINWEIS**Tip**

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

55.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	Zekering inschakelen
Het draaiplateau draait schoksgewijs	Vuil tussen het draaiplateau en de bodem van het apparaat	Verontreinigingen verwijderen
	Vuilresten aan draairing	
	Schaal te groot	Ander vaartuig gebruik
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	Tijd en vermogen opnieuw instellen Het gebeuren herhalen
Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet	Binnenverlichting kapot	Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren
Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden	Gerechten met aluminium afgedekt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	Adviezen gebruik servies lezen
De tijd in het display klopt niet	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen

HINWEIS**Tip**

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

56 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



HINWEIS**Tip**

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

57 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

58 Technische gegevens

Apparaat	Magnetron, grill en heteluchtoven
Naam	MCG25Ceramic chef
Artikel nr.	3351
Aansluitgegevens	230 V, 50 Hz
Vermogensopname	1400 W (Magnetron)
	2050 W (Heteluft)
	1200 W (Grill)
	≤ 1 W (Standby)
Magnetron uitgangsvermogen	900 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	490 x 285 x 480 mm
Afmetingen binnenkant	310 x 190 x 315 mm
Ovencapaciteit	ca. 25 L
Netto gewicht	16,65 kg

Руководство по эксплуатации
Микроволновая печь с грилем и
конвекцией
MCG25Ceramic chef



Артикул 3351

59 Руководство по эксплуатации - Общие указания

Прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции. Ваша микроволновая печь прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования.

59.1 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью микроволновой печи (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод в эксплуатацию, • обслуживание, • устранение неисправностей и/или • очистку прибора. Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

59.2 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

▲GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

► Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

59.3 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации;
- использования прибора не по назначению; ● неквалифицированного ремонта;
- технических изменений, модификаций прибора;
- использования не разрешенных запчастей.

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

59.4 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

CASO GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное. Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

60 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

60.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве в закрытых помещениях для размораживания, подогревания, приготовления, поджаривания на гриле, варки и выпекания продуктов питания и напитков. Другое использование или использование, выходящее за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

▲WARNING

Предупреждение

Опасность вследствие использования не по назначению!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от прибора могут исходить определенные опасности.

- ▶ Использовать прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдать принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены. Все риски несет пользователь.

60.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS

Примечание

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

Перед использованием прибора внимательно прочтите эти указания по использованию.

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ Прибор не предназначен для сушки, подогрева или обогрева живых животных.
- ▶ Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возможные опасности.
- ▶ Чистку и обслуживание прибора могут выполнять дети старше 8 лет и только под присмотром.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Храните прибор и его соединительный кабель в недоступном месте для детей возрасте до 8 лет.
- ▶ Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и / или знаний об их использовании, если они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возникающие опасности.
- ▶ Только отделы обслуживания клиентов, уполномоченные производителем, могут проводить ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.

- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.
- ▶ Используйте этот прибор только по назначению, как описано в данном руководстве. Использование едких химических веществ и паров запрещено. Этот тип духовки специально разработан для нагрева, приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного использования.
- ▶ Пищевые термометры не предназначены для использования в микроволновой печи.
- ▶ Прибор представляет собой ISM-прибор группы 2 класса В. К приборам данной категории относятся все приборы промышленного, научного и медицинского использования, в которых для обработки материалов намеренно производится или используется высокочастотное излучение, например, электромагнитное излучение, а также приборы с электроэрозионным действием. Приборы класса В предназначены для использования в домашнем хозяйстве и рассчитаны на подключение к системе бытового электроснабжения и низковольтным устройствам в зданиях.
- ▶ Микроволновая печь используется только в отдельно стоящем состоянии.
- ▶ Микроволновую печь нельзя использовать в шкафу.
- ▶ Прибор следует устанавливать задней стороной к стене.
- ▶ **Предупреждение:** Прибор нельзя устанавливать над варочной поверхностью или над другим источником высоких температур, так как это может привести к повреждениям прибора и аннулированию гарантии.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным прибором дистанционного управления.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для домашнего, а не для промышленного пользования.
- ▶ Ни в коем случае не снимайте фиксаторы, расположенные на задней стороне и по бокам прибора, так как они обеспечивают необходимое минимальное расстояние для циркуляции воздуха.
- ▶ Микроволновая печь предназначена исключительно для варки, размораживания и тушения продуктов питания.
- ▶ Прибор нельзя чистить пароочистителем.

60.3 Источники опасности**60.3.1 Опасность, исходящая от микроволн****▲WARNING****Предупреждение**

Воздействие микроволн на человеческое тело может привести к травмам.

Чтобы оградить себя и третьих лиц от воздействия микроволнового излучения, следуйте нижеприведенным правилам техники безопасности:

- ▶ Ни в коем случае не используйте прибор с открытой дверцей. Неисправный или измененный выключатель безопасности может привести к опасностям, исходящим от микроволновой печи.
- ▶ Если дверь или дверные уплотнения повреждены, запрещается эксплуатировать прибор до тех пор, пока он не будет отремонтирован уполномоченным лицом.

▲WARNING**Предупреждение**

- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В связи со связанными с этим опасностями ремонт и операции по техническому обслуживанию прибора, при которых необходимо снимать покрытие, защищающее от воздействия облучения, разрешается выполнять только квалифицированным специалистом.

60.3.2 Опасность ожога**▲WARNING****Предупреждение**

Продукт, нагреваемый с помощью данного прибора, а также используемая кухонная посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться. Чтобы не обжечься и не обжечь других, следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности.

- ▶ **Предупреждение:** При использовании прибора в комбинированном режиме возникают очень высокие температуры, поэтому дети могут пользоваться им только под контролем со стороны взрослых.
- ▶ При нагревании напитков в микроволновой печи они могут внезапно вскипеть, поэтому необходимо обращаться с содержащими их емкостями осторожно.
- ▶ Не используйте печь для жарки во фритюре. Горячее масло может привести к повреждениям деталей печи и кухонной посуды, а также к ожогам.
- ▶ Содержимое бутылочек или стаканчиков для малышей во избежание ожогов после разогревания необходимо перемешать и проверить его температуру, прежде чем давать ребенку.
- ▶ Кухонные приборы могут нагреваться вследствие передачи тепла от продуктов. Мы рекомендуем использовать в качестве защиты прихватки.
- ▶ Дверца и наружные поверхности прибора могут сильно нагреваться во время его эксплуатации.

▲WARNING Предупреждение

- ▶ При работе прибора его внешние поверхности могут сильно нагреваться.
- ▶ Во время работы прибора его доступные поверхности могут нагреваться до высоких температур.
- ▶ Извлекая продукты из печи, используйте кухонные прихватки или защитные перчатки.
- ▶ Осторожно! При открывании крышек или снятии защитных пленок может выходить горячий пар.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться под постоянным присмотром.

60.3.3 Опасность пожара

▲WARNING Предупреждение

При неправильном использовании прибора существует опасность пожара вследствие воспламенения содержимого.

Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Ни в коем случае не используйте прибор для хранения или сушки воспламеняющихся материалов.
- ▶ Не подогревайте спирт в неразведенном состоянии.
- ▶ Пустой прибор нельзя использовать.
- ▶ Для снижения опасности пожара во внутреннем пространстве печи:
 - ▶ а) Не оставляйте прибор без присмотра, если Вы разогреваете или готовите продукты в одноразовых емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов.

▲WARNING**Предупреждение**

- ▶ б) Во избежание возникновения избыточного давления снимайте с бумажных и пластиковых емкостей застёжки из проволоки.
- ▶ в) Если Вы почувствовали дым, чтобы погасить пламя, выключите прибор или отсоедините его от сети и не открывайте дверцу.
- ▶ г) Не храните ничего внутри печи. Когда прибор не работает, его нельзя использовать для хранения бумажных предметов, кухонной утвари или продуктов.
- ▶ Перед использованием всех кухонных приборов и емкостей необходимо проверять, пригодны ли они для использования в микроволновой печи.
- ▶ Одноразовые емкости из пластика должны иметь свойства, перечисленные в разделе «Примечания касательно посуды, используемой в микроволновой печи».
- ▶ Если в приборе скопились остатки жира, немедленно удалите их, так как в противном случае они могут воспламениться.
- ▶ Микроволновая печь предназначена для подогрева блюд и напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т. п. может привести к травмам или возгоранию.
- ▶ Всегда удаляйте остатки пищи с прибора, иначе они могут воспламениться.

60.3.4 Опасность взрыва**▲WARNING****Предупреждение**

При неправильном использовании прибора существует опасность взрыва вследствие возникновения избыточного давления.

Во избежание опасности взрыва следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

▲WARNING**Предупреждение**

- ▶ Никогда не разогревайте продукты и напитки в закрытых емкостях, так как эти емкости могут взорваться.
- ▶ Не подогревайте внутри прибора яйца в скорлупе или яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться и после завершения тепловой обработки в микроволновой печи.
- ▶ В продуктах с толстой кожурой, например, картофеле, целых тыквах, яблоках или каштанах перед приготовлением необходимо сделать проколы.

60.3.5 Опасность вследствие электрического тока**▲GEFAHR****Опасность**

Опасность для жизни вследствие электрического тока!

Контакт с проводами или деталями прибора, находящимися под напряжением, опасен для жизни!

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с разъемами и соединительными элементами, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность электрического удара. Кроме того, это может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.

60.4 Ввод в эксплуатацию

В данной главе Вы получите важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Во избежание опасностей и повреждений следуйте данным указаниям.

60.5 Указания по безопасности

⚠️ WARNUNG

Предупреждение

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Опасность удушья!
- ▶ По причине тяжести прибора транспортировка, а также распаковка и установка прибора должны осуществляться двумя лицами.

60.6 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартной комплектации в объем поставки микроволновой печи MCG25Ceramic chef входят следующие компоненты:

- микроволновая печь MCG25Ceramic chef
- противень
- полка
- руководство по эксплуатации

HINWEIS

Примечание

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и видимых повреждений.
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

60.7 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, выполните следующие операции:

- Извлеките прибор из картонной коробки и снимите упаковочный материал.
- Достаньте из варочной камеры расположенные там аксессуары и снимите с них упаковочный материал.
- Снимите красную защитную склеивающую ленту на дне варочной камеры.
- Снимите голубую защитную пленку с прибора.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Во избежание царапин и загрязнений голубую защитную пленку снимите непосредственно перед установкой прибора в месте использования.
- ▶ Не снимайте защитную пленку на внутренней стороне дверцы (при наличии), так как она служит для более легкой очистки прибора.

60.8 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования. Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».



- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

60.9 Установка

60.9.1 Требования к месту установки:

Для безопасной и безотказной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердом, плоском, горизонтальном, теплостойком основании с достаточной несущей способностью для самой печи и максимально тяжелого блюда, приготавливаемого в ней.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячих поверхностей прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или во встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячем, мокром либо очень влажном месте или вблизи легковоспламеняющегося материала.
- Для бесперебойной работы прибора необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. Оставьте 20 см свободного пространства над печью, 10 см позади нее, а также по 5 см с обеих сторон.
- Не закрывайте и не блокируйте отверстия на приборе.
- Не снимайте регулируемые ножки прибора.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости легко было отсоединить прибор от сети.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

60.9.2 Избежание радиопомех

Прибор может привести к возникновению помех радиоприемников, телевизоров и тому подобных приборов.

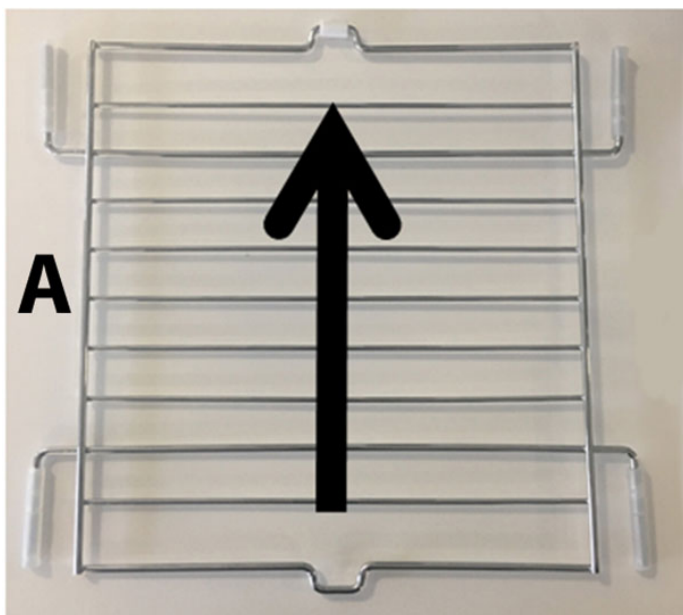
Нижеперечисленные меры помогут устранить или минимизировать помехи:

- Выполните очистку двери и уплотнительных поверхностей прибора.
- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т.д. как можно дальше от прибора.
- Подключите прибор к другой розетке, чтобы для прибора и для приемника, на котором возникают помехи, использовались разные электрические контуры.
- Для обеспечения хорошего приема используйте правильно установленную антенну для приемника.

60.10 Монтаж аксессуаров

- ▶ Прибор может работать с металлической решеткой.
- ▶ Используйте противень только при включенном гриле / конвекции.

60.10.1 Металлическая решетка



Поместите металлическую решетку в прибор в том же направлении, что и на фото А.



Установите металлическую решетку по диагонали, как показано на фото В.



Затем опустите металлическую решетку, как показано на фото С. Убедитесь, что металлическая решетка установлена правильно.

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ Резиновые пробки нельзя снимать с металлической решетки.
- ▶ Устанавливайте металлическую решетку только в направлении, указанном на фотографии.
- ▶ Не ставьте металлическую решетку на **COSOTEK** дно.

60.10.2 Противень

Используйте противень следующим образом:

- Поместите противень на **COSOTEK** дно или на металлическую решетку.

60.11 Подключение к сети

Для обеспечения безопасной работы прибора без сбоев при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. В случае сомнений проконсультируйтесь с Вашим специалистом по электрике.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что соединительный провод не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит Вашу внутреннюю проводку.
Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

61 Конструкция и функциональное назначение

В этой главе Вы получите важные указания по конструкции и функциональному назначению прибора.

61.1 Описание



- 1) Предохранительный фиксатор дверцы
- 2) Окошко печи
- 3) Кнопка открывания дверцы
- 4) Панель управления
- 5) CASOTEK дно
- 6) Противень



HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

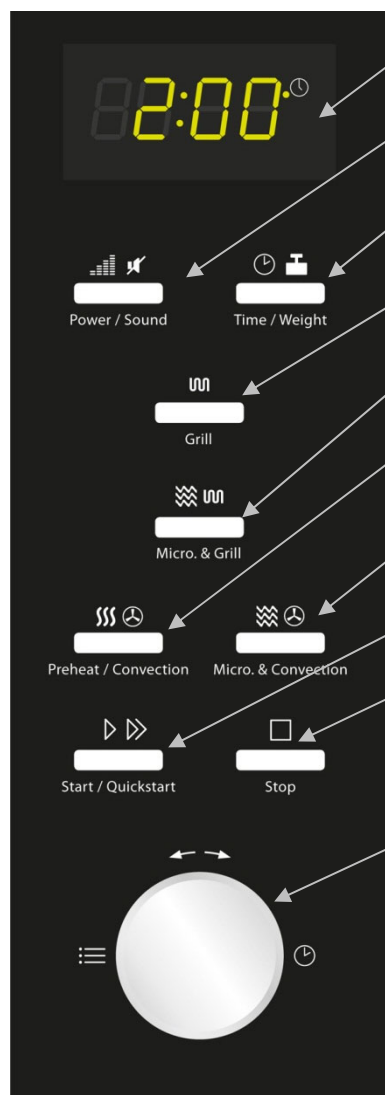
► Вентилятор может вращаться, чтобы охладить прибор после окончания программы.

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

► CASOTEK дно может нагреваться в процессе приготовления: не прикасайтесь к CASOTEK дну!

61.2 Элементы управления и индикация



Индикаторная панель: показываются время приготовления, мощность, индикатор функции и текущее время.

Power/Sound (Мощность/Звук): Для выбора мощности микроволновой печи или для включения/выключения звука.

Time/Weight (Время-Вес): Для настройки времени или веса приготавливаемого продукта.

Grill (Гриль): Для настройки программы «Гриль»

Mikro.+Grill (Микроволны+Гриль): Для настройки одной из двух комбинированных программ (микроволны и гриль).

Pre-Heat/Convection (Нагрев/Конвекция): Для программирования температуры конвекции и функции предварительного нагрева.

Micro+Convection (Микроволны+Конвекция): Для выбора одной из четырех настроек для комбинированного приготовления.

Start/Quick start (Старт/Быстрый старт): Для пуска программы приготовления или для настройки быстрого пуска программы приготовления.

Stop (Стоп): Для остановки программы приготовления или для сброса всех предыдущих настроек перед пуском процедуры приготовления.

Время/Меню (ручка регулировки): Вращать для настройки времени приготовления или для выбора автоматического меню.

61.3 Звуковые сигналы

Для акустической обратной связи прибор издает следующие звуковые сигналы:

- **Один звуковой сигнал:** Прибор принял настройку.
- **Два звуковых сигнала:** Прибор не принял настройку. Проверьте настройку и попробуйте еще раз.
- **Четыре звуковых сигнала:** Конец времени приготовления.

61.4 Защитные устройства

61.4.1 Предупредительные указания на приборе



▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность вследствие горячей поверхности!

На задней верхней поверхности находится предупредительное указание об опасности вследствие горячих поверхностей. Поверхности прибора могут очень сильно нагреваться.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Опасность ожога!
- ▶ Не ставьте и не кладите на прибор никакие предметы.

61.4.2 Фиксатор дверцы

В фиксатор дверцы прибора встроен предохранительный выключатель, препятствующий работе прибора при открытой дверце.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность, исходящая от микроволн!

При неисправности данного предохранительного устройства или отказе от его использования Вы подвергаете себя и третьих лиц непосредственному воздействию микроволнового излучения.

- ▶ Не используйте прибор, если его предохранительный выключатель поврежден.
- ▶ Не выводите предохранительное устройство из действия.

61.4.3 Блокировка от использования детьми

Блокировка от использования детьми позволяет предотвратить использование прибора детьми без контроля со стороны взрослых.



Stop

◆ Активация блокировки от использования детьми:

Нажимайте кнопку **Stop (Стоп)** в течение трех секунд, пока не услышите долгий звуковой сигнал и не загорится индикатор функции „Lock“. В заблокированном состоянии все кнопки дезактивированы.



Stop

◆ Отключение блокировки от использования детьми:

Нажимайте кнопку **Stop (Стоп)** в течение трех секунд, пока не услышите долгий звуковой сигнал и не погаснет индикатор функции. В разблокированном состоянии все кнопки вновь активированы.

61.4.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева.

Если температура в варочной камере превышает 250 °C, на дисплее появляется E01 и раздается звуковой сигнал.



Из соображений безопасности прибор выключает текущую программу. Для сброса сообщения о неисправности нажмите кнопку **Stop (Стоп)**. После фазы охлаждения прибор можно снова включить.

61.5 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится на задней стороне прибора.

62 Эксплуатация и функционирование

В этой главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора. Во избежание опасностей и повреждений следуйте указаниям.

▲WARNING

Предупреждение

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы можно было быстро отреагировать в случае опасности.

62.1 Основы приготовления в микроволновой печи

- Мощность и время, необходимые для приготовления/ разогревания блюда в микроволновой печи, зависят от исходной температуры, количества, вида и характеристик блюда. Используйте минимальное время приготовления, продлевайте процесс приготовления по необходимости.
- Тщательно распределяйте приготавливаемый продукт. Наиболее толстые части располагайте у внешнего края емкости.
- Закройте приготавливаемый продукт на время приготовления. Крышка позволяет предотвратить разбрызгивание и способствует равномерному приготовлению/ разогреванию.
- Во время разогревания для поддержания равномерного распределения температуры продукт необходимо многократно переворачивать, перераспределять или перемешивать.
- Микробы, которые могут содержаться в блюдах, погибают только при достаточно высоких температурах (> 70 °C) и при достаточно продолжительном времени приготовления (> 10 мин).
- Продукты с твердой кожурой или оболочкой, например, томаты, сосиски, картофель в мундире, баклажаны, необходимо надколоть в нескольких местах или надрезать, чтобы через сделанные проколы/ надрезы мог выходить пар и продукты не взрывались.
- Яйца без скорлупы можно готовить в микроволновой печи только в том случае, если в яичном желтке предварительно были сделаны проколы. В противном случае яичный желток может разбрызгаться с высоким давлением после приготовления.
- Блюда типа мясных фрикаделек по прошествии половины времени приготовления необходимо переключать сверху вниз и от центра к внешнему краю.

62.2 Режимы эксплуатации:

Прибор можно использовать в разных режимах эксплуатации. Нижеприведенное перечисление наглядно представляет возможные режимы эксплуатации прибора:

◆ Режим «Микроволны»

Этот режим подходит для обычного разогревания продуктов.

◆ Режим «Гриль»

Этот режим подходит для поджаривания и запекания продуктов.

◆ Режим «Микроволны и гриль»

Этот режим подходит для одновременного приготовления в режимах «Микроволны» и «Гриль».

Комбинация 1: В этом режиме прибор работает 30 % времени в режиме «Микроволны» и 70 % времени в режиме «Гриль».

Комбинация 2: В этом режиме прибор работает 55 % времени в режиме «Микроволны» и 45 % времени в режиме «Гриль».

◆ Режим «Конвекция»

В этом режиме горячий воздух в варочной камере циркулирует, обеспечивая быстрое и равномерное нагревание продукта.

◆ Режим «Микроволны и конвекция»

Этот режим подходит для одновременного приготовления в режимах «Микроволны» и «Конвекция».

◆ Режим «Многоступенчатое приготовление»

В этом режиме можно запрограммировать до трех автоматических серий приготовления. Можно задать последовательность и время режимов «Размораживание», «Микроволны», «Гриль» и «Конвекция».

◆ Режим «Программы приготовления»

В этом режиме можно выбрать одну из 9 программ приготовления из меню.

◆ Автоматическое размораживание

Этот режим подходит для размораживания замороженных продуктов.

62.3 Примечания касательно посуды, используемой в микроволновой печи

Идеальный материал для посуды, используемой в микроволновой печи, является проницаемым и позволяет энергии проходить сквозь емкость и разогревать продукт, находящийся в ней.

При выборе посуды обратите внимание на следующие моменты:

- ▶ Микроволны не могут проходить сквозь металл, поэтому металлическую посуду и посуду с металлическим покрытием не следует использовать в микроволновой печи.

- ▶ При приготовлении в микроволновой печи не используйте продукты из вторичной бумаги, так как они могут содержать фрагменты металлов, которые могут привести к образованию искр и/или огня.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу при использовании режима «Микроволны» или при использовании комбинированного режима, одной из частей которого является режим «Микроволны» (смотри Таблицу).

Нижеприведенная таблица содержит исходные данные в части выбора правильной посуды для микроволновой печи:

Кухонная посуда	Микроволны	Гриль	Конвекция	Комбинация*
Жаропрочная стеклянная посуда	√	√	√	√
Не жаропрочная стеклянная посуда	х	х	х	х
Жаропрочная керамическая посуда	√	√	√	√
Пластиковые емкости, устойчивые к действию микроволнового излучения	√	х	х	х
Бумажные полотенца	√	х	х	х
Металлический противень	х	√	√	х
Металлический каркас	х	√	√	х
Алюминиевая фольга и алюминиевые емкости	х	√	√	х

*Микроволны+гриль и микроволны+конвекция

62.4 Открывание/закрывание дверцы

◆ Открывание дверцы

Чтобы открыть дверцу микроволновой печи, нажмите кнопку «Открыть дверцу». Если прибор включен, программа приготовления прервется.



HINWEIS

Примечание

- ▶ Чтобы тепло, накопившееся внутри варочной камеры, могло выйти, оставьте дверцу на несколько секунд открытой, прежде чем вставить руку в камеру.

◆ Закрывание дверцы



Start / Quickstart

Закройте дверцу до щелчка фиксатора дверцы. Если при открывании дверцы была прервана программа приготовления, то она продолжится после нажатия кнопки **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

62.5 Включение/ выключение звука



Power / Sound

Чтобы включить или выключить звук (звуковой сигнал), в течение трех секунд нажимайте кнопку **Power/Sound (Мощность/Звук)**.

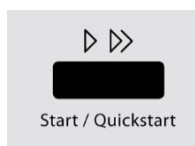
Сообщения о завершении программ и предупредительные сигналы будут раздаваться и при выключенном звуке.

62.6 Включение после выбора программы



Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

62.7 Быстрый пуск

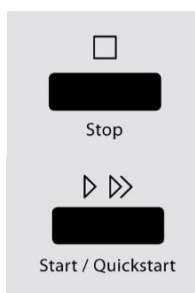


Используйте эту функцию, чтобы запрограммировать печь на удобное приготовление при 100 % мощности микроволновой печи. Чтобы настроить время приготовления, нажимайте кнопку **Start/ Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)** в быстрой последовательности.

Чтобы настроить время приготовления 30 секунд, нажмите кнопку **Start/ Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)** один раз, 1 минута - два раза. Через две секунды печь начнет работу автоматически.

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

62.8 Выключение:



Чтобы прервать выполняемую программу приготовления, действуйте следующим образом:

Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** один раз. Выполняемая программа будет остановлена.

Откройте дверцу прибора. Выполняемая программа будет остановлена.

HINWEIS

Примечание

► Чтобы продолжить выполнение прерванной программы приготовления, после закрывания дверцы нажмите кнопку **Start/ Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

Чтобы закончить прерванную программу, нажмите кнопку **Stop (Стоп)** еще раз.



HINWEIS

Примечание

► Чтобы начать другую программу приготовления, необходимо выполнить сброс, нажав кнопку **Stop (Стоп)**.

62.9 Настройка часов



Чтобы настроить часы прибора, действуйте следующим образом:

◆ Активация режима настройки

Нажмите кнопку **Time/ Weight (Время/ Вес)**.

Чтобы перевести печь из 24-часовой системы в 12-часовую систему, нажмите кнопку еще раз.

◆ Настройка часов

Поворачивайте регулятор **Время/ Меню**, пока не будет показано правильное значение часов. Чтобы сохранить настроенное значение, нажмите кнопку **Time/ Weight (Время/ Вес)**.

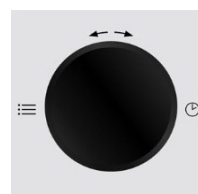
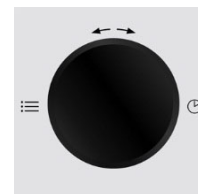


◆ Настройка минут

Поворачивайте регулятор **Время/ Меню**, пока не будет показано

правильное значение минут.

Чтобы сохранить настроенное значение, нажмите кнопку **Time/ Weight (Время/ Вес)**.



62.10 Режим «Микроволны»

При приготовлении в режиме «Микроволны» можно регулировать мощность и время приготовления (макс. 95 минут).

◆ Настройка мощности

Выберите желаемую мощность, нажимая кнопку **Power/Sound (Мощность/Звук)** соответствующее количество раз.

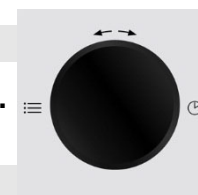
◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск программы приготовления

Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.



◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

Индикация	Ватт	Мощность	
P9 00	900	100%	Высокая
P8 10	810	90%	
P7 20	720	80%	
P6 30	630	70%	Средне-высокая
P5 40	540	60%	
P4 50	450	50%	Средняя
P3 60	360	40%	
P2 70	270	30%	Средне-низкая\Размораживание
P1 80	180	20%	
P0 90	90	10%	Низкая
P0 00			Низкая

62.11 Режим «Гриль»

Режим «Гриль» лучше всего подходит для приготовления тонких ломтей мяса, бифштексов, котлет, кебабов, колбас, сосисок и кусков курицы.

HINWEIS

Примечание

В этом режиме система выбирает максимальную мощность для поджаривания на гриле. Максимальное время поджаривания на гриле составляет 95 минут.

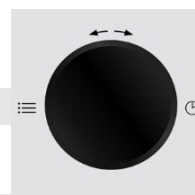
◆ Выбор программы приготовления



Выберите программу приготовления «Гриль», один раз нажав кнопку **Grill (Гриль)**.

◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск программы приготовления



Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

62.12 Режим «Микроволны и гриль»

Эта функция позволяет Вам сочетать приготовление в режимах «Микроволны» и «Гриль» при двух разных настройках.

HINWEIS

Примечание

В этом режиме система выбирает максимальную мощность для поджаривания на гриле.

62.12.1 «Комбинация 1»

В этом режиме прибор работает 30 % времени приготовления в режиме «Микроволны» и 70 % времени приготовления в режиме «Гриль».

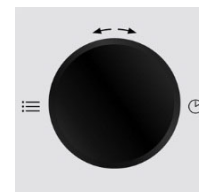


◆ Выбор программы приготовления

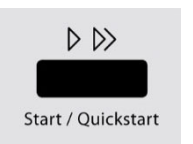
Выберите программу приготовления «Комбинация 1», нажав кнопку **Micro. & Grill (Микро и гриль) один раз**.

◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск программы приготовления



Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

62.12.2 «Комбинация 2»

В этом режиме прибор работает 55 % времени приготовления в режиме «Микроволны» и 45 % времени приготовления в режиме «Гриль».



Micro. & Grill

◆ Выбор программы приготовления

Выберите программу приготовления «**Комбинация 2**», два раза **нажав кнопку Micro. & Grill** (Микро и гриль).

Остальные операции идентичны операция в режиме «**Комбинация 1**».

62.12.3 Режим «Конвекция»

При приготовлении в режиме «Конвекция» горячий воздух циркулирует в варочной камере, обеспечивая быстрое и равномерное подрумянивание продукта и образование хрустящей корочки. Данная микроволновая печь имеет десять различных температур приготовления. Максимальное время приготовления составляет 9 часов 30 минут.



Preheat / Convection

◆ Настройка температуры

Выберите желаемую температуру, нажимая кнопку **Reheat/Convection (Предварительный нагрев/Конвекция)** соответствующее число раз (смотри Таблицу).

◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



Start / Quickstart

◆ Пуск программы приготовления

Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

HINWEIS

Примечание

► Вы можете проверять температуру конвекции во время приготовления нажатием кнопки **Reheat/Convection (Предварительный нагрев/Конвекция)**.

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

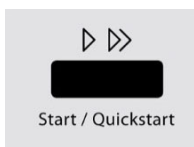
62.12.4 Режим «Предварительный нагрев конвекция»

Прибор можно запрограммировать на комбинированный режим из предварительного нагрева и конвекции.



◆ Настройка температуры

Выберите желаемую температуру, нажимая кнопку **Preheat/Convection (Предварительный нагрев/Конвекция)** соответствующее число раз (смотри Таблицу).



◆ Пуск предварительного нагрева печи

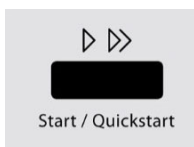
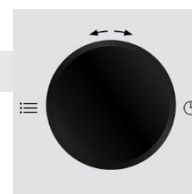
После выбора температуры нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее будет мигать PREH, пока печь не достигнет запрограммированной температуры.

◆ Установка приготавливаемого продукта

Вставьте в печь блюдо с приготавливаемым продуктом.

◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск программы приготовления

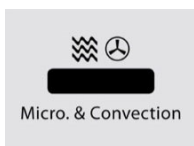
Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

62.13 Режим «Микроволны и конвекция»

Прибор предлагает четыре предварительно запрограммированных настройки, которые упрощают комбинированное приготовление пищи с использованием конвекции и микроволн.

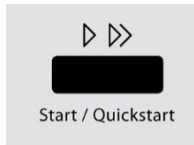
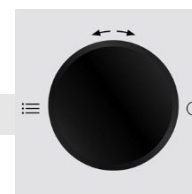


◆ Настройка температуры

Выберите желаемую температуру, нажимая кнопку **Micro + Convection (Микро + Конвекция)** соответствующее число раз (смотри Таблицу).

◆ Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск программы приготовления

Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

HINWEIS

Примечание

▶ Вы можете проверять температуру конвекции во время приготовления нажатием кнопки **Micro + Convection (Микро + Конвекция)**.

Нажатие кнопок	Индикация	Температура
1	200	200 °C
2	170	170 °C
3	140	140 °C
4	110	110 °C

62.14 Режим «Многоступенчатое приготовление»

В этом режиме можно запрограммировать до трех автоматических серий приготовления. Можно задать последовательность и время режимов «Микроволны», «Гриль» и «Конвекция».

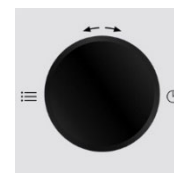
Нижеприведенный пример описывает настройки для многоступенчатого приготовления в последовательности:

- размораживание
- приготовление в режиме «Микроволны»
- приготовление в режиме «Гриль» или «Конвекция» (без предварительного нагрева)

Чтобы задать время размораживания, выполните следующие операции:

◆ Выбор Автоматическое размораживание

Чтобы выбрать программу «Автоматическое размораживание» (09), поверните регулятор **Время/ Меню** против часовой стрелки.



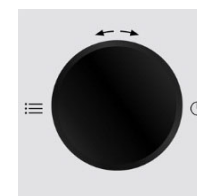
Time / Weight

◆ Активация режима ввода

Активируйте режим ввода, нажав кнопку **Time/ Weight (Время/ Вес)** один раз.

◆ Настройка времени размораживания

Настройте время размораживания, поворачивая регулятор **Время/ Меню** до тех пор, пока не покажется желаемое время размораживания.



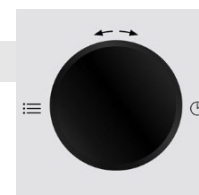
Power / Sound

◆ Настройка мощности для режима «Микроволны»

Выберите желаемую мощность, нажимая кнопку **Power/Sound (Мощность/Звук)** соответствующее количество раз.

◆ Настройка времени приготовления в режиме «Микроволны»

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.





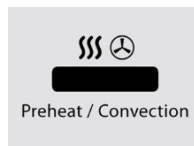
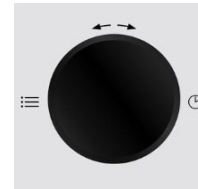
◆ Выбор режима «Гриль»

Выберите программу приготовления «Гриль», один раз нажав кнопку **Grill (Гриль)**.

◆ Настройка времени приготовления в режиме «Гриль»

Настройте время приготовления в режиме «Гриль», поворачивая регулятор **Время/ Меню**.

или

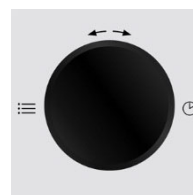


◆ Настройка мощности для режима «Конвекция»

Выберите желаемую температуру, нажимая кнопку **Pre-heat/Convection Convection (Предварительный нагрев/Конвекция)** соответствующее число раз.

◆ Настройка времени приготовления в режиме «Конвекция»

Настройте время приготовления, поворачивая регулятор **Время/ Меню**.



◆ Пуск многоступенчатой программы приготовления

Чтобы запустить многоступенчатую программу приготовления, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

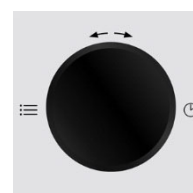
По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

62.15 Режим «Программы приготовления»

В этом режиме можно выбрать одну из 9 программ приготовления из меню. Более подробную информацию смотрите в таблице.

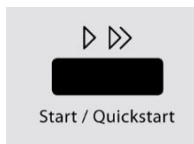
◆ Выбор программы

Чтобы выбрать желаемую программу, поворачивайте регулятор **Время/ Меню** против часовой стрелки.



◆ Настройка количества/веса

Выберите желаемое количество порций или вес, нажимая кнопку **Time/Weight (Время/Вес)** соответствующее количество раз (см. таблицу).



◆ Пуск программы приготовления

Чтобы запустить выбранную программу, после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.

◆ Конец программы приготовления

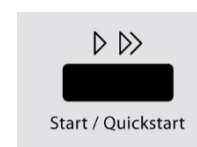
По окончании времени приготовления микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала, на дисплее появится надпись **END (КОНЕЦ)**.

Программа	Функция	Число нажатий кнопок Время\Вес						
		1	2	3	4	5	6	7
Картофель (каждый 230 г)		1	2	3	-	-	-	-
Горячий напиток (200 мл/чашка)		1	2	3	-	-	-	-
Попкорн		99 г – 2:30 минут			-	-	-	-
Разогревание (г)		200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	700 г	800 г
Паста (г)		100 г	200 г	300 г	-	-	-	-
Пицца не замороженная (г)		150 г	300 г	450 г	-	-	-	-
Птица (г)	 	800 г	1000 г	1200 г	1400 г	-	-	
Пирог		475 г – 50 минут			-	-	-	
Размораживание		от 10 сек. До 45 минут						

HINWEIS

Примечание

- ▶ При приготовлении в режиме «Гриль» или «Комбинация» по прошествии половины времени приготовления необходимо перевернуть продукт, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- ▶ В некоторых программах прибор автоматически останавливается по прошествии половины времени приготовления, чтобы можно было перевернуть продукт для его равномерного приготовления. Чтобы продолжить выполнение программы, нажмите **Start/ Quickstart (Пуск/ Быстрый пуск)**.



62.15.1 Режим «Автоматическое размораживание»

С помощью программы «Автоматическое размораживание» (код 09) можно в щадящем режиме размораживать замороженные продукты.

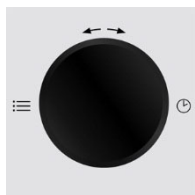
◆ Выбор режима «Автоматическое размораживание»

Turn Чтобы выбрать программу «Автоматическое размораживание», поверните регулятор **Время/ Меню** против часовой стрелки.

◆ Активация режима ввода

Активируйте режим ввода, нажав кнопку **Time/Weight (Время/Вес)** один раз.



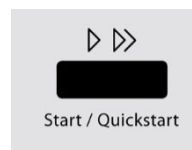


◆ Настройка времени размораживания

Настройте время размораживания, поворачивая регулятор **Время/ Меню**, пока не покажется желаемое время размораживания.

◆ Пуск режима «Автоматическое размораживание»

Чтобы запустить режим «Автоматическое размораживание», после выбора программы нажмите кнопку **Start/Quickstart (Пуск/Быстрый пуск)**.



HINWEIS

Примечание

- ▶ Вы можете периодически останавливать работу печи, чтобы достать или разделить размораживаемый продукт, если он не разморозился по прошествии заданного времени размораживания.
- ▶ Программируйте печь, увеличивая время на 1 минуту, пока замороженный продукт полностью не разморозится.
- ▶ При использовании пластиковых емкостей из низкотемпературного холодильника процесс размораживания должен продолжаться лишь до тех пор, пока продукт можно будет извлечь из емкостей и переложить в емкость, устойчивую к воздействию микроволнового излучения.

62.15.2 Таблица со значениями времени размораживания

Продукт	Количество	Мощность	Время/мин.	Время доразмораживания
Мясо куском	1000 г	Низкая	25 - 30	20 - 25
Мясо куском	500 г	Низкая	14 - 18	10 - 15
Мясо куском	200 г	Низкая	4 - 6	5 - 10
Фарш	250 г	Низкая	6 - 8	5 - 10
Сосиски	200 г	Низкая	4 - 6	5 - 10
Нарезка	300 г	Низкая	4 - 6	5 - 10
Цыпленок, целый	1000 г	Низкая	20 - 25	10 - 15
Цыпленок, куски	500 г	Низкая	12 - 15	5 - 10
Спинная часть косули	100 г	Низкая	20 - 35	20 - 30
Спинная часть зайца	500 г	Низкая	12 - 13	10 - 20
Крабы, креветки	250 г	Низкая	5 - 7	5 - 10
Форель	340 г	Низкая	4 - 6	5 - 10
Рыба, тушка	500 г	Низкая	7 - 10	10 - 15
Рыба, филе	250 г	Низкая	5 - 7	5 - 10
Клубника, малина	250 г	Низкая	4 - 6	5 - 10

Вишня, слива	250 г	Низкая	5 - 7	5 – 10
Яблочный мусс	500 г	Низкая	9 - 12	5 – 10
Булочки	4 шт.	Низкая	1	3 – 5
Хлеб	1000 г	Низкая	13 - 15	8 – 10
Тостовый хлеб	500 г	Низкая	5 - 6	5 – 10
Кекс	500 г	Низкая	6 - 8	5 – 10
Фруктовый пирог	1 кусок	Низкая	2 - 3	2 – 3
Торт	1200 г	Низкая	10 - 12	30- 60
Сливки	200 г	Низкая	4 - 6	2 – 3
Творог	250 г	Низкая	6 - 8	5 – 10
Масло	250 г	Низкая	6 - 8	10 - 15

63 Очистка и уход

В этой главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

63.1 Указания по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ▶ Микроволновую печь необходимо регулярно очищать и убирать остатки продуктов. Если Вы не будете содержать микроволновую печь в чистоте, это отрицательно скажется на сроке ее эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора, а также к поражению грибками и бактериями.
- ▶ Перед очисткой выключите микроволновую печь и отсоедините ее от сети.
- ▶ Варочная камера после использования может быть горячей. Опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Выполняйте очистку варочной камеры после использования, как только она остынет. Слишком долгое ожидание приводит к ненужному усложнению процесса очистки, а в крайних случаях делает очистку невозможной. Слишком сильные загрязнения в определенных обстоятельствах могут привести к повреждению прибора.
- ▶ При попадании влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных деталей. Следите за тем, чтобы через отверстие для вентилирования внутрь прибора не попала жидкость.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь оттирать стойкие загрязнения твердыми предметами.

63.2 Очистка

◆ Варочная камера и внутренняя сторона дверцы

▲WARNING Опасность пожара

► Если в приборе скопились остатки жира, немедленно удалите их, так как в противном случае они могут воспламениться.

- Содержите варочную камеру микроволновой печи в чистоте. Вытирайте прилипший к стенкам разбрызгиваемый или пролившийся продукт влажной салфеткой. При сильном загрязнении микроволновой печи можно использовать мягкое чистящее средство.
- Чтобы удалить брызги продукта с дверцы, окошка и уплотнения дверцы, используйте влажную салфетку. Скопление остатков продукта на уплотнении дверцы может привести к тому, что дверца перестанет плотно закрываться, вследствие чего микроволны могут исходить от печи.
- Пар, оседающий на дверце печи, вытирайте сухой салфеткой. Образование пара возможно при установке прибора в месте с повышенной влажностью, это нормально. После очистки внутреннего пространства печи оставьте дверцу печи открытой, пока прибор не высохнет.
- Чтобы удалить запахи из микроволновой печи, смешайте сок и цедру одного лимона с чашкой воды, вылейте смесь в глубокую емкость, устойчивую к воздействию микроволнового излучения, и на пять минут включите режим «Микроволны». Затем тщательно протрите микроволновую печь мягкой салфеткой насухо.

После очистки внутреннего пространства печи оставьте дверцу печи открытой, пока прибор не высохнет.

◆ Передняя часть прибора и панель управления

- Очистите переднюю часть прибора и панель управления мягкой слегка влажной тканью.
- Помните, что панель управления не намокает. Для очистки используйте мягкую влажную ткань.

HINWEIS Примечание

► Во избежание случайного включения прибора оставляйте дверцу прибора открытой.

◆ Внешний корпус

- Наружные поверхности прибора очищайте влажной салфеткой.

◆ Решетка для гриля, противень и дно печи

- Решетку для гриля и противень необходимо время от времени извлекать и очищать. Мойте решетку для гриля и противень в теплом мыльном растворе.
- Дно печи очищайте мягким чистящим средством. При сильном загрязнении дна печи можно использовать мягкое чистящее средство.

64 Устранение неисправностей

В этой главе Вы получите важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

64.1 Указания по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.

64.2 Индикаторы неисправности

В случае ошибки на дисплее появится код ошибки, описывающий причину ошибки.

Индикация	Описание
E01	Превышена допустимая температура в варочной камере. Защита от перегрева прекратила выполнение текущей программе при температуре в варочной камере 250 °C. Для сброса нажмите кнопку Stop . После фазы охлаждения прибор можно вновь включить.
E03	Неисправность сенсорного датчика. Прибор обнаружил ошибку сенсорного датчика и прекратил выполнение текущей программы. Для сброса нажмите кнопку Stop .

HINWEIS Примечание

- ▶ Если после продолжительного времени ожидания и повторного пуска прибора уведомления об ошибке продолжают появляться, необходимо отправить прибор в сервисную службу для проверки.

64.3 Причины и способы устранения неисправностей

Нижеприведенная таблица поможет при локализации и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Выбранная программа не запускается.	Дверца прибора не закрыта.	Закрыть дверцу прибора.
	Прибор не включен в сеть.	Включить прибор в сеть.
	Предохранитель не включен.	Включить предохранитель.
По истечении заданного времени блюдо не разморозилось, разогрелось или приготовилось в достаточной степени.	Неправильно выбрано время или мощность.	Задать другое время и мощность.
		Повторить процедуру.

Прибор работает, а освещение варочной камеры не работает.	Неисправность освещения варочной камеры.	Обратиться в сервисную службу для ремонта освещения варочной камеры.
Во время работы микроволновой печи слышны странные звуки.	Блюдо накрыто алюминиевой фольгой. Используемая посуда содержит металл, и в варочной камере возникают искры.	Снять алюминиевую фольгу. Соблюдать указания в отношении используемой посуды.
Время на панели индикации не соответствует действительности.	Сбой питания.	Настроить время заново.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.

65 Утилизация отслужившего прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.

В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

66 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами. Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на

повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями. Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования. В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены. При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

67 Технические характеристики

Прибор	Микроволновая печь, гриль и конвекционная печь с циркуляцией горячего воздуха
Название	MCG25Ceramic chef
Артикул	3351
Параметры подключения	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1400 W (Микроволны)
	2050 W (Конвекция)
	1200 W (Гриль)
	≤ 1 W (режим ожидания)
Номинальная выходная микроволновая мощность	900 Вт
Рабочая частота	2450 МГц
Габаритные размеры (В/Ш/Г)	490 x 285 x 480 мм
Габаритные размеры варочной камеры (В/Ш/Г)	310 x 190 x 315 мм
Вместимость печи	ок. 25 литров
Вес нетто	16,65 кг