

**CASO**<sup>®</sup>

G E R M A N Y

# Original- Bedienungsanleitung

## Mikrowelle und Grill

### MG 20 Menu pure white



Artikel-Nr. 3322

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Internet: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 3322 17.06.2013

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2013 Braukmann GmbH

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung .....</b>	<b>13</b>
1.1	Allgemeines.....	13
1.2	Informationen zu dieser Anleitung.....	13
1.3	Warnhinweise.....	13
1.4	Haftungsbeschränkung.....	14
1.5	Urheberschutz.....	15
<b>2</b>	<b>Sicherheit .....</b>	<b>15</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	15
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	16
2.3	Gefahrenquellen .....	17
2.3.1	Gefahr durch Mikrowellen .....	17
2.3.2	Verbrennungsgefahr .....	18
2.3.3	Brandgefahr .....	19
2.3.4	Explosionsgefahr .....	19
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom .....	20
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>21</b>
3.1	Sicherheitshinweise .....	21
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion.....	21
3.3	Auspicken.....	21
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	22
3.5	Aufstellung .....	22
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort .....	22
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen .....	23
3.6	<b>Montage des Zubehörs .....</b>	<b>23</b>
3.6.1	Glasdrehsteller.....	23
3.6.2	Grillrost.....	24
3.7	Elektrischer Anschluss .....	24
<b>4</b>	<b>Aufbau und Funktion.....</b>	<b>25</b>
4.1	Gesamtübersicht .....	25
4.2	Bedienelemente und Anzeige .....	26
4.3	Signaltöne .....	26
4.4	Sicherheitseinrichtungen.....	27
4.4.1	Warnhinweise am Gerät.....	27
4.4.2	Türverriegelung.....	27
4.4.3	Kindersicherung .....	27
4.5	Typenschild.....	27
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb .....</b>	<b>28</b>
5.1	Grundlagen des Mikrowellengarens .....	28

<b>5.2</b>	<b>Betriebsarten.....</b>	<b>29</b>
<b>5.3</b>	<b>Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr .....</b>	<b>29</b>
<b>5.4</b>	<b>Tür Öffnen/Schließen .....</b>	<b>30</b>
<b>5.5</b>	<b>Sound an/aus stellen.....</b>	<b>30</b>
<b>5.6</b>	<b>Einschalten nach Programmwahl .....</b>	<b>31</b>
<b>5.7</b>	<b>Schnellstart .....</b>	<b>31</b>
<b>5.8</b>	<b>Ausschalten .....</b>	<b>31</b>
<b>5.9</b>	<b>Einstellen der Uhr .....</b>	<b>31</b>
<b>5.10</b>	<b>Betriebsart "Mikrowelle" .....</b>	<b>32</b>
<b>5.11</b>	<b>Betriebsart "Grill" .....</b>	<b>33</b>
<b>5.12</b>	<b>Betriebsart "Mikrowelle und Grill" .....</b>	<b>33</b>
5.12.1	"Kombination 1" .....	33
5.12.2	"Kombination 2" .....	34
<b>5.13</b>	<b>Betriebsart "Menü Garen" .....</b>	<b>34</b>
5.13.1	Betriebsart "Auftauautomatik" .....	36
<b>6</b>	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>36</b>
<b>6.1</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>36</b>
<b>6.2</b>	<b>Reinigung .....</b>	<b>37</b>
<b>7</b>	<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>39</b>
7.1	Sicherheitshinweise .....	39
7.2	Störungsursachen und -behebung .....	39
<b>8</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes .....</b>	<b>40</b>
<b>9</b>	<b>Operating Manual.....</b>	<b>42</b>
<b>9.1</b>	<b>General .....</b>	<b>42</b>
<b>9.2</b>	<b>Information on this manual.....</b>	<b>42</b>
<b>9.3</b>	<b>Warning notices.....</b>	<b>42</b>
<b>9.4</b>	<b>Limitation of liability.....</b>	<b>43</b>
<b>9.5</b>	<b>Copyright protection .....</b>	<b>44</b>
<b>10</b>	<b>Safety.....</b>	<b>44</b>
<b>10.1</b>	<b>Intended use.....</b>	<b>44</b>
<b>10.2</b>	<b>General Safety information.....</b>	<b>45</b>
<b>10.3</b>	<b>Sources of danger .....</b>	<b>46</b>
10.3.1	Danger due to microwaves .....	46
10.3.2	Danger of burns .....	47
10.3.3	Danger of fire .....	48
10.3.4	Danger of explosion .....	48
10.3.5	Dangers due to electrical power.....	49
<b>11</b>	<b>Commissioning.....</b>	<b>49</b>

<b>11.1</b>	<b>Safety information .....</b>	<b>49</b>
<b>11.2</b>	<b>Delivery scope and transport inspection .....</b>	<b>50</b>
<b>11.3</b>	<b>Unpacking .....</b>	<b>50</b>
<b>11.4</b>	<b>Disposal of the packaging .....</b>	<b>50</b>
<b>11.5</b>	<b>Setup.....</b>	<b>51</b>
11.5.1	Setup location requirements: .....	51
11.5.2	Avoiding radio interference .....	52
<b>11.6</b>	<b>Assembling the accessories.....</b>	<b>52</b>
11.6.1	Glass turntable.....	52
11.6.2	Metal rack .....	52
<b>11.7</b>	<b>Electrical connection.....</b>	<b>53</b>
<b>12</b>	<b>Design and Function .....</b>	<b>54</b>
<b>12.1</b>	<b>Complete overview .....</b>	<b>54</b>
<b>12.2</b>	<b>Operating elements and displays.....</b>	<b>55</b>
<b>12.3</b>	<b>Signal tones .....</b>	<b>55</b>
<b>12.4</b>	<b>Safety equipment.....</b>	<b>56</b>
12.4.1	Warning notices on device .....	56
12.4.2	Door latch.....	56
12.4.3	Child-proof lock .....	56
<b>12.5</b>	<b>Rating plate .....</b>	<b>56</b>
<b>13</b>	<b>Operation and Handing .....</b>	<b>57</b>
<b>13.1</b>	<b>Principles of microwave cooking .....</b>	<b>57</b>
<b>13.2</b>	<b>Operating modes: .....</b>	<b>58</b>
<b>13.3</b>	<b>Information on microwave cookware.....</b>	<b>58</b>
<b>13.4</b>	<b>Opening / closing door.....</b>	<b>59</b>
<b>13.5</b>	<b>Switch on/off sound .....</b>	<b>59</b>
<b>13.6</b>	<b>Activation after selecting the programme .....</b>	<b>59</b>
<b>13.7</b>	<b>Quick start.....</b>	<b>60</b>
<b>13.8</b>	<b>De-activation: .....</b>	<b>60</b>
<b>13.9</b>	<b>Setting the clock.....</b>	<b>60</b>
<b>13.10</b>	<b>“Microwave” mode .....</b>	<b>61</b>
<b>13.11</b>	<b>“Grill” mode .....</b>	<b>62</b>
<b>13.12</b>	<b>“Microwave and Grill” mode.....</b>	<b>62</b>
13.12.1	“Combination 1”.....	62
13.12.2	“Combination 2” .....	63
<b>13.13</b>	<b>“Menu Cooking” mode .....</b>	<b>63</b>
13.13.1	“Automatic defrost” mode .....	65
<b>14</b>	<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>65</b>

14.1	Safety information .....	65
14.2	Cleaning.....	66
15	<b>Troubleshooting.....</b>	67
15.1	Safety notices .....	67
15.2	Causes and rectification of faults .....	67
16	<b>Disposal of the Old Device.....</b>	68
17	<b>Mode d'emploi .....</b>	70
17.1	Généralités .....	70
17.2	Informations relatives à ce manuel .....	70
17.3	Avertissements de danger .....	70
17.4	Limite de responsabilités.....	71
17.5	Protection intellectuelle .....	72
18	<b>Sécurité .....</b>	72
18.1	Utilisation conforme .....	72
18.2	Consignes de sécurité générales.....	73
18.3	Sources de danger .....	74
18.3.1	Dangers avec le micro-onde .....	74
18.3.2	Danger de brûlures .....	75
18.3.3	Danger d'incendie .....	76
18.3.4	Danger d'explosion .....	77
18.3.5	Dangers du courant électrique .....	77
19	<b>Mise en service .....</b>	78
19.1	Consignes de sécurité .....	78
19.2	Inventaire et contrôle de transport.....	78
19.3	Déballage.....	78
19.4	Elimination des emballages.....	79
19.5	Mise en place .....	79
19.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	79
19.5.2	Pour éviter le parasitage radio .....	80
19.6	<b>Montage des accessoires .....</b>	80
19.6.1	Plateau tournant en verre.....	80
19.6.2	Barbecue.....	81
19.7	Raccordement électrique .....	81
20	<b>Structure et fonctionnement .....</b>	82
20.1	Vue d'ensemble.....	82
20.2	Eléments de commande et d'affichage.....	83
20.3	Signaux sonores.....	83
20.4	Dispositifs de sécurité .....	84

20.4.1 Avertissements sur l'appareil .....	84
20.4.2 Verrouillage de porte.....	84
20.4.3 Sécurité enfant.....	84
<b>20.5 Plaque signalétique .....</b>	<b>84</b>
<b>21 Commande et fonctionnement.....</b>	<b>85</b>
21.1 <b>Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes .....</b>	<b>85</b>
21.2 <b>Modes de fonctionnement .....</b>	<b>86</b>
21.3 <b>Indications sur la vaisselle pour micro-onde .....</b>	<b>86</b>
21.4 <b>Ouvrir et fermer la porte.....</b>	<b>87</b>
21.5 <b>Allumer/couper le son .....</b>	<b>87</b>
21.6 <b>Mise en route après sélection d'un programme.....</b>	<b>88</b>
21.7 <b>Démarrage rapide .....</b>	<b>88</b>
21.8 <b>Arrêt .....</b>	<b>88</b>
21.9 <b>Réglage de la montre .....</b>	<b>88</b>
21.10 <b>Mode «micro-onde» .....</b>	<b>89</b>
21.11 <b>Mode «Grill» .....</b>	<b>90</b>
<b>21.12 Mode «Micro-onde et grill» .....</b>	<b>90</b>
21.12.1 «Combinaison 1» .....	90
21.12.2 «Combinaison 2» .....	91
<b>21.13 Mode «Menu cuisson» .....</b>	<b>91</b>
21.13.1 Mode «Décongélation automatique».....	93
<b>22 Nettoyage et entretien .....</b>	<b>93</b>
22.1 <b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>93</b>
22.2 <b>Nettoyage .....</b>	<b>94</b>
<b>23 Réparation des pannes.....</b>	<b>96</b>
23.1 <b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>96</b>
23.2 <b>Origine et remède des incidents .....</b>	<b>96</b>
<b>24 Elimination des appareils usés.....</b>	<b>97</b>
<b>25 Istruzioni d'uso .....</b>	<b>99</b>
25.1 <b>In generale.....</b>	<b>99</b>
25.2 <b>Informazioni su queste istruzioni d'uso .....</b>	<b>99</b>
25.3 <b>Indicazioni d'avvertenza .....</b>	<b>99</b>
25.4 <b>Limitazione della responsabilità.....</b>	<b>100</b>
25.5 <b>Tutela dei diritti d'autore .....</b>	<b>101</b>
<b>26 Sicurezza .....</b>	<b>101</b>
26.1 <b>Utilizzo conforme alle disposizioni .....</b>	<b>101</b>
26.2 <b>Indicazioni generali di sicurezza .....</b>	<b>102</b>

<b>26.3</b>	<b>Fonti di pericolo.....</b>	<b>103</b>
26.3.1	Pericolo dovuto a microonde.....	103
26.3.2	Pericolo di ustioni.....	104
26.3.3	Pericolo d'incendio.....	105
26.3.4	Pericolo d'esplosione .....	106
26.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	106
<b>27</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>107</b>
27.1	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>107</b>
27.2	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto .....</b>	<b>107</b>
27.3	<b>Disimballaggio .....</b>	<b>107</b>
27.4	<b>Smaltimento dell'involucro .....</b>	<b>108</b>
27.5	<b>Posizionamento .....</b>	<b>108</b>
27.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento.....	108
27.5.2	A scanso di malfunzionamenti .....	109
27.6	<b>Montaggio degli accessori.....</b>	<b>109</b>
27.6.1	Piatto rotante in vetro.....	109
27.6.2	Griglia .....	110
27.7	<b>Connessione elettrica .....</b>	<b>110</b>
<b>28</b>	<b>Costruzione e funzione.....</b>	<b>111</b>
28.1	<b>Panoramica complessiva .....</b>	<b>111</b>
28.2	<b>Comandi e display .....</b>	<b>112</b>
28.3	<b>Suoni di segnalazione .....</b>	<b>112</b>
28.4	<b>Impostazioni di sicurezza.....</b>	<b>113</b>
28.4.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	113
28.4.2	Chiusura porte .....	113
28.4.3	Sicura per bambini .....	113
28.5	<b>Targhetta di omologazione .....</b>	<b>113</b>
<b>29</b>	<b>Utilizzo e funzionamento .....</b>	<b>114</b>
29.1	<b>Fondamenti della cottura a microonde.....</b>	<b>114</b>
29.2	<b>Modalità di funzionamento.....</b>	<b>115</b>
29.3	<b>Indicazioni sulle stoviglie per microonde.....</b>	<b>115</b>
29.4	<b>Aprire/Chiudere la porta.....</b>	<b>116</b>
29.5	<b>Attiva/disattiva il suono.....</b>	<b>117</b>
29.6	<b>Accensione dopo la selezione del programma .....</b>	<b>117</b>
29.7	<b>Start rapido.....</b>	<b>117</b>
29.8	<b>Spegnimento .....</b>	<b>117</b>
29.9	<b>Impostazione dell'orologio .....</b>	<b>117</b>
29.10	<b>Modalità di funzionamento, "microonde" .....</b>	<b>118</b>
29.11	<b>Modalità di funzionamento, "griglia" .....</b>	<b>119</b>

<b>29.12</b>	<b>Modalità di funzionamento “microonde e griglia” .....</b>	<b>119</b>
29.12.1	"Combinazione 1".....	119
29.12.2	"Combinazione 2" .....	120
<b>29.13</b>	<b>Modalità di funzionamento, “menu cottura” .....</b>	<b>120</b>
29.13.1	Modalità di funzionamento, "Scongelamento automatico".....	122
<b>30</b>	<b>Pulizia e cura.....</b>	<b>122</b>
30.1	Indicazioni di sicurezza.....	122
30.2	La pulizia .....	123
<b>31</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti.....</b>	<b>125</b>
31.1	Indicazioni di sicurezza.....	125
31.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione.....	125
<b>32</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....</b>	<b>126</b>
<b>33</b>	<b>Manual del usuario .....</b>	<b>128</b>
33.1	Generalidades .....	128
33.2	Información acerca de este manual .....	128
33.3	Advertencias .....	128
33.4	Limitación de responsabilidad .....	129
33.5	Derechos de autor (copyright).....	130
<b>34</b>	<b>Seguridad .....</b>	<b>130</b>
34.1	Uso previsto .....	130
34.2	Instrucciones generales de seguridad .....	131
34.3	Fuentes de peligro .....	132
34.3.1	Peligro por microondas .....	132
34.3.2	Peligro de quemaduras .....	133
34.3.3	Peligro de incendio .....	134
34.3.4	Peligro de explosión.....	134
34.3.5	Peligro de electrocución.....	135
<b>35</b>	<b>Puesta en marcha .....</b>	<b>135</b>
35.1	Instrucciones de seguridad .....	135
35.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte .....	136
35.3	Desembalaje.....	136
35.4	Eliminación del embalaje .....	136
35.5	Colocación .....	137
35.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	137
35.5.2	Cómo evitar radioperturbaciones .....	138
<b>35.6</b>	<b>Colocación de los accesorios .....</b>	<b>138</b>
35.6.1	Plato giratorio de cristal .....	138

35.6.2	Parrilla de grill .....	139
35.7	<b>Conexión eléctrica.....</b>	139
<b>36</b>	<b>Estructura y funciones .....</b>	<b>140</b>
36.1	Descripción general .....	140
36.2	Mandos e indicadores .....	141
36.3	Señales acústicas.....	141
36.4	Dispositivos de seguridad .....	142
36.4.1	Advertencias en el aparato .....	142
36.4.2	Bloqueo de puerta.....	142
36.4.3	Bloqueo para niños .....	142
36.5	Placa de especificaciones.....	142
<b>37</b>	<b>Operación y funcionamiento.....</b>	<b>143</b>
37.1	Principios de cocción con microondas .....	143
37.2	Modos de funcionamiento .....	144
37.3	Consejos sobre la vajilla para microondas .....	144
37.4	Abrir/cerrar la puerta .....	145
37.5	Encender/apagar sonido.....	145
37.6	Encender tras elegir programa.....	146
37.7	Arranque rápido.....	146
37.8	Apagar .....	146
37.9	Ajuste del reloj.....	146
37.10	Modo "microondas" .....	147
37.11	Modo "grill" .....	148
37.12	Modo "microondas y grill" .....	148
37.12.1	" Combinación 1".....	148
37.12.2	" Combinación 2".....	149
37.13	<b>Modo "menú cocción".....</b>	<b>149</b>
37.13.1	Modo "descongelado automático".....	151
<b>38</b>	<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>151</b>
38.1	Instrucciones de seguridad .....	151
38.2	Limpieza .....	152
<b>39</b>	<b>Resolución de fallos .....</b>	<b>154</b>
39.1	Instrucciones de seguridad .....	154
39.2	Causas y resolución de fallos .....	154
<b>40</b>	<b>Eliminación del aparato usado .....</b>	<b>155</b>
<b>41</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>157</b>
41.1	Algemeen.....	157
41.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	157

41.3	<b>Waarschuwingsinstructies .....</b>	157
41.4	<b>Aansprakelijkheid .....</b>	158
41.5	<b>Auteurswet .....</b>	159
<b>42</b>	<b>Veiligheid.....</b>	<b>159</b>
42.1	<b>Gebruik volgens de voorschriften.....</b>	159
42.2	<b>Algemene veiligheidsinstructies .....</b>	160
42.3	<b>Algemene veiligheidsinstructies .....</b>	160
42.4	<b>Bronnen van gevaar .....</b>	161
42.4.1	Gevaar door microgolven.....	161
42.4.2	Verbrandingsgevaar.....	162
42.4.3	Brandgevaar .....	163
42.4.4	Explosiegevaar .....	164
42.4.5	Gevaar door elektrische stroom .....	164
<b>43</b>	<b>Ingebruikname .....</b>	<b>165</b>
43.1	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	165
43.2	<b>Leveringsomvang en transportinspectie.....</b>	165
43.3	<b>Uitpakken.....</b>	165
43.4	<b>Verwijderen van de verpakking .....</b>	166
43.5	<b>Plaatsen.....</b>	166
43.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing .....	166
43.5.2	Voorkomen van frequentiestoring .....	167
<b>43.6</b>	<b>Montage van onderdelen.....</b>	<b>167</b>
43.6.1	Glazen draaiplateau.....	167
43.6.2	Grillrooster .....	168
<b>43.7</b>	<b>Elektrische aansluiting.....</b>	<b>168</b>
<b>44</b>	<b>Opbouw en functie.....</b>	<b>169</b>
44.1	<b>Algemeen overzicht.....</b>	169
44.2	<b>Bedieningspaneel en display.....</b>	170
44.3	<b>Pieptonen .....</b>	170
44.4	<b>Veiligheidsvoorzieningen.....</b>	171
44.4.1	Waarschuwingsinstructies op apparaat .....	171
44.4.2	Deurvergrendeling .....	171
44.4.3	Kinderslot.....	171
44.5	<b>Typeplaatje .....</b>	171
<b>45</b>	<b>Bediening en gebruik .....</b>	<b>172</b>
45.1	<b>Basis van het magnetron koken.....</b>	172
45.2	<b>Soorten gebruik .....</b>	173

---

45.3	Aanwijzingen magnetron kookgerei .....	173
45.4	Deur openen/sluiten .....	174
45.5	Sound aan-/uitzetten .....	174
45.6	Inschakelen naar programmakeuze .....	175
45.7	Snelstart .....	175
45.8	Uitschakelen.....	175
45.9	Instellen van de klok.....	175
45.10	Gebruik "Magnetron" .....	176
45.11	Gebruik "Grill" .....	177
45.12	Gebruik "Magnetron en grill".....	177
45.12.1	"Combinatie 1" .....	177
45.12.2	"Combinatie 2".....	178
45.13	Gebruik "Kookprogramma" .....	178
45.14	Gebruik "Automatisch ontgooien".....	180
46	<b>Reiniging en onderhoud.....</b>	<b>180</b>
46.1	Veiligheidsvoorschriften .....	180
46.2	Reiniging .....	181
47	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>183</b>
47.1	Veiligheidsvoorschriften .....	183
47.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen .....	183
48	<b>Afvoer van het oude apparaat.....</b>	<b>184</b>

# 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.

**⚠AVORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

**HINWEIS**

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

## 1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## 1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Überbacken
- Backen
- Einkochen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **⚠️ WARENUNG**

#### **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:**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Kinder müssen beaufsichtigt werden! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Wenn das Gerät in der kombinierten Betriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Das Gerät soll gegen eine Wand platziert werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- ▶ Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ▶ Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

### HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Dieses Produkt gehört zu den Geräten der Gruppe 2, Klasse B ISM. Der Begriff Gruppe 2 beinhaltet alle industriellen, wissenschaftlichen und medizinischen Geräte (ISM-Geräte), bei denen Hochfrequenzenergie absichtlich erzeugt wird und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung verwendet wird zur Behandlung von Material und zur Funkenerosion. Für Geräte mit Klasse B sind die Geräte nützlich zur Anwendung in Wohnbereichen und in Bereichen, die direkt angeschlossen sind am Niederspannungs-Stromversorgungsnetz, das auch Gebäude versorgt, die für Wohnzwecke genutzt 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.
- ▶ Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - die Gerätetur verbogen ist
  - die Türscharniere lose sind
  - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür

- oder an den Garraumwänden vorhanden sind.

**⚠WARNING**

- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bis es von autorisiertem Fachpersonal repariert wurde.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

### 2.3.2 Verbrennungsgefahr

**⚠WARNING**

**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:

- Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst.  
Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.  
Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall

vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

### 2.3.3 Brandgefahr

#### ⚠️WARNING

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.  
Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!  
Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.
- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.  
Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.  
Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "**Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr**" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammablen Materialien.

### 2.3.4 Explosionsgefahr

#### ⚠️WARNING

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- ▶ Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.

**⚠WARNUNG**

- ▶ Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- ▶ Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- ▶ Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann

### 2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

**⚠GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

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

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

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren 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.

## 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

#### ⚠️ WARENUNG

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

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

### 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle & Grill MG 20 Menu pure white wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle & Grill MG 20 Menu pure white
- Rollring
- Glasdrehteller
- 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 Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.

- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

### 3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

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

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

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

## 3.6 Montage des Zubehörs

### HINWEIS

- Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller oder Glasdrehteller mit Grillrost möglich.

### 3.6.1 Glasdrehteller

Den Glasdrehteller wie folgt montieren:

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

### HINWEIS

- Im Grillbetrieb kann der Grillrost zusätzlich eingesetzt werden, um das Grillgut durch die Drehung gleichmäßig zu grillen.

### 3.6.2 Grillrost

- Den Grillrost auf den Glasdrehteller stellen.

## 3.7 Elektrischer Anschluss

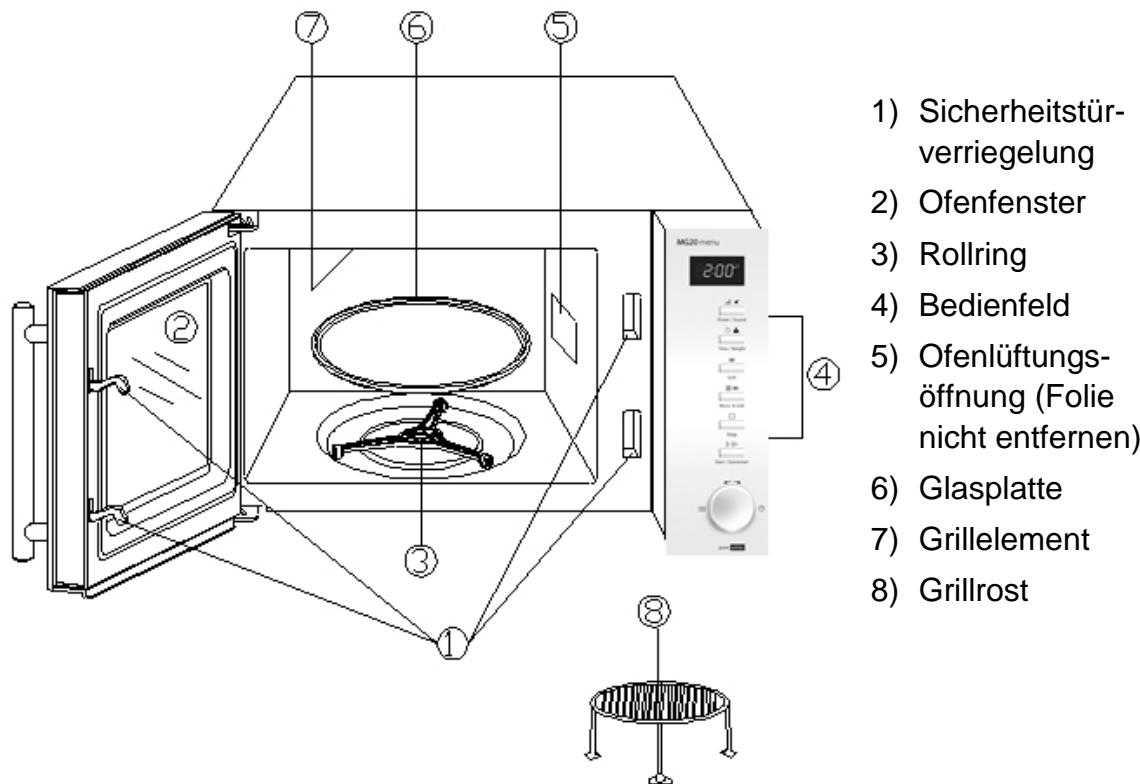
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elekronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.  
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elekronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.  
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

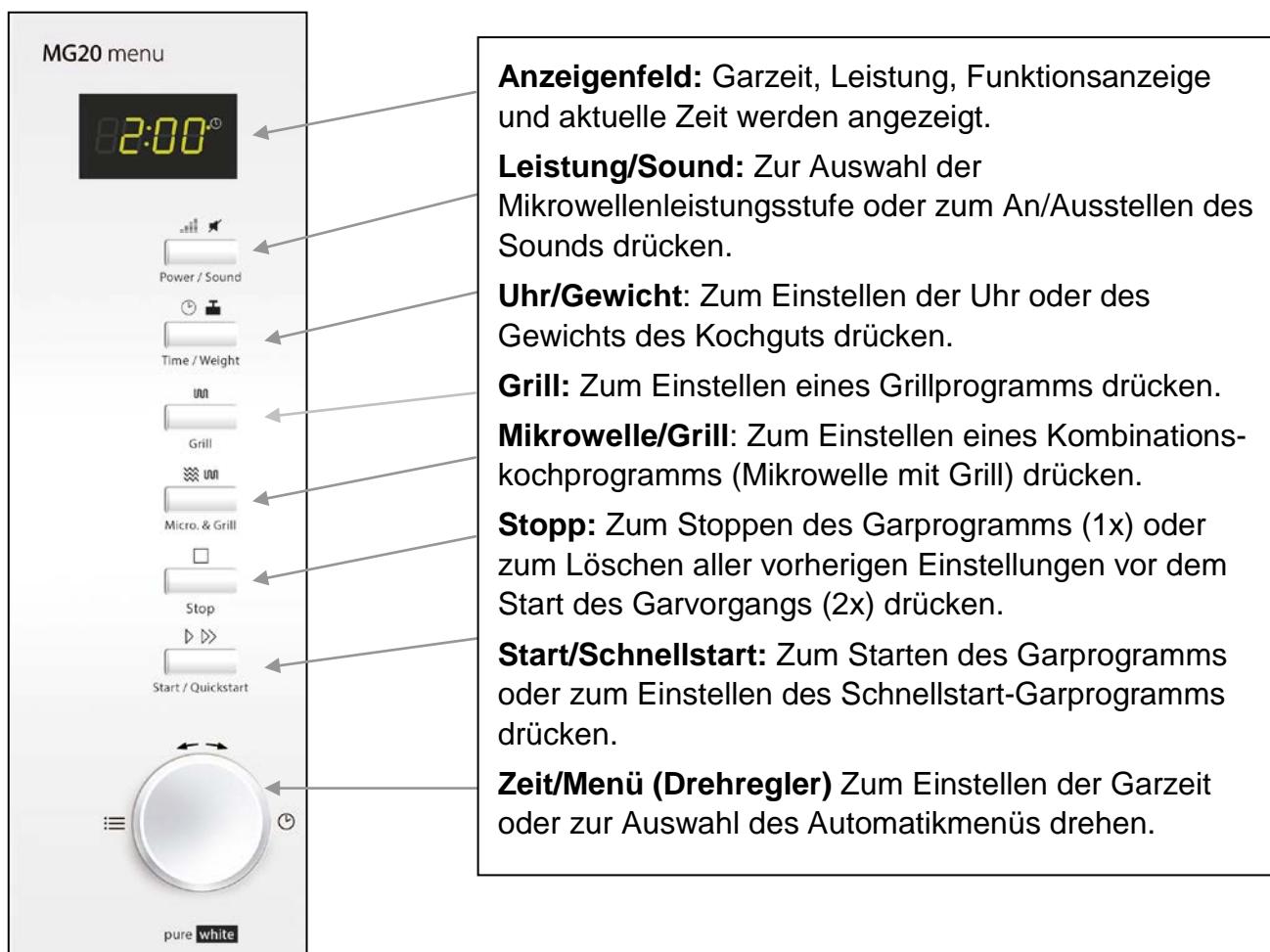
## 4 Aufbau und Funktion

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

### 4.1 Gesamtübersicht



## 4.2 Bedienelemente und Anzeige



## 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.
- **Drei Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

## 4.4 Sicherheitseinrichtungen

### 4.4.1 Warnhinweise am Gerät

#### **AVORSICHT**

##### **Gefahr durch heiße Oberfläche!**

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



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

### 4.4.2 Türverriegelung

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

#### **AVORSICHT**

##### **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 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.

## 4.5 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.

### ⚠️ WARENUNG

- ▶ 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 ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) und bei einer ausreichend langen Zeit ( $> 10\text{ min}$ ) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

## 5.2 Betriebsarten

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

### ◆ Betriebsart „Mikrowelle“

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

### ◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

### ◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

### Kombination 1

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

### Kombination 2

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

### ◆ Betriebsart „Menü Garen“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 14 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

### ◆ Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

## 5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

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

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

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

- Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

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

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Mikrowelle Grill
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✗	✗	✗
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✗	✗
Küchenpapier	✓	✗	✗
Metallblech	✗	✓	✗
Metallgestell	✗	✓	✗
Aluminiumfolie und -behälter	✗	✓	✗

## 5.4 Tür Öffnen/Schließen

### ◆ Tür Öffnen

Ziehen Sie mit einem sanften Ruck am Türgriff, um die Tür des Gerätes zu öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

#### HINWEIS

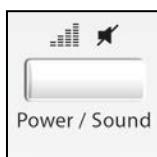
- Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.

### ◆ Tür Schließen



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

## 5.5 Sound an/aus stellen



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

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

## 5.6 Einschalten nach Programmwahl



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

## 5.7 Schnellstart



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

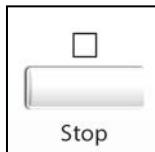
Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

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

## 5.8 Ausschalten

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



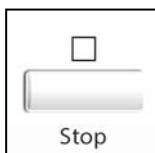
Drücken Sie die Taste **Stopp** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

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



### HINWEIS

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



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



### HINWEIS

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

## 5.9 Einstellen der Uhr

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

### ◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht**.

Drücken Sie die Taste nochmals, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.

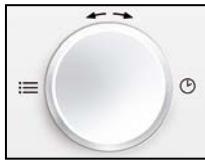


#### ◆ Stunden einstellen

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



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

## 5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit anpassen. Die längste Garzeit ist 60 Minuten.



#### ◆ Einstellen der Leistungsstufe

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



#### ◆ Einstellen der Garzeit

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

#### ◆ Garprogramm starten

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



#### ◆ Ende des Garprogramms

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

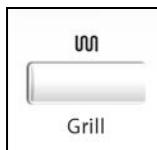
Anzeige	Leistung		Anwendung
P8 00	100 % 800 Watt	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
P6 40	80 % 640 Watt		Schonendes Garen und Erhitzen
P4 80	60 % 480 Watt	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
P3 20	40 % 320 Watt	Mittel	Schwaches Fortkochen
P1 60	20 % 160 Watt	Mittel-niedrig/ Auftauen	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 Hühnerteile. Die längste Gardauer ist 60 Minuten.

### HINWEIS

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

### ◆ 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 drei 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. Die längste Garzeit beträgt 60 Minuten.

### HINWEIS

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

### 5.12.1 "Kombination 1"

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



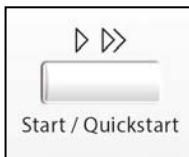
### ◆ Wahl des Garprogramms

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

### ◆ Einstellen der Garzeit

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





#### ◆ Garprogramm starten

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

#### ◆ Ende des Garprogramms

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

### 5.12.2 "Kombination 2"

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



#### ◆ Wahl des Garprogramms

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

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

### 5.13 Betriebsart "Menü Garen"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 14 verschiedenen Menüs ausgewählt werden. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle auf der nächsten Seite.



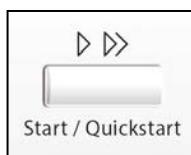
#### ◆ Auswahl des Menüs

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** im 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 **Uhr/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 drei Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

Menüautomatik		Anzahl Tastendrücke Zeit/Gewicht						
Prog.	Menü	1	2	3	4	5	6	7
1	Aufwärmen	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Tee/Heißgetränke (200 ml/Tasse)	1 Tasse	2 Tassen	3 Tassen				
3	Suppe (300 ml/Portion)	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen				
4	Eintopf	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza aufwärmen	150 g	300 g	450 g				
6	Pasta	100 g	200 g	300 g				
7	Popcorn (99 g)	2:50 Minuten						
8	Grill – Schinken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Grill – Speck	100 g	200 g	300 g				
10	Grill – Fleischstücke	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Grill – Steak	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Grill – Hähnchen nuggets	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Grill – Fischnuggets	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
14	Auftauautomatik	<b>Siehe „Auftauautomatik“</b>						

### 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.



### 5.13.1 Betriebsart "Auftauautomatik"



Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

#### ◆ Auswahl des Menüs



Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** zweimal nach links, um das Programm „**Auftauautomatik**“ auszuwählen, das Gewicht (100 g – 1.800 g) wird angezeigt.



#### ◆ Auftauautomatik starten

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

#### HINWEIS

- ▶ Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ▶ Programmieren Sie den Ofen in 100g-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.

## 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

#### AVORSICHT

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 Gerätzustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

**AVORSICHT**

- ▶ 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 Lüftungsschlitzte 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

- 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.

### ◆ Gerät front und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerät front 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.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

### ◆ Drehteller, Rollring und Grillrost

- Die Glasplatte und der Grillrost müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte und den Grillrost in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.  
Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

## 7 Störungsbehebung

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

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### **AVORSICHT**

- ▶ 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 Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	Sicherung einschalten
Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden	Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	Zeit und Leistungsstufe neu einstellen Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die 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

**A V O R S I C H T**

- ▶ 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.

# Original Operating Manual

**Microwave and Grill  
MG 20 Menu pure white**



Item No. 3322

## 9 Operating Manual

### 9.1 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!

### 9.2 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.

### 9.3 Warning notices

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



#### 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.

**⚠AVORSICHT**

## **ATTENTION**

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

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

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

**HINWEIS**

## **PLEASE NOTE**

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

### **9.4 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
- Use of unauthorized spare parts

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.

## 9.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

Subject to content and technical changes.

## 10 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.

### 10.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing

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.

**⚠WARNUNG**

**WARNING**

#### Danger due to unintended use!

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

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

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

The User bears the sole risk.

## 10.2 General Safety information

### HINWEIS

### PLEASE NOTE

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ▶ Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazard of improper use.
- ▶ When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- ▶ The appliance shall be placed against a wall
- ▶ Appliances are not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
- ▶ Do not permit children to use the device, unless they are supervised. Children should be supervised not to play with the device.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ▶ The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ▶ Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ▶ Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

**HINWEIS**

**PLEASE NOTE**

- Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- 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.

## 10.3 Sources of danger

### 10.3.1 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.
- Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- Do not use the device under the following circumstances:
  - if the device door is warped
  - if the door hinges are loose
  - if there are visible holes or cracks on the housing,  
on the door or on the walls of the cooking chamber
- If the door or door seals are damaged, the device must not be operated until it has been repaired by an authorized person.
- Do not remove any of the coverings on the device.

### 10.3.2 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.

- ▶ When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!
- ▶ Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ▶ Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.
- ▶ Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- ▶ Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- ▶ With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.  
In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

### 10.3.3 Danger of fire

#### **⚠WARNUNG      WARNING**

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

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.  
Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!  
The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.
- ▶ Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.  
These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- ▶ Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ 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**".
- ▶ Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.

### 10.3.4 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:

- ▶ Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- ▶ Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- ▶ Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- ▶ 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.
- ▶ Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

### 10.3.5 Dangers due to electrical power

#### **GEFAHR**

#### **DANGER**

##### **Mortal danger due to electrical power!**

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

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

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ 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.

## 11 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:

### 11.1 Safety information

#### **WARNUNG**

#### **WARNING**

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

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

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

## 11.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Microwave & Grill MG 20 Menu pure white is delivered with the following components:

- Microwave & Grill MG 20 Menu pure white
- Rolling ring
- Glass turntable
- 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.

## 11.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

## 11.4 Disposal of the packaging

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



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.

**HINWEIS**

**PLEASE NOTE**

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

## 11.5 Setup

### 11.5.1 Setup location requirements:

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

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- 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.

### 11.5.2 Avoiding radio interference

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

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

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

## 11.6 Assembling the accessories

### **HINWEIS** Please note

- The device can be operated with glass turntable or with glass turntable and metal rack.

### 11.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

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

### **HINWEIS** Please note

- When operating the grill, the metal rack can also be used in order to grill the food evenly as a result of the rotation.

### 11.6.2 Metal rack

- Insert the metal rack onto the glass turntable.

## 11.7 Electrical connection

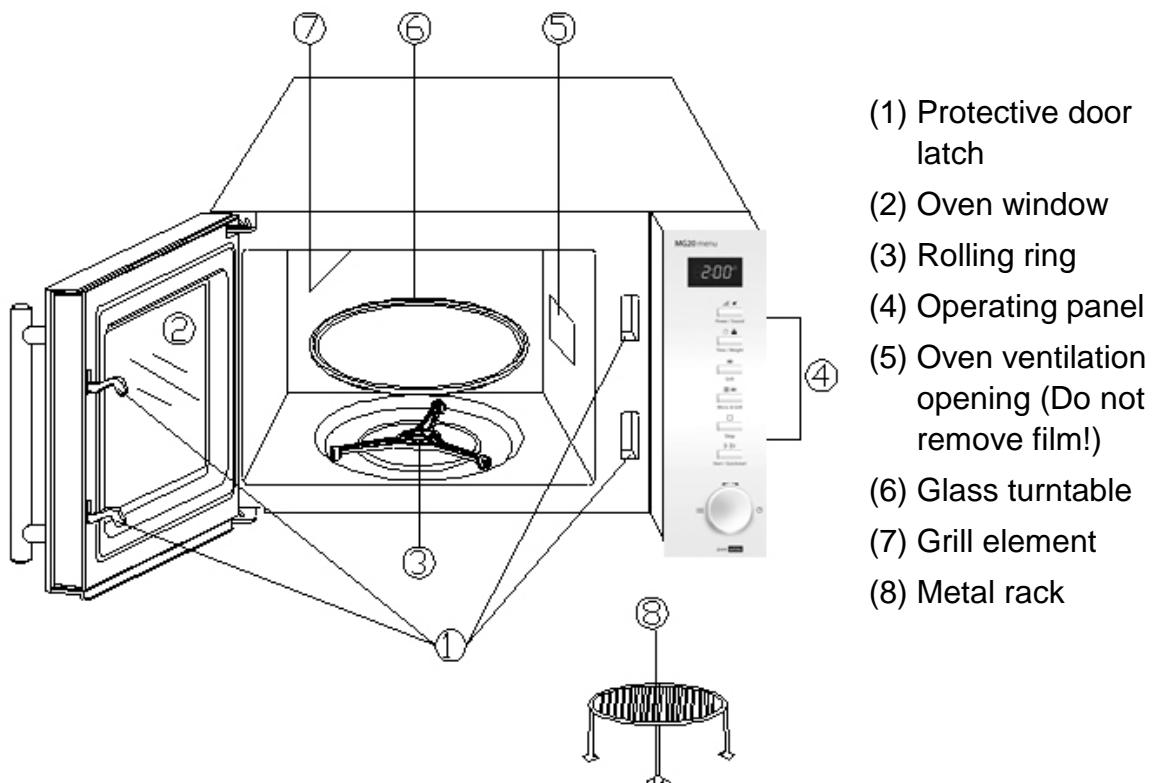
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- 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 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

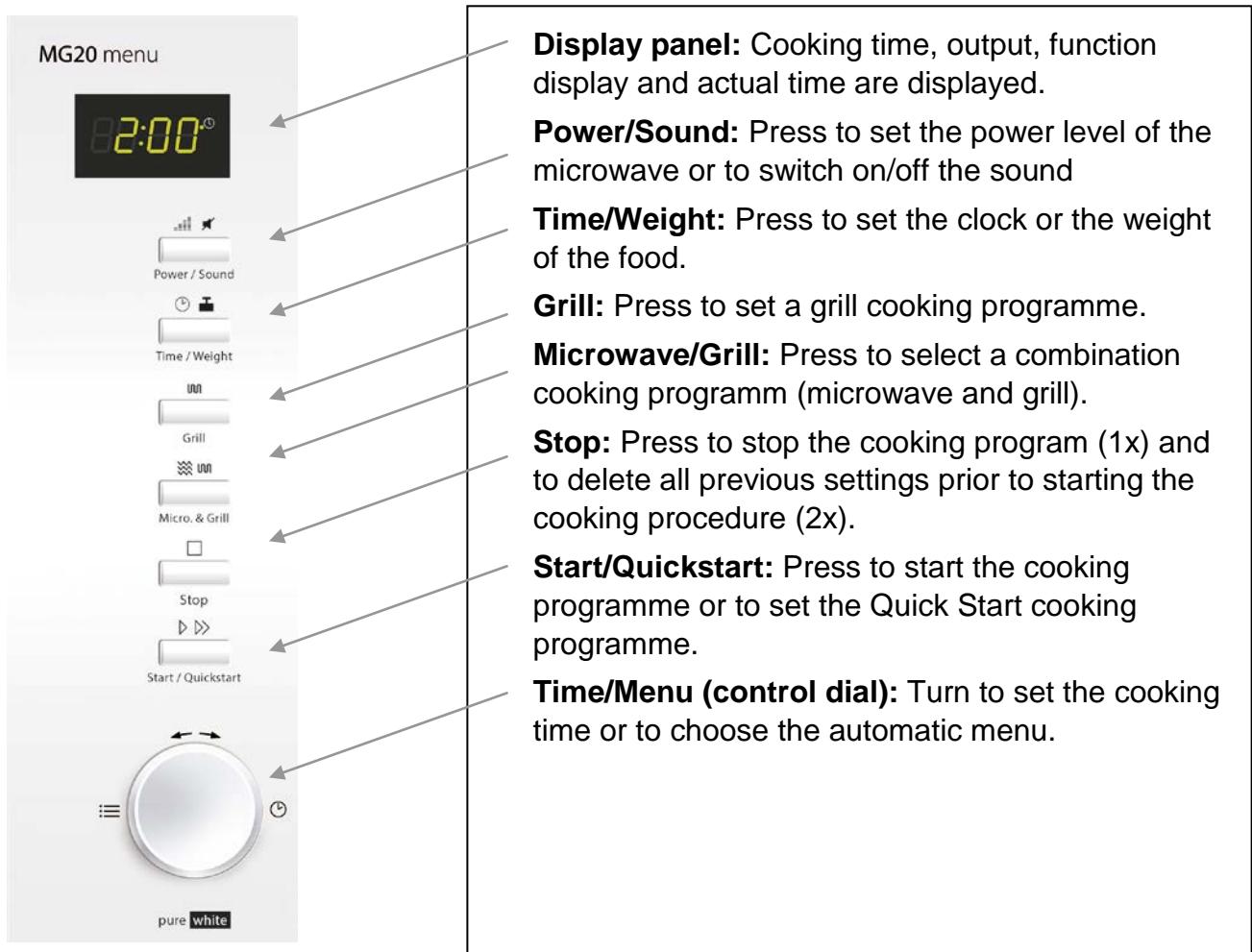
## 12 Design and Function

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

### 12.1 Complete overview



## 12.2 Operating elements and displays



## 12.3 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.
- **Three signal tones:** The cooking time has ended.

## 12.4 Safety equipment

### 12.4.1 Warning notices on device



#### **AVORSICHT 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.

### 12.4.2 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.

#### **AVORSICHT ATTENTION**

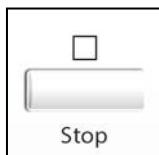
##### **Danger due to microwaves!**

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.

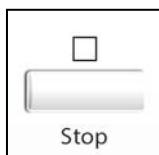
### 12.4.3 Child-proof lock

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 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.

## 12.5 Rating plate

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

## 13 Operation and Handing

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

**⚠WARNUNG**

### WARNING

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

#### 13.1 Principles of microwave cooking

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

## 13.2 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.

### ◆ “Menu Cooking” mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 14 different menus.

### ◆ Automatic defrost

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

## 13.3 Information on microwave cookware

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

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

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

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

Cookware	Micro-wave	Grill	Combina-tion
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	✗	✓	✗

## 13.4 Opening / closing door

### ◆ Open door

Pull the door handle with a slight tug to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

### HINWEIS Please note

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

### ◆ Close doors



Close the door using the door handle 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/Quickstart**.

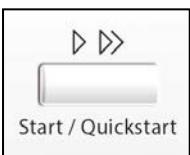
## 13.5 Switch on/off sound



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

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

## 13.6 Activation after selecting the programme



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

## 13.7 Quick start



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

Press the **Start/Quickstart** button in quick sequence to set the cooking time.

The oven starts automatically after 2 seconds.

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

## 13.8 De-activation:

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



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

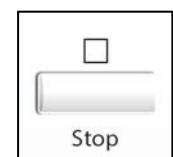
Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.



### HINWEIS Please note

- To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quickstart** 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**.



## 13.9 Setting the clock

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

### ◆ Activating setup mode

Press the 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.

## 13.10 "Microwave" mode

With microwave cooking, you can adapt the power level and cooking time.



### ◆ Setting the power level

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



### ◆ Setting the cooking time

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



### ◆ Starting the cooking programme

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

### ◆ End of the cooking programme

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

Display	Watt	Power level	
P8 00	800	100%	High / cooking and broiling
P6 40	640	80%	
P4 80	480	60%	Medium high / Cooking of small quantities
P3 20	320	40%	Medium / simmering
P1 60	160	20%	Medium low / Defrost
P0 00			Low / Keeping warm

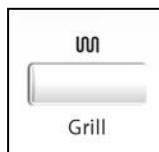
## 13.11 “Grill” mode

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

### HINWEIS

### Please note

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



#### ◆ Selecting the cooking programme

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

#### ◆ Setting the cooking time



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



#### ◆ Starting the cooking programme

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

#### ◆ End of the cooking programme

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

## 13.12 “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.

### 13.12.1 “Combination 1”

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



#### ◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme “**Combination 1**” by pressing the button **Microwave/Grill** once.

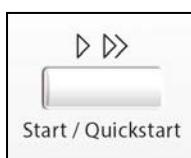


#### ◆ Setting the cooking time

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

### ◆ Starting the cooking programme

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



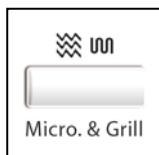
### ◆ End of the cooking programme

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

## 13.12.2 “Combination 2”

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

### ◆ Selecting the cooking programme



Select the cooking programme “**Combination 2**” by pressing the button **Microwave/Grill** two times.

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

## 13.13 “Menu Cooking” mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 14 different menus. Please refer to the table on the next page for more detailed information.

### ◆ Selecting the menu

Turn the control dial **Time/Menu** clockwise to select the programme you require.



### ◆ Setting the quantity / weight

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



### ◆ Starting the cooking programme

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



### ◆ End of the cooking programme

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

Automatic menu		No. of button presses Time/Weight:						
Prog.	Menu	1	2	3	4	5	6	7
1	Reheat	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Tea / Hot drinks (200 ml/cup)	1 cup	2 cups	3 cups				
3	Soup (300 ml/portion)	1 portion	2 portions	3 portions				
4	Stew	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza reheat	150 g	300 g	450 g				
6	Pasta	100 g	200 g	300 g				
7	Popcorn (99 g)	2:50 minutes						
8	Grilling - Ham	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Grilling - Bacon	100 g	200 g	300 g				
10	Grilling – Pieces of meat	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Grill – Steak	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Grilling – Chicken nuggets	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Grilling – Fish nuggets	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
-	Automatic defrost	<b>See “Automatic defrost”</b>						

**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/Quickstart**.



Start / Quickstart

### 13.13.1 “Automatic defrost” mode



You can gently defrost frozen food with the help of the “**Automatic defrost**” menu.

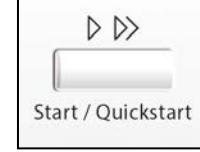
To set the defrost time, proceed as follows:

#### ◆ Selecting the menu



Turn the control dial **Time/Menu** counter-clockwise twice to select the programme “**Automatic defrost**”, the weight will be displayed (100g-1.800g).

#### ◆ Starting automatic defrost



After setting the defrost quantity, press the button **Start/Quickstart**, 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 100g 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 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.

### 14.1 Safety information

#### AVORSICHT

#### 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.
- ▶

**AVORSICHT** Attention

- The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

## 14.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- 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.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

### ◆ Rotating plate, rolling ring and metal rack

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

## 15 Troubleshooting

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

### 15.1 Safety notices

#### **A**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.

### 15.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	Close device door
	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	Use different cooking vessel

Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	Re-set time and power level Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	Re-set time

### **AVORSICHT**

### Attention

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

## 16 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.

# Mode d'emploi original

## Micro-onde et grill MG 20 Menu pure white



N°. d'art. 3322

## 17 Mode d'emploi

### 17.1 Généralités

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

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 17.2 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.

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

### 17.3 Avertissements de danger

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



#### Danger

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

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

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

**⚠WARNUNG**

## Attention

**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.

**⚠AVORSICHT**

## Prudence

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

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

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

**HINWEIS**

## Remarque

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

## 17.4 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
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

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.

## 17.5 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. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

## 18 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.

### 18.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



#### Attention

##### Danger en cas d'utilisation non conforme !

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

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

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

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

## 18.2 Consignes de sécurité générales

### HINWEIS

### Remarque

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurité suivantes :**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés! Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.  
Ces dispositifs peuvent être utilisés par des enfants de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et / ou connaissances quand ils ont été formées et encadrées instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et de comprendre les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et supervisé.
- ▶ Les enfants devraient utiliser le four sans surveillance ne sera autorisé que si une instruction suffisante a été donnée afin que l'enfant est capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect d'.
- ▶ Enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et la ligne de connexion.
- ▶ Si l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent se produire en raison des températures en utilisant l'appareil que sous surveillance d'un adulte.
- ▶ L'équipement alors que l'équipement est laissé sans surveillance.
- ▶ L'appareil doit être placé contre un mur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par une minuterie externe ou séparée de la télécommande.
- ▶ Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance. Les enfants devraient être contrôlé afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ▶ Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.

**HINWEIS**

**Remarque**

- ▶ Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie 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.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ce produit est un équipement de groupe 2 classe B ISM. La définition de groupe 2 qui contient tous les équipements industriels, scientifiques et médicaux (ISM) ou des rayonnements sont émis intentionnellement et/ou utilisés sous la forme de rayonnements électromagnétiques pour le traitement du matériel et l'étincelage. Pour les équipements de classe B, l'équipement est approprié pour l'utilisation dans des environnements résidentiels et des environnements directement connectés à un réseau de basse tension qui alimente des immeubles d'habitation.

## 18.3 Sources de danger

### 18.3.1 Dangers avec le micro-onde

**⚠WARNUNG**

**Attention**

**Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.**

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ▶ Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
  - la porte de l'appareil est déformée
  - les charnières de porte sont brisées
  - sont présents des trous ou des fissures sur le carter,

- sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.

**⚠WARNUNG** **Attention**

- 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.
- Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

### 18.3.2 Danger de brûlures

**⚠WARNUNG** **Attention**

**Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.**

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !
- Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.
- Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brûlures.
- Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.  
Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.

- Avec certains aliments il existe des risques de brûlure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.

Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la

cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

### 18.3.3 Danger d'incendie

#### **⚠WARNUNG** Attention

**En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.**

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.  
Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !  
Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.
- ▶ Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables.  
Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- ▶ Ne pas échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables.  
Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point «**Indications sur la vaisselle pour micro-ondes**».
- ▶ Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

#### 18.3.4 Danger d'explosion

##### **⚠WARNUNG** Attention

**En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.**

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- ▶ Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- ▶ Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- ▶ Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- ▶ Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

#### 18.3.5 Dangers du courant électrique

##### **⚠GEFAHR** Danger

**Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

## 19 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.

### 19.1 Consignes de sécurité

#### **⚠WARNUNG** Attention

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

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

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

### 19.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde et grill MG 20 Menu pure white est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde et grill MG 20 Menu pure white
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- Barbecue
- Mode d'emploi

#### **HINWEIS** Remarque

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

### 19.3 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.

## 19.4 Elimination des emballages

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

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



**HINWEIS**

**Remarque**

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

## 19.5 Mise en place

### 19.5.1 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.

#### 19.5.2 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 surfaces 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.

### 19.6 Montage des accessoires

#### **HINWEIS** Remarque

- L'appareil peut être utilisé avec le plateau tournant ou avec le plateau tournant et le barbecue.

#### 19.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

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

#### **HINWEIS** Remarque

- En mode grill on peut ajouter en plus le barbecue, afin de griller les aliments régulièrement grâce à la rotation.

## 19.6.2 Barbecue

- Disposez le barbecue sous le plateau tournant.

## 19.7 Raccordement électrique

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

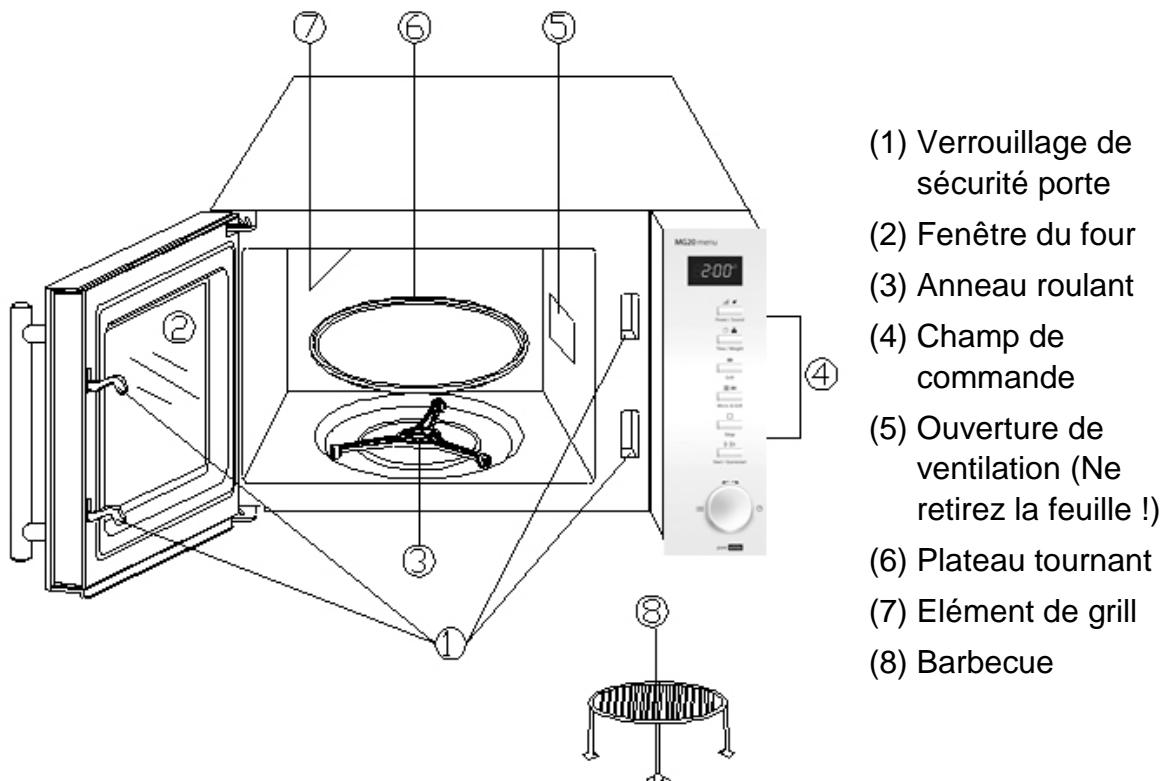
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.  
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- 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 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.

Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

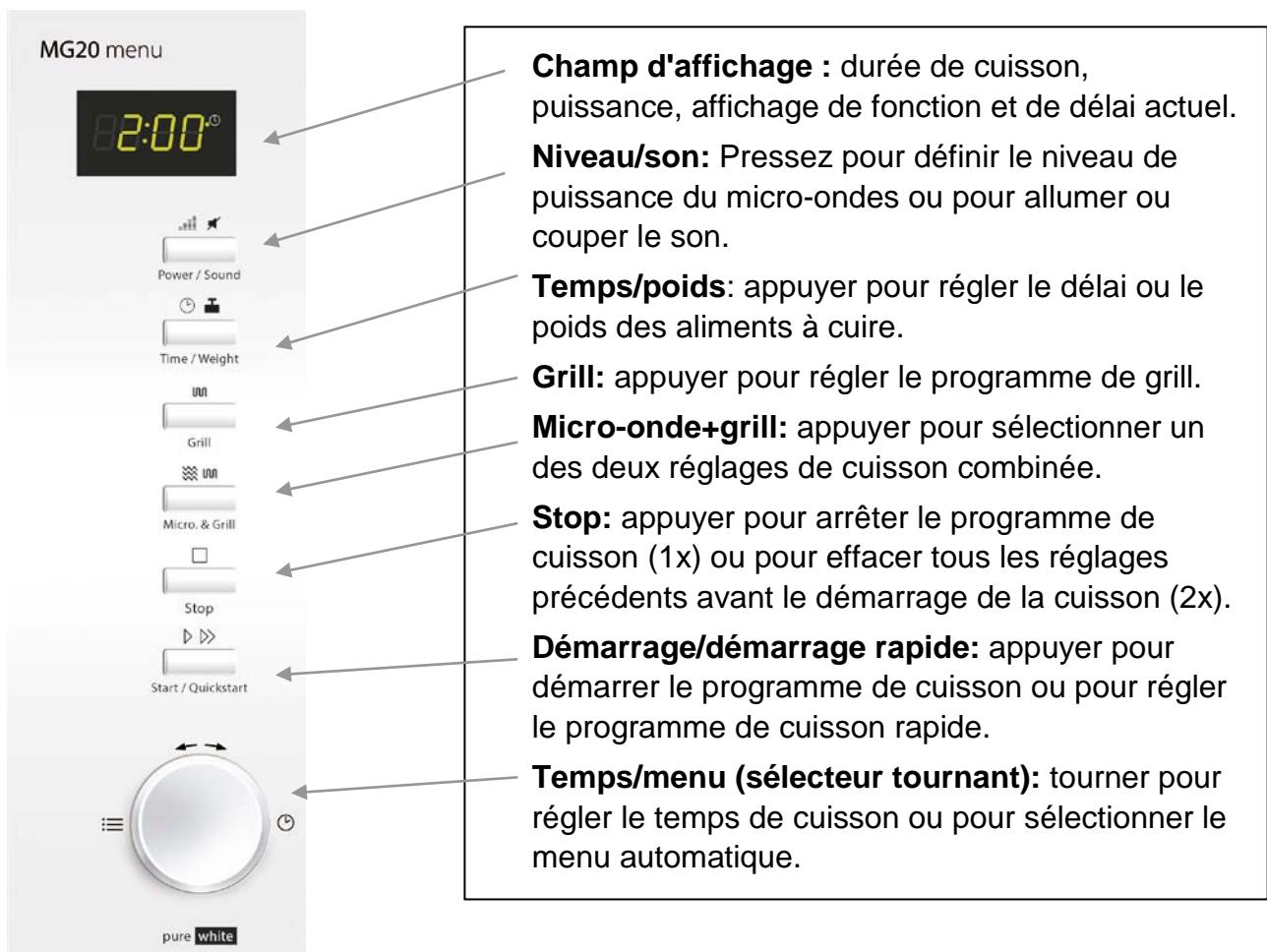
## 20 Structure et fonctionnement

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

### 20.1 Vue d'ensemble



## 20.2 Eléments de commande et d'affichage



## 20.3 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.
- **Trois bips:** fin de la cuisson.

## 20.4 Dispositifs de sécurité

### 20.4.1 Avertissements sur l'appareil



#### **AVORSICHT 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.

### 20.4.2 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.

#### **AVORSICHT Prudence**

##### **Danger, micro-ondes !**

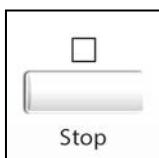
Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

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

### 20.4.3 Sécurité enfant

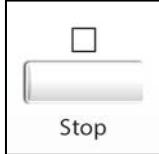
La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

#### **◆ Activer la sécurité enfant :**



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

#### **◆ Désactiver la sécurité enfant :**



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

## 20.5 Plaque signalétique

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

## 21 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.



### Attention

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

#### 21.1 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 ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) et par une durée suffisamment importante ( $> 10\text{ min}$ ).
- 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.

## 21.2 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 «Menu cuisson»

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 14 menus différents.

### ◆ Décongélation automatique

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

## 21.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

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

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

- ▶ Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ▶ Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ▶ Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- ▶ On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles contre un échauffement trop important. Ne pas utiliser

trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.

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

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

Vaisselle	Micro-onde	Grill	Combi-naison
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✗	✗	✗
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	✗	✗
Papier de cuisine	✓	✗	✗
Tôle métallique	✗	✓	✗
Plat métallique	✗	✓	✗
Barquettes et feuilles d'aluminium	✗	✓	✗

## 21.4 Ouvrir et fermer la porte

### ◆ Ouvrir la porte

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

### **HINWEIS** Remarque

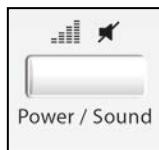
- Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.

### ◆ Fermer la porte



Fermer la porte à l'aide de la poignée 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**.

## 21.5 Allumer/couper le son



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

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

## 21.6 Mise en route après sélection d'un programme



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

## 21.7 Démarrage rapide



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

Presser la touche **Démarrage/Démarrage rapide** e à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. Le four démarre automatiquement après deux secondes.

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

## 21.8 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.

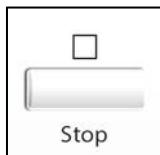
Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.

### 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**.

## 21.9 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.



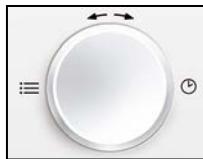


### ◆ Réglage des heures

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

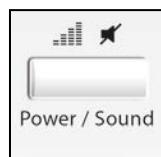
Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



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

## 21.10 Mode «micro-onde»

Pour la cuisson au micro-onde on peut régler le niveau de puissance et la durée de cuisson.



### ◆ Réglage du niveau de puissance

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Niveau/son** (voir tableau ci-dessous).



### ◆ 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 trois bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Affichage	Watts	Puissance	
P8 00	800	100 %	Elevée
P6 40	640	80 %	
P4 80	480	60 %	Mi-elevée
P3 20	320	40 %	Moyenne
P1 60	160	20 %	Mi-faible Décongeler
P0 00			Faible

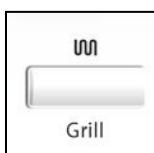
## 21.11 Mode «Grill»

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

### HINWEIS

### Remarque

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



### ◆ Sélection du programme de cuisson

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



### ◆ Réglage de la durée de cuisson

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



### ◆ Démarrer le programme de cuisson

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

### ◆ Fin du programme de cuisson

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

## 21.12 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.

### 21.12.1 «Combinaison 1»

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



### ◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 1**», presser une fois la touche **Mikro-onde/Grill**.



#### ◆ Réglage de la durée de cuisson

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



#### ◆ Démarrer le programme de cuisson

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

#### ◆ Fin du programme de cuisson

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

### 21.12.2 «Combinaison 2»

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

#### ◆ Sélection du programme de cuisson



Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 2**», presser deux fois la touche **Mikro-onde/Grill**.

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

### 21.13 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 14 menus différents. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.



#### ◆ Sélection du menu

tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** à droite afin de sélectionner le programme souhaité.



#### ◆ Réglage de la quantité / du poids

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



#### ◆ Démarrer le programme de cuisson

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

#### ◆ Fin du programme de cuisson

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

Menu automatique		Nb. pressions sur la touche temps/poids						
Prog.	Menu	1	2	3	4	5	6	7
1	Réchauffer	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Thé/boissons chaudes (tasse de 200 ml)	1 tasse	2 tasses	3 tasses				
3	Soupe (Portion de 300 ml)	1 portion	2 portions	3 portions				
4	Potée	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza réchauffer	150 g	300 g	450 g				
6	Pâtes	100 g	200 g	300 g				
7	Pop-corn (99 g)	2 :50 minutes						
8	Grill – jambon	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Grill – lard	100 g	200 g	300 g				
10	Grill – morceaux de viande	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Grill – steak	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Grill – morceaux de poulet	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Grill – morceaux de poisson	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
-	Décongélation automatique	<b>Voir «Décongélation automatique»</b>						

### 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.



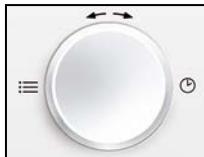
### 21.13.1 Mode «Décongélation automatique»



Le menu «**Décongélation automatique**» 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** tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** deux fois vers la gauche, le poids est affiché (100g-1.800g).

#### ◆ 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 100g 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.

## 22 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.

### 22.1 Consignes de sécurité

#### AVORSICHT

#### 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.

**AVORSICHT**

- ▶ 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.

## 22.2 Nettoyage

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

- 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.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

#### ◆ Plateau tournant, anneau roulant et barbecue

- Il faut de temps en temps retirer la plaque de verre et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Il faudrait aussi nettoyer régulièrement l'anneau roulant afin de prévenir le développement de bruits trop importants ou une entrave au mouvement de rotation.  
L'anneau roulant peut être lavé dans solution de savon doux ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage faire attention de bien remettre en place correctement l'anneau roulant.
- Nettoyer le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. En cas d'enrassement important on peut utiliser un produit nettoyant non agressif.

## 23 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.

### 23.1 Consignes de sécurité

#### **AVORSICHT** 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.

### 23.2 Origine et remède des incidents

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

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	Enclencher le fusible
Le plateau tournant tourne par à-coups.	Salissures entre le plateau tournant et le fond du four	Eliminer les salissures
	Salissures sur l'anneau roulant	
	Récipient trop grand	Utiliser un autre récipient
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	Régler de nouveau le temps ou la puissance Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruit 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

**AVORSICHT** Prudence

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

## 24 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

**HINWEIS** Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

# Istruzioni d'uso originali

**Microonde et grill  
MG 20 Menu pure white**



Articolo-N. 3322

## 25 Istruzioni d'uso

### 25.1 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.

### 25.2 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.

### 25.3 Indicazioni d'avvertenza

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



#### Pericolo

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

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

**⚠WARNUNG**

## Avviso

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

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

**⚠AVORSICHT**

## Attenzione

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

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

**HINWEIS**

## Indicazione

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

### 25.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

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

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.

## 25.5 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

## 26 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.

### 26.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- grigliare
- addensare

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.



#### 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.

## 26.2 Indicazioni generali di sicurezza

### **HINWEIS** Indicazione

**Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ I bambini devono essere sorvegliati! Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Questi dispositivi possono essere utilizzati da bambini di età 8 e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e / o conoscenze quando hanno ricevuto una supervisione o istruzioni riguardanti l'utilizzo sicuro del dispositivo e di comprendere i rischi che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere effettuata da parte di bambini, a meno che non sono più vecchi di 8 anni e controllati.
- ▶ I bambini devono utilizzare il forno senza sorveglianza sarà consentito solo se una motivazione sufficiente è stata data in modo che il bambino è in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprende i rischi di un uso improprio.
- ▶ I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti lontani dal dispositivo e la linea di collegamento.
- ▶ Se l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, i bambini dovrebbero verificarsi a causa delle temperature che utilizzano il dispositivo solo sotto supervisione di un adulto.
- ▶ L'apparecchiatura mentre l'apparecchiatura viene lasciato incustodito.
- ▶ L'unità deve essere posizionata contro una parete.
- ▶ Il dispositivo non può essere gestito da un timer esterno o telecomando separato.
- ▶ Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ▶ Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.

**HINWEIS**

## Indicazione

- Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- 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.
- Questo prodotto appartiene ad apparecchi del gruppo 2, classe B ISM. Il termine gruppo 2 comprende tutti le apparecchiature industriali, scientifiche e mediche (apparecchi ISM), nei quali intenzionalmente viene generata energia ad alta frequenza e/o questa viene utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiale e per l'elettroerosione a scintille. Per apparecchi con classe B, gli stessi sono utili per l'applicazione in zone abitative e in aree che sono direttamente collegate alla rete elettrica di bassa tensione, che rifornisce anche l'edificio, utilizzata per scopi residenziali.

## 26.3 Fonti di pericolo

### 26.3.1 Pericolo dovuto a microonde

**AWARNUNG**

## Avviso

**L'effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.**

Osservi le seguenti indicazioni 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.
- Non piazzzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio, quando:
  - la porta dell'apparecchio è piegata
  - le cerniere della porta sono allentate
  - vi sono fori o spaccature visibili sull'involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.

**⚠WARNUNG** Avviso

- ▶ 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.
- ▶ Non tolga le coperture dall'apparecchio.

#### 26.3.2 Pericolo di ustioni

**⚠WARNUNG** Avviso

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

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ▶ Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.
- ▶ Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell'olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.
- ▶ Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.  
Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- ▶ Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti **alimentari o liquidi per neonati**. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- ▶ Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.

Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di

metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

### 26.3.3 Pericolo d'incendio

#### **⚠WARNUNG Avviso**

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

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.  
Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio!  
Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.
- ▶ Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.  
Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- ▶ Non scaldi dell'alcool non diluito.
- ▶ Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.  
Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto "**indicazioni sulle stoviglie per microonde**".
- ▶ Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- ▶ Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

#### 26.3.4 Pericolo d'esplosione

##### **⚠WARNUNG Avviso**

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- ▶ Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- ▶ Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- ▶ Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- ▶ Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

#### 26.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

##### **⚠GEFAHR Pericolo**

**Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore 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.

## 27 Messa in funzione

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

### 27.1 Indicazioni di sicurezza

#### **WARNUNG** Avviso

**Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

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

### 27.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde et grill MG 20 Menu pure white viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde et grill MG 20 Menu pure white
- Anello rotante
- Piatto rotante in vetro
- Griglia
- Istruzioni d'uso

#### **HINWEIS** Indicazione

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

### 27.3 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.

## 27.4 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.

## 27.5 Posizionamento

### 27.5.1 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.

### 27.5.2 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.
- Posiziona la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Collega 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.

## 27.6 Montaggio degli accessori

### HINWEIS Indicazione

- Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con il piatto rotante in vetro o con il piatto rotante in vetro et griglia.
- Impiegare la teglia da forno solo con il funzionamento griglia.

### 27.6.1 Piatto rotante in vetro

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

### HINWEIS Indicazione

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

## 27.6.2 Griglia

- Inserire la griglia.

## 27.7 Connessione elettrica

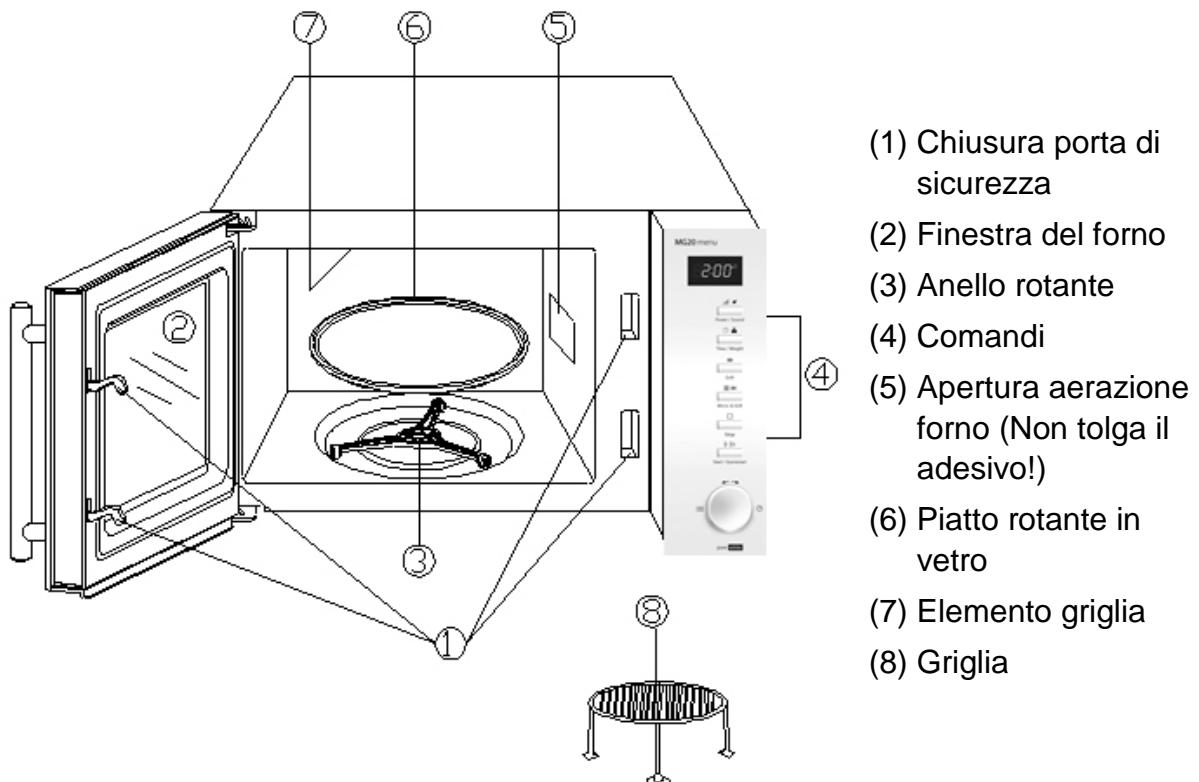
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.  
In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.  
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condutture di terra mancante o interrotta.

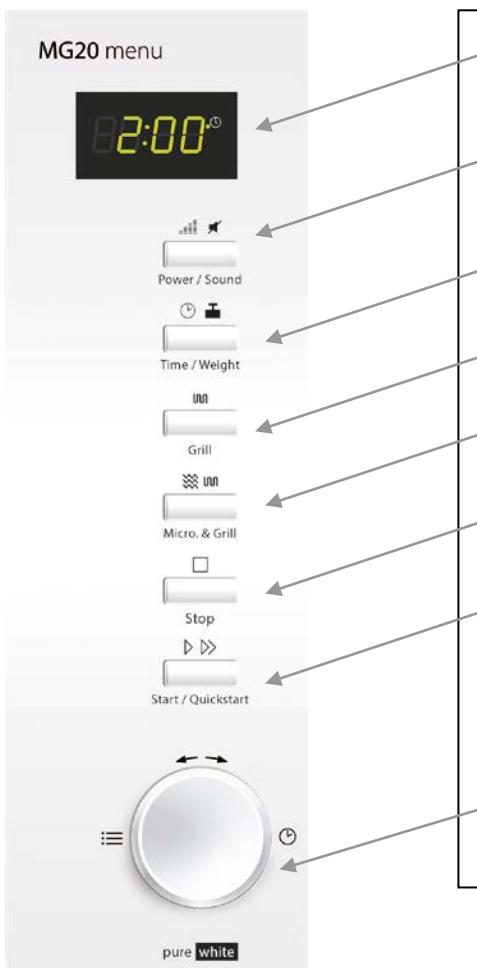
## 28 Costruzione e funzione

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

### 28.1 Panoramica complessiva



## 28.2 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 la programma di griglia.
- Microonde + Griglia:** Premere per scegliere una delle due impostazioni per la cottura combinata.
- Stop:** Premere per arrestare il programma di cottura (1x) e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura (2x).
- Start/Start rapido:** Premere per l'avvio del programma di cottura o per impostare l'avvio rapido del programma di cottura.
- Tempo/Menu (regolatore rotante):** Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

## 28.3 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.
- **Tre suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

## 28.4 Impostazioni di sicurezza

### 28.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio



#### **AVORSICHT 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.

### 28.4.2 Chiusura porte

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

#### **AVORSICHT 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.

### 28.4.3 Sicura per bambini

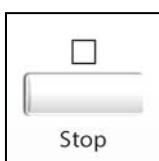
La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.

#### **◆ Attivazione della sicura per bambini:**



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

#### **◆ Disattivazione della sicura per bambini:**



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

## 28.5 Targhetta di omologazione

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

## 29 Utilizzo e funzionamento

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



### Avviso

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

#### 29.1 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. Piazzи 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 ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) 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.

## 29.2 Modalità di funzionamento

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

### ◆ Modalità di funzionamento, "microonde"

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

### ◆ Modalità di funzionamento, "griglia"

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

### ◆ Modalità di funzionamento "microonde e griglia"

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

#### Combinazione 1

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

#### Combinazione 2

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

### ◆ Modalità di funzionamento, "menu cottura"

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 14 diversi menu.

### ◆ Scongelamento automatico

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

## 29.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

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

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

- ▶ Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ▶ Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.

- Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

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

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

## 29.4 Aprire/Chiudere la porta

### ◆ Aprire la porta

Apra la porta con un leggero strattone alla maniglia della porta, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

### **HINWEIS** Indicazione

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

### ◆ Chiudere la porta

Chiuda la porta mediante la maniglia della 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**.



## 29.5 Attiva/disattiva il suono



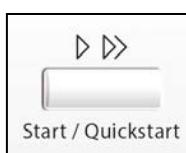
IPremere il tasto **Potenza/Suono** per tre secondi, per attivare o disattivare il suono (segnale acustico). Messaggi di termine programma e segnali di avviso suoneranno anche con suono disattivato.

## 29.6 Accensione dopo la selezione del programma



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

## 29.7 Start rapido



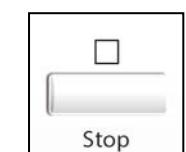
Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi.

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

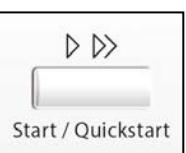
## 29.8 Spegnimento



Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

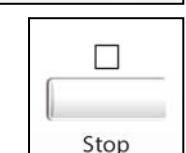
Prema una volta il tasto **Stop**. Il programma in corso viene arrestato.

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**.

## 29.9 Impostazione dell'orologio

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



### ◆ Attivare la modalità impostazione

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

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



#### ◆ Impostazione delle ore

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.



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



#### ◆ Impostazione dei minuti

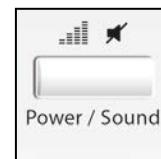
Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.



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

## 29.10 Modalità di funzionamento, "microonde"

Nella cottura microonde potrà adattare il livello di potenza ed il tempo di cottura.



#### ◆ Impostazione della potenza

Selezione 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 premuto il 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 tre toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Display	Potenza		
P8 00	100 %	800 Watt	Elevata
P6 40	80 %	640 Watt	
P4 80	60 %	480 Watt	Medio alta
P3 20	40 %	320 Watt	Media
P1 60	20 %	160 Watt	Medio bassa/Scongelamento
P0 00			Bassa

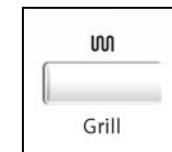
## 29.11 Modalità di funzionamento, "griglia"

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.



#### ◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura "**Griglia**", premendo una volta il tasto **Griglia**.



#### ◆ Impostazione del tempo di cottura

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



#### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver premuto il 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 tre toni di segnalazione e sul display compare **END**.

## 29.12 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.

### 29.12.1 "Combinazione 1"

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

#### ◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura "**Combinazione 1**", premendo una 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 il 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 tre toni di segnalazione e sul display compare **END**.

### 29.12.2 "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.

### 29.13 Modalità di funzionamento, "menu cottura"

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 14 diversi menu. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

#### ◆ Selezione del menu



Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso orario, 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 il 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 tre toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Automenù		Numero di pressioni del tasto Tempo/Peso						
Prog.	Menu	1	2	3	4	5	6	7
1	Riscaldamento	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Tè/bevande calde (tazza da 200 ml)	1 tazza	2 tazze	3 tazze				
3	Minestra (porzione da 300 ml)	1 porzione	2 porzioni	3 porzioni				
4	Zuppe dense	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza riscaldamento	150 g	300 g	450 g				
6	Pasta	100 g	200 g	300 g				
7	Popcorn (99 g)	2:50 minuti						
8	Griglia - Prosciutto	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Griglia - Speck	100 g	200 g	300 g				
10	Griglia - Pezzi di carne	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Griglia - Bistecca	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Griglia - medagliioni di pollo	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Griglia - medagliioni di pesce	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
-	Scongelamento automatico	<b>Veda "Scongelamento automatico"</b>						

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Con la cottura nella modalità griglia o in quella combinata, dovrà eventualmente girare il preparato da cuocere a metà cottura, per garantire una cottura omogenea.
- ▶ In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo.  
Di seguito prema il selettori sull'apparecchio (tasto **Start/start rapido**), per continuare con il funzionamento.



Start / Quickstart

### 29.13.1 Modalità di funzionamento, "Scongelamento automatico"

Con l'ausilio del menu "Scongelamento automatico" potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.



#### ◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario due volte, per selezionare il programma "Scongelamento automatico". Il peso viene visualizzato (100g – 1.800g).

#### ◆ Avviare lo scongelamento automatico

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver il 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 100g, 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.

## 30 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.

### 30.1 Indicazioni di sicurezza

#### **AVORSICHT**

#### 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 estragga la spina dalla presa a muro.

**AVORSICHT** Attenzione

- Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostanti.

## 30.2 La pulizia

◆ Vano cottura ed interno porta

- 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.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

#### **◆ Piatto, anello rotanti e griglia**

- Il piatto di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- L'anello rotante va regolarmente pulito, per evitare che si producano rumori eccessivi o che si verifichino malfunzionamenti nel movimento rotatorio.  
L'anello rotante può essere lavato con una delicata soluzione a base di sapone o nella lavastoviglie. Si ricordi di reinserire adeguatamente l'anello rotante dopo la pulizia.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

## 31 Eliminazione malfunzionamenti

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

### 31.1 Indicazioni di sicurezza

#### **AVORSICHT** 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.

### 31.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	Attivare l'interruttore di sicurezza
Il piatto rotante si muove a strappi	Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura	Rimuovere la sporcizia
	Sporcizia sull'anello rotante	
	Contenitore troppo grande	Utilizzare un altro contenitore
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	Reimpostare il tempo e la potenza Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.

Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	Togliere la carta stagnola
L'ora sul display è errata.	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	Osservare le indicazioni sulle stoviglie
	Interruzione della corrente	Impostare nuovamente l'ora

**AVORSICHT**

### Attenzione

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

## 32 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.

# Manual del usuario

## Microondas y grill

### MG 20 Menu pure white



Ref. 3322

## 33 Manual del usuario

### 33.1 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.

### 33.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del microondas (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 tercera personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### 33.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:



#### 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.

**⚠WARNUNG**

## Advertencia

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**⚠AVORSICHT**

## 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 del aparato.

### 33.4 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
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

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.

### 33.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

## 34 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.

### 34.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para

- Descongelar
- Calentar
- Cocer
- Asar a la parrilla
- Gratinar
- Hornear
- Cocinar al vapor

alimentos y bebidas. Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

#### **⚠WARNUNG** Advertencia

##### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

## 34.2 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 revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- Los niños deben ser supervisados! No permita que los niños jueguen con el aparato.  
Estos dispositivos pueden ser utilizados por niños de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y / o conocimiento cuando hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso seguro del dispositivo y entender los riesgos resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuario no debe ser llevado a cabo por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y supervisado.
- Los niños deben utilizar el horno sin supervisión se permitirá sólo si la declaración ha prestado suficiente atención para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprendan los peligros de un uso impropio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del dispositivo y la línea de conexión.
- Si el equipo se opera en el modo combinado, los niños deben producirse debido a las temperaturas utilizando el dispositivo sólo bajo supervisión de un adulto.
- El equipo mientras el equipo queda sin supervisión.
- La unidad debe colocarse contra una pared.
- El dispositivo no puede ser operado por un temporizador externo o control remoto independiente.
- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos. Los niños deben permanecer vigilados en todo momento para asegurar que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- No pulse ninguna de las funciones del aparato estando éste vacío. El aparato puede sufrir daños.
- El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.
- Los termómetros culinarios no son aptos para el uso en modo microondas.

**HINWEIS** Nota

- No utilice el espacio de cocción como medio de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del espacio de cocción, cuando no tenga previsto utilizar el aparato.
- Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.
- La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- Este producto pertenece a los aparatos de grupo 2, clase B ISM. El término Grupo 2 incluye todos los equipos industriales, científicos y médicos (equipos ISM), en los que se genera conscientemente una energía de alta frecuencia y se utiliza en forma de radiación electromagnética para procesar material, así como para la electroerosión. Para los aparatos de clase B, los aparatos son útiles para su uso doméstico y en ámbitos conectados directamente a la red de suministro eléctrico de baja tensión, que también abastece a edificios utilizados como viviendas.

### 34.3 Fuentes de peligro

#### 34.3.1 Peligro por microondas

**⚠WARNUNG** Advertencia

**El efecto de las ondas microondas sobre el cuerpo humano puede causar lesiones.**

Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar exponerse usted o exponer a otras personas a las microondas:

- Nunca use el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad está defectuoso o manipulado existe el riesgo de exposición directa a las microondas.
- No coloque objetos entre el frontal del aparato y la puerta y evite la acumulación de suciedad o de restos de detergente en las juntas del aparato.
- No utilice el aparato, si:
  - La puerta está abombada
  - Las bisagras de la puerta están sueltas
  - La carcasa presenta agujeros o fisuras visibles en la puerta o las paredes del espacio de cocción.

**⚠WARNUNG**

## Advertencia

- Si la puerta o su junta presentan daños, no debe seguir utilizando el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico autorizado.
- No retire las tapas del aparato.

### 34.3.2 Peligro de quemaduras

**⚠WARNUNG**

## Advertencia

**Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- Al asar a la parrilla con o sin modo microondas, el espacio de cocción, el cuerpo calefactor del grill y la puerta del aparato se calientan mucho.
- Póngase los guantes de cocina al insertar o retirar los alimentos que desea dorar o gratinar, así como al manipular alimentos en el espacio de cocción, cuando el grill está encendido o poco antes de estarlo.
- No utilice el microondas para freír. El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y la vajilla y causar quemaduras.
- Tenga presente que en el aparato en modo microondas, los alimentos y líquidos se calientan principalmente en un recipiente, aunque no se calienta el propio recipiente. Aunque la tapa de un recipiente no esté caliente, si la retira del aparato se generará la misma cantidad de vapor y se producirán las mismas salpicaduras que en un proceso de cocción convencional.
- Compruebe siempre la temperatura de los alimentos, en particular, cuando caliente **alimentos o líquidos para bebés**. Se recomienda no tomar alimentos o líquidos directamente del aparato. Espere durante algunos minutos y remueva los alimentos o líquidos, hasta que el calor se haya distribuido uniformemente.
- Para determinados alimentos existe peligro de quemaduras por retardo de ebullición. En los alimentos que contengan una mezcla de grasa y agua, p.ej. caldo, espere de 30 a 60 segundos antes de retirar los alimentos del aparato. De este modo, la mezcla podrá reposar. Así evitará la ebullición repentina al introducir una cuchara en el alimento o el líquido o añadir un cubito de caldo.
- Para evitar el retardo de ebullición puede colocar también una cuchara de metal en el recipiente antes de dejarlo reposar. Evite que la cuchara toque las paredes del aparato o del grill, ya que puede dañar el aparato.

### 34.3.3 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

- ▶ Tenga presente que los tiempos de cocción, calentamiento y descongelado son con frecuencia notablemente más cortos que al utilizar la cocina o el horno. Los períodos de conexión demasiado elevados resecan el alimento y, posiblemente, causan su inflamación. Existe peligro de incendio. También existe peligro de incendio si el pan, panecillos, flores o finas hierbas se secan durante demasiado tiempo.
- ▶ No calentar pipas, pepitas de cereza o almohadillas llenas de gel o similares en el aparato.
- ▶ Estos objetos pueden inflamarse, incluso si los retira tras calentarlos en el aparato.
- ▶ No caliente alcohol en estado no diluido.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia mientras calienta o cuece alimentos en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales inflamables. Los recipientes desechables de plástico deben presentar las propiedades que se indican en el apartado "**Consejos sobre la vajilla para microondas**".
- ▶ Si percibe la presencia de humo, apague el aparato o desconecte el enchufe de la toma de alimentación y mantenga la puerta cerrada, con el fin de extinguir las llamas.
- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

### 34.3.4 Peligro de explosión

#### **⚠WARNUNG** Advertencia

**El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ▶ Nunca caliente alimentos o líquidos en recipientes cerrados o botellas.
- ▶ En los biberones, retire las tapas de cierre y tetinas.
- ▶ Para cocinar no debe utilizar vajilla con asas huecas o tapas con asa tipo botón, en cuyos espacios huecos pueda penetrar la humedad, si estos espacios huecos no están suficientemente ventilados.
- ▶

**⚠WARNUNG**

## Advertencia

- ▶ No caliente huevos en el interior de su cáscara ni caliente huevos duros enteros en el aparato, ya que al finalizar el proceso en microondas podrían explotar.
- ▶ Retire los cierres de alambre de bolsas de papel o de plástico para evitar que se genere sobrepresión.

### 34.3.5 Peligro de electrocución

**⚠GEFAHR**

#### Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ 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.

## 35 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.

### 35.1 Instrucciones de seguridad

**⚠WARNUNG**

## Advertencia

#### Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ▶ Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

## 35.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El microondas y grill MG 20 Menu pure white incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Microondas y grill MG 20 Menu pure white
- Anillo deslizante
- Plato giratorio de cristal
- Parrilla de grill
- 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.

## 35.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato realice los siguientes pasos:

- Saque el aparato de la caja y retire el material de embalaje.
- Saque los accesorios del interior del aparato y retire el material de embalaje.
- Retire las tiras adhesivas de seguridad de la parte inferior del espacio de cocción.
- Extraiga la lámina de protección azul del aparato.

### **HINWEIS** Nota

- ▶ Retire la lámina de protección azul sólo justo antes de colocar el aparato en el lugar de utilización, a fin de evitar arañazos y acumulación de suciedad.
- ▶ La película protectora en el interior de la puerta (si está disponible) no eliminar, ya que esto permite limpiar fácilmente el dispositivo.

## 35.4 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.

## 35.5 Colocación

### 35.5.1 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 microondas y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en él.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- 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 20 cm de espacio libre sobre el microondas, 10 cm por detrás y 5 cm a ambos lados.
- No tape las aperturas 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.

### 35.5.2 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.

## 35.6 Colocación de los accesorios

### HINWEIS Nota

- El aparato puede funcionar con plato giratorio de cristal o plato giratorio de cristal como parrilla de grill.

### 35.6.1 Plato giratorio de cristal

Coloque el plato giratorio de cristal del siguiente modo:

- Coloque el anillo de deslizamiento
- Utilice el plato giratorio de cristal de forma que las ranuras de la parte inferior del plato queden enclavadas en el eje de accionamiento.

### HINWEIS Nota

- En modo grill, la parrilla de grill puede colocarse adicionalmente para asar uniformemente el alimento.

### 35.6.2 Parrilla de grill

- Colocar la parrilla del grill sobre el plato giratorio de cristal.

## 35.7 Conexión eléctrica

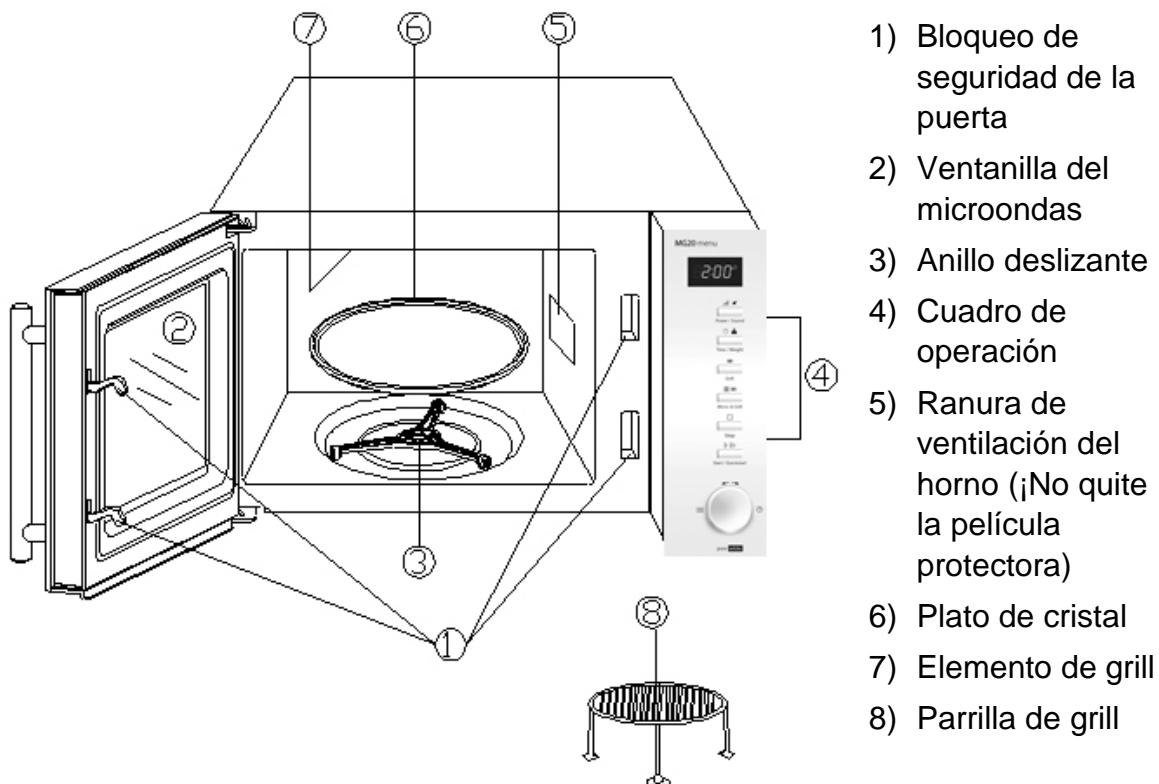
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- 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 toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. 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 aparato ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 36 Estructura y funciones

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

### 36.1 Descripción general



## 36.2 MANDOS E INDICADORES



## 36.3 Señales acústicas

El aparato emite en respuesta las siguientes señales acústicas:

- **Un pitido:** El aparato ha aceptado el ajuste realizado.
- **Dos pitidos:** El aparato no ha aceptado el ajuste realizado. Compruebe el ajuste e inténtelo de nuevo.
- **Tres pitidos:** Se ha alcanzado el fin del tiempo de cocción

## 36.4 Dispositivos de seguridad

### 36.4.1 Advertencias en el aparato



#### **AVORSICHT Precaución**

##### **Peligro por superficies calientes**

La parte superior trasera de la carcasa presenta una advertencia de peligro por superficies calientes. El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No coloque ni pose objetos sobre el aparato

### 36.4.2 Bloqueo de puerta

En el bloqueo de la puerta del aparato hay un interruptor de seguridad integrado que evita el funcionamiento del aparato con la puerta abierta.

#### **AVORSICHT Precaución**

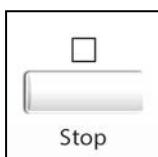
##### **Peligro por microondas**

Si el dispositivo de seguridad está defectuoso o si se ha manipulado, no se exponga usted ni a otras personas a la radiación directa de las microondas.

- ▶ No utilice el aparato si el interruptor de seguridad está defectuoso.
- ▶ No desactive este dispositivo de seguridad.

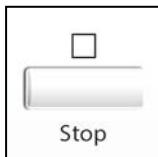
### 36.4.3 Bloqueo para niños

El bloqueo para niños evita el uso accidental del aparato por niños.



#### **◆ Activación del bloqueo para niños:**

Pulse el botón **Stop** durante tres segundos, hasta que escuche una señal acústica y se ilumine un indicador de funcionamiento. Cuando el bloqueo está activado, el resto de los botones estarán desactivados.



#### **◆ Desactivación del bloqueo para niños:**

Pulse el botón **Stop** durante tres segundos, hasta que escuche una señal acústica y se apague un indicador de funcionamiento. Cuando el bloqueo está desactivado, el resto de los botones vuelven a activarse.

## 36.5 Placa de especificaciones

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

## 37 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### ⚠️ **WARNUNG**

### Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

### 37.1 Principios de cocción con microondas

- La potencia y el tiempo necesarios para la cocción/el calentamiento del alimento depende, entre otros motivos, de la temperatura de salida, de la cantidad y del tipo y características del propio alimento. Utilice el tiempo de cocción más corto especificado y alargue el proceso de cocción según sea necesario.
- Coloque el alimento adecuadamente. Las partes más densas o espesas del alimento deben colocarse en el borde exterior de la fuente.
- Cubra el alimento durante el cocinado. Incline la tapa para evitar salpicaduras y procure una cocción/calentamiento uniforme.
- Durante el calentamiento debería remover o voltear el alimento varias veces, para obtener una distribución de la temperatura uniforme.
- Los posibles gérmenes presentes en los alimentos sólo morirán al alcanzar una temperatura suficientemente alta ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) y ser calentados durante un tiempo suficiente ( $> 10\text{ min}$ ).
- Los alimentos con piel firme o cáscara, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas deben pincharse varias veces o hacer finos cortes en ellos para que el vapor que se forma pueda disiparse y no exploten.
- Los huevos sin cáscara sólo pueden cocerse en el microondas si la yema del huevo se ha pinchado varias veces. De lo contrario, la yema podría salpicar a alta presión tras la cocción.
- En el caso de platos, como las albóndigas de carne, hacia la mitad de la cocción deben removese de arriba abajo y desde el centro hacia el borde exterior.

## 37.2 Modos de funcionamiento

El aparato puede utilizarse en distintos modos de funcionamiento. La siguiente lista indica los posibles modos de funcionamiento del aparato:

### ◆ Modo "microondas"

Este modo de funcionamiento sirve para calentar alimentos.

### ◆ Modo "grill"

Este modo de funcionamiento sirve para asar o gratinar alimentos.

### ◆ Modo "microondas y grill"

Este modo de funcionamiento sirve para cocer al microondas y asar al grill simultáneamente.

### Combinación 1

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 30 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 70 % en modo de preparación al grill.

### Combinación 2

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 55 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 45 % en modo de preparación al grill.

### ◆ Modo "menú cocción"

En este modo de funcionamiento es posible seleccionar el programa de cocción a partir de 14 menús distintos.

### ◆ Descongelado automático

Este modo de funcionamiento sirve para descongelar alimentos congelados.

## 37.3 Consejos sobre la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla de microondas es permeable a las microondas y permite que la energía penetre a través del recipiente y caliente el alimento.

Observe las siguientes instrucciones al seleccionar la vajilla adecuada:

- ▶ Las microondas no pueden penetrar el metal. Por este motivo, los utensilios de metal y vajilla con adornos metálicos no deben utilizarse.
- ▶ Al preparar alimentos en microondas no debe utilizar productos de papel reciclado, ya que podrían contener pequeños fragmentos de metal que podrían generar chispas y/o fuego.
- ▶ Utilice una vajilla redonda u ovalada, en lugar de cuadrada o rectangular, ya que el alimento tiende a sobrecalentarse en las esquinas.

- Las tiras finas de papel de aluminio pueden utilizarse para proteger las zonas sensibles y evitar su sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel y mantenga una distancia aproximada de 2,5 cm. entre la lámina de papel y las paredes del recipiente de cocción.
- No utilice papel de aluminio cuando en modo microondas o combinaciones con modo microondas (consulte la tabla).

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

Vajilla de cocción	Microondas	Grill	Microondas /Grill
Vajilla de cristal termoresistente	✓	✓	✓
Vajilla de cristal no termoresistente	✗	✗	✗
Vajilla de cerámica termoresistente	✓	✓	✓
Recipiente de plástico para microondas	✓	✗	✗
Papel de cocina	✓	✗	✗
Chapa de metal	✗	✓	✗
Bastidor de metal	✗	✓	✗
Lámina y recipiente de aluminio	✗	✓	✗

## 37.4 Abrir/cerrar la puerta

### ◆ Abrir la puerta

Tire suavemente del asa de la puerta para abrirla. Si el aparato estuviera encendido, el programa de cocción actual se interrumpirá.

### **HINWEIS** Nota

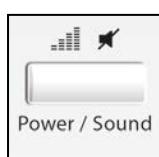
- Deje la puerta abierta un momento, antes de introducir la mano en el interior del aparato, hasta que el calor acumulado se disipe.



### ◆ Cerrar la puerta

Cierre la puerta utilizando el asa, hasta que la puerta se cierre haciendo clic. Si un programa de cocción en marcha se interrumpe al abrir la puerta, el programa de cocción actual se reanudará tras pulsar el botón **Comienzo/de inicio rápido**.

## 37.5 Encender/apagar sonido



Pulse el botón **Potencia/sonido** durante tres horas para encender o apagar el sonido (pitido). Los avisos de finalización de los programas y señales de aviso también sonarán incluso con el sonido apagado.

## 37.6 Encender tras elegir programa



Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado.

## 37.7 Arranque rápido

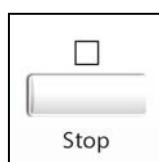


Esta función sirve para programar el horno para una cocción cómoda al 100% de potencia de microondas.

Presione **Comienzo/de inicio rápido** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción. El horno arranca automáticamente dos segundos después.

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán tres pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

## 37.8 Apagar



Para interrumpir un programa de cocción en curso siga los pasos que se describen a continuación:

- Pulse el botón **Stopuna** vez. Se detendrá el programa de cocción en curso.

Abra la puerta del aparato. Se detendrá el programa de cocción en curso.

### HINWEIS Nota

- Para reanudar el programa de cocción interrumpido, pulse después de cerrar la puerta el botón **Comienzo/de inicio rápido**.

Para finalizar el programa interrumpido, pulse el botón **Stopuna** segunda vez.

### HINWEIS

- Antes de iniciar otro proceso de cocción debe borrar el mensaje que aparece en pantalla y restaurar el sistema pulsando el botón **Stopuna**.

## 37.9 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj del aparato, proceda de la siguiente forma.

### ◆ Desactivación del modo de ajuste



Pulse el botón **Tiempo/Peso**.

Pulse el botón nuevamente para cambiar el reloj del modo 24 horas al de 12 horas o viceversa.

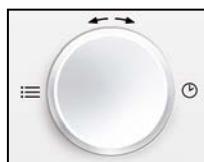
### ◆ Ajuste de las horas



Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la hora correcta.



Pulse el botón **Tiempo/Peso** para guardar la hora ajustada.



#### ◆ Ajuste de los minutos

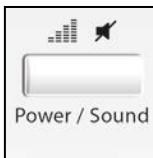
Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la indicación de minutos correcta.



Pulse el botón **Tiempo/Peso** para guardar el tiempo ajustado.

### 37.10 Modo "microondas"

Al realizar la cocción por microondas puede adaptar el nivel de potencia y el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.



#### ◆ Ajuste del nivel de potencia

Seleccione la potencia deseada pulsando el botón **Potencia/Sonido** el número de veces necesario (véase la siguiente tabla).



#### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú**.



#### ◆ Arranque del programa de cocción

Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado

#### ◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán tres pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

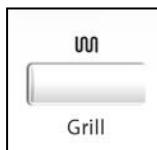
Indicación	Potencia			Aplicación
P8 00	100 %	800 Watt	alta	Cocer y calentar rápidamente
P6 40	80 %	640 Watt		Cocer y calentar suavemente
P4 80	60 %	480 Watt	Media-alta	Calentar pequeñas cantidades y alimentos delicados
P3 20	40 %	320 Watt	media	Cocer a fuego lento
P1 60	20 %	160 Watt	Media-baja/descongelado	Descongelar alimentos delicados
P0 00	baja			Mantener caliente

## 37.11 Modo "grill"

El modo "grill" es adecuado, sobre todo, para filetes finos, chuletones, chuletas, pinchos morunos, salchichas y piezas de pollo. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

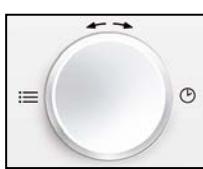
### **HINWEIS** Nota

Este sistema selecciona en este modo de funcionamiento la máxima potencia para el grill.



#### ◆ Selección del programa de cocción

Seleccione el programa de cocción "grill" pulsando el botón **Grill** una vez.



#### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú**.



#### ◆ Arranque del programa de cocción

Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado.

#### ◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán tres pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

## 37.12 Modo "microondas y grill"

Esta función permite ajustar un programa combinado de cocción en microondas y al grill, con dos ajustes distintos. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

### **HINWEIS** Nota

Este sistema selecciona en este modo de funcionamiento la máxima potencia para el grill.

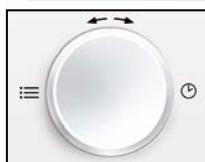
### 37.12.1 " Combinación 1"

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 30 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 70 % en modo de preparación al grill.



#### ◆ Selección del programa de cocción

Seleccione el programa de cocción "**combinación 1**" pulsando el botón **microondas/grill** una vez.



#### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú**.



#### ◆ Arranque del programa de cocción

Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado.

#### ◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán tres pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

### 37.12.2 "Combinación 2"

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 55 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 45 % en modo de preparación al grill.



#### ◆ Selección del programa de cocción

Seleccione el programa de cocción "**combinación 2**" pulsando el botón **microondas/grill** dos veces.

El resto de los pasos de operación es idéntico al modo "**combinación 1**"

### 37.13 Modo "menú cocción"

En este modo de funcionamiento es posible seleccionar el programa de cocción a partir de 14 menús distintos. Para más información, consulte la tabla de la página siguiente.



#### ◆ Selección del menú

Gire el selector giratorio **Tiempo/Menú** hacia la izquierda para seleccionar el programa deseado.



#### ◆ Ajuste de la cantidad / del peso

Seleccione el número deseado de servicios o el peso, pulsando el botón **Tiempo/Peso** el número de veces necesario (consulte la tabla).



#### ◆ Arranque del programa de cocción

Después de realizar la selección de programa, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** para iniciar el programa de cocción ajustado.

#### ◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán tres pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**

Programación de menú		Nº de pulsaciones de botón Tiempo/Peso						
Prog.	Menú	1	2	3	4	5	6	7
1	Calentamiento	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Té/bebida caliente (200 ml/taza)	1 Taza	2 Tazas	3 Tazas				
3	Sopa (300 ml/ración)	1 Ración	2 Raciones	3 Raciones				
4	Guiso	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza caliente	150 g	300 g	450 g				
6	Pasta	100 g	200 g	300 g				
7	Palomitas (99 g)	2:50 Minuto						
8	Grill – Jamón	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Grill – Beicon	100 g	200 g	300 g				
10	Grill – Carne en trozos	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Grill – Chuleton	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Grill – nuggets de pollo	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Grill – palitos de pescado	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
-	Descongelado	<b>Consulte el apartado “Sistema de descongelado automático”</b>						

### 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.



### 37.13.1 Modo "descongelado automático"



Con ayuda del menú "Descongelado automático" puede descongelar los alimentos suavemente.



#### ◆ Selección del menú

Gire el dial de **Tiempo / Menú** hacia la izquierda dos veces para seleccionar la "descongelación automática". El peso se muestra (100 g - 1.800g).



#### ◆ Inicio del descongelado automático

Después de ajustar el tiempo de descongelado, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido** para iniciar el descongelado rápido

#### **HINWEIS** Nota

- ▶ Apague el aparato de vez en cuando para retirar o reservar los alimentos descongelados, en caso de que el alimento no se haya descongelado una vez transcurrido el tiempo de descongelado estimado.
- ▶ Programe el aparato en pasos de 100gr., hasta que el alimento congelado se haya descongelado por completo.
- ▶ Si se utilizan recipientes de plástico del congelador, sólo debería descongelarse el alimento fuera del recipiente; el alimento puede depositarse en un recipiente apto para microondas.

## 38 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.

### 38.1 Instrucciones de seguridad

#### **AVORSICHT**

#### Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un microondas que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacerlo peligrar, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el microondas debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.

**AVORSICHT**

## Precaución

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## 38.2 Limpieza

### ◆ Espacio de cocción y cara interior de la puerta

- Mantenga limpio el espacio de cocción del microondas. Limpie las paredes del espacio de cocción de salpicaduras de alimentos utilizando un trapo húmedo. Si la suciedad del aparato es importante puede utilizarse un limpiador suave.
- Limpie la puerta, las ventanas y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar las salpicaduras y partículas de alimentos. Los restos acumulados en la junta de la puerta pueden impedir el correcto cierre de la puerta y la fuga de microondas.
- Limpie el vapor acumulado en la puerta del microondas utilizando un trapo suave. Esto puede suceder si el aparato se utiliza en un entorno muy húmedo y se considera normal.
- Los olores del aparato se eliminan mezclando una taza de agua con el zumo y la piel de un limón, vertiéndolos en un recipiente apto para microondas y dejándolo cocer durante cinco minutos en modo microondas. A continuación, limpie el horno a fondo utilizando un trapo suave.
- Después de la limpieza del interior ,abra la puerta del microondas, hasta que el aparato esté seco en su interior.

### ◆ Frente del aparato y cuadro de mando

- Limpie el frente del aparato y el cuadro de mando utilizando un trapo suave húmedo.
- Evite que el cuadro de mando se moje. Para limpiar el aparato utilice un trapo suave húmedo.
- 

#### **HINWEIS** Nota

- Deje la puerta del microondas abierta para evitar el encendido accidental del aparato.

### ◆ Carcasa exterior

- El exterior del aparato debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Las superficies de acero inoxidable pueden conservarse con un limpiador normal para acero inoxidable.

### ◆ Plato giratorio, anillo deslizante y parrilla del grill

- El plato de cristal y la parrilla del grill deben retirarse de vez en cuando y limpiarse. Lave el plato y la parrilla del grill en una solución jabonosa caliente o en el lavavajillas.
- El anillo deslizante debe limpiarse periódicamente para evitar la sobreintensidad de ruido o un fallo en el movimiento giratorio. El anillo deslizante puede lavarse en una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. No olvide volver a insertar el anillo deslizante correctamente después de la limpieza.
- Limpie la base del microondas con un limpiador suave. Si la suciedad de la base del aparato es acusada puede utilizarse un limpiador suave.

## 39 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.

### 39.1 Instrucciones de seguridad

#### **AVORSICHT** 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.

### 39.2 Causas y resolución de fallos

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Possible causa	Solución
No es posible activar el programa seleccionado.	La puerta del aparato está abierta	Cierre la puerta del aparato.
	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe a la toma de alimentación eléctrica
	El fusible no está conectado	Conecte el fusible
El plato giratorio gira en la dirección incorrecta	Suciedad entre el plato giratorio y la base del espacio de cocción	Limpie la suciedad
	Suciedad en el anillo de deslizamiento	
	Recipiente demasiado grande	Utilice otro recipiente
La comida no descongela, se calienta o se cocina una vez transcurrido el tiempo ajustado	El tiempo o el nivel de potencia es incorrecto.	Ajuste de nuevo el tiempo y el nivel de potencia Repita el proceso
El aparato funciona, pero la iluminación del espacio de cocción no funciona.	Iluminación del espacio de cocción defectuosa	Avise al servicio técnico para que repare la iluminación del espacio de cocción

Durante el modo microondas se escuchan sonidos anómalos.	Los alimentos están cubiertos con lámina de aluminio.  La vajilla de cocción contiene metal y se forman chispas en el espacio de cocción.	Retire la lamina de aluminio.  Tenga presentes las instrucciones de la vajilla.
La hora/el tiempo que figura en la pantalla indicadora no es correcto.	Corte de alimentación	Ajuste de nuevo el tiempo

### AVORSICHT

### Precaución

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

## 40 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

# Originele Gebruiksaanwijzing

**Magnetron en Grill**

**MG 20 Menu pure white**



Artikelnummer. 3322

## 41 Gebruiksaanwijzing

### 41.1 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.

### 41.2 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 vorhanden 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.

### 41.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



#### Gevaar

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

**⚠WARNUNG**

## Waarschuwing

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**⚠VORSICHT**

## Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**HINWEIS**

## Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

## 41.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

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.

## 41.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.  
Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de  
verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen  
(bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken),  
ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.  
Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 42 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.

### 42.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Ontdooien
- Verwarmen
- Koken
- Grillen
- Inkoken
- Bakken
- Roosteren

van levensmiddelen en dranken bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.



### 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.

## 42.2 Algemene veiligheidsinstructies

## 42.3 Algemene veiligheidsinstructies

**HINWEIS** Tip

**Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Kinderen moeten onder toezicht! Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Deze apparaten kunnen worden gebruikt door kinderen van 8 en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en / of kennis wanneer zij zijn toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en begrijpen van de daaruit voortvloeiende risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en begeleid.
- ▶ Kinderen moeten gebruik maken van de oven zonder toezicht wordt alleen toegestaan als er een toereikende motivering zodanig is gezien het feit dat het kind in staat is om de oven te gebruiken op een veilige manier en begrijpt de gevaren van onjuist gebruik.
- ▶ Kinderen onder de 8 moet uit de buurt van het apparaat en de verbindingssluiting.
- ▶ Als de apparatuur wordt gebruikt in de gecombineerde modus, moeten kinderen optreden als gevolg van de temperatuur met behulp van het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen.
- ▶ De apparatuur terwijl de apparatuur onbeheerd wordt achtergelaten.
- ▶ Het apparaat moet worden geplaatst tegen een muur.
- ▶ Het apparaat mag niet bediend worden door een externe timer of een apart afstandsbediening.
- ▶ Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ▶ Het apparaat is niet gemaakt om levende dieren te drogen, verwarmen of verhitten.

**HINWEIS** Tip

- ▶ Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.
- ▶ Gebruik de binnenruimte niet als opslagplaats. Laat geen papierproducten, kookgereedschap of levensmiddelen in de binnenruimte als de oven niet gebruikt wordt.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Dit product behoort tot de apparaten van de groep 2, klasse B ISM. Groep 2 omvat alle industriële, wetenschappelijke en medische apparaten (ISM-apparaten), waarbij met opzet hoogfrequente energie wordt opgewekt en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor materiaalbehandeling en vonkerosie. Voor apparaten met klasse B dienen de apparaten voor het gebruik in woongebieden en in gebieden die direct zijn aangesloten aan het laagspannings-stroomnet, dat ook woongebouwen van stroom voorziet.

## 42.4 Bronnen van gevaar

### 42.4.1 Gevaar door microgolven

**⚠WARNUNG** Waarschuwing

**De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan tot letsel leiden.**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet bloot te stellen aan microgolven:

- ▶ Nooit het apparaat gebruiken met een open deur. Door een defecte of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar direct blootgesteld te worden aan microgolven.
- ▶ Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd afzetting van vuil of resten van reinigingsmiddelen op de dichtingen van het apparaat
- ▶ Gebruik het apparaat niet als:
  - de deur van het apparaat verbogen is
  - de deurscharnieren los zitten

- er zichtbare gaten of barsten aan de buitenkant zitten,
- op de deur of aan de binnenkant zitten
- Wanneer de deur of de deurafdichting beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden bediend, totdat het door een geautoriseerde vakkracht is gerepareerd.
- Verwijder geen afdichtingmateriaal van het apparaat.

#### 42.4.2 Verbrandingsgevaar

##### **AWARNUNG** Waarschuwing

**De in dit apparaat verwarmde gerechten en het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kunnen zeer heet worden.**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet te branden of aan kokende vloeistof te verbranden:

- Bij het grillen met en zonder magnetrongebruik worden de binnenruimte, het grillverwarmingselement en de deur van het apparaat heet!
- Trek uw ovenhandschoenen aan bij het naar binnen schuiven of er uitnemen van ovenschotels en gegrilde gerechten, bij gebruik van de binnenruimte bij een ingeschakelde grilfunctie of als deze functie pas uitgeschakeld is.
- Gebruik de oven niet om te frituren. Hete olie kan delen van de oven en kookgerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.
- Let u er op, dat in het apparaat bij magnetrongebruik voornamelijk de gerechten en vloeistoffen in een vorm verhit worden en niet de vorm zelf. Hoewel de deksel van een vorm niet heet is als u hem uit het apparaat haalt, ontstaat bij het afnemen van de deksel een gelijke hoeveelheid damp en spatters als bij een conventionele manier van koken.
- Test altijd de temperatuur van de gerechten, met name als u **levensmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmt. Het is raadzaam nooit levensmiddelen of vloeistoffen te consumeren als deze direct uit het apparaat komen. Wacht u enkele minuten en roer de levensmiddelen of vloeistoffen om, totdat de warmte zich gelijkmatig verdeeld heeft.
- Bij bepaalde levensmiddelen bestaat het gevaar op verbranden door een vertraging in het kookproces. Wacht ongeveer 30 tot 60 seconden af bij het uit het apparaat halen van levensmiddelen die uit een mengsel van vet en water bestaan, zoals bijvoorbeeld bouillon. Dit mengsel kan dan tot rust komen. U voorkomt een plotseling zieden (koken) als u een lepel in het levensmiddel of in de vloeistof houdt of een bouillonblokje toevoegt.  
Om deze kookvertraging te verhinderen kunt u ook vóór bereiding een metalen in de vorm leggen. Let u er op dat de lepel nergens de wand

van het apparaat of de grill aanraakt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.

#### 42.4.3 Brandgevaar

##### ⚠️ **WAARNUMING**

##### Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Let u er op dat de tijden bij het koken, verwarmen, ontdooien met het apparaat vaak behoorlijk korter zijn dan bij een kookplaat of oven. Te lange bereidingstijden leiden tot uitdrogen en eventueel tot explosie van het levensmiddel. Er bestaat brandgevaar! Brandgevaar bestaat ook bij het te lang drogen van brood, broodjes, bloemen, kruiden.
- ▶ Met kapok, kersenpitten of gel gevulde kussens en soortgelijke dingen niet in het apparaat opwarmen. Deze dingen kunnen ontvlammen, ook als ze na verwarming uit het apparaat genomen worden.
- ▶ Verwarmt u geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in wegwerpervormen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden. Wegwerpervormen uit kunststof moeten voldoen aan de onder **"Aanwijzingen magnetron kookgerei"** genoemde eigenschappen.
- ▶ Schakel het apparaat uit of beter gezegd, trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten als u rook signaleert, om zo de vlammen te smoren.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen.

#### 42.4.4 Explosiegevaar

##### **⚠WARNUNG** Waarschuwing

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ▶ Verwam nooit gerechten of vloeistoffen in afgesloten vormen of flessen.
- ▶ Verwijder bij babyflessen de afsluitdop en speen.
- ▶ Gebruik bij het koken geen kookgerei met holle, gebogen handgrepen en dekselknoppen, waardoor vocht in de holle ruimtes kan ontstaan als deze holle ruimtes niet voldoende ontluucht zijn.
- ▶ 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.
- ▶ Verwijder de uit draad gemaakte afsluitingen bij papier- of kunststofzakjes, zodat er geen overdruk opgebouwd kan worden.

#### 42.4.5 Gevaar door elektrische stroom

##### **⚠GEFAHR** Gevaar

**Levensgevaar door elektrische stroom!**

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Open u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

## 43 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.

### 43.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **⚠WARNUNG** Waarschuwing

**Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

### 43.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron en grill MG 20 Menu pure white wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- magnetron en grill MG 20 Menu pure white
- Draairing
- Glazen draaiplateau
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

#### **HINWEIS** Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

### 43.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.

- Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- Verwijder niet de folie van de afzuigopening!
- Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.  
**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.

## 43.4 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.

## 43.5 Plaatsen

### 43.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.

- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

#### 43.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

### 43.6 Montage van onderdelen

#### HINWEIS      Tip

- Gebruik van het apparaat is mogelijk met een glazen draaiplateau of grillrooster

#### 43.6.1 Glazen draaiplateau

Het glazen draaiplateau als volgt monteren:

- De draairing plaatsen

- Het glazen draaiplateau zo plaatsen, dat de gleufjes aan de onderkant van het glazen draaiplateau in de aandrijfass samenvallen.

**HINWEIS**    Tip

- Bij het grillen kan het grillrooster extra ingezet worden, om de te grillen waren door de draaiing gelijkmatig te grillen.

#### 43.6.2 Grillrooster

- Het grillrooster op het glazen draaiplateau zetten.

### 43.7 Elektrische aansluiting

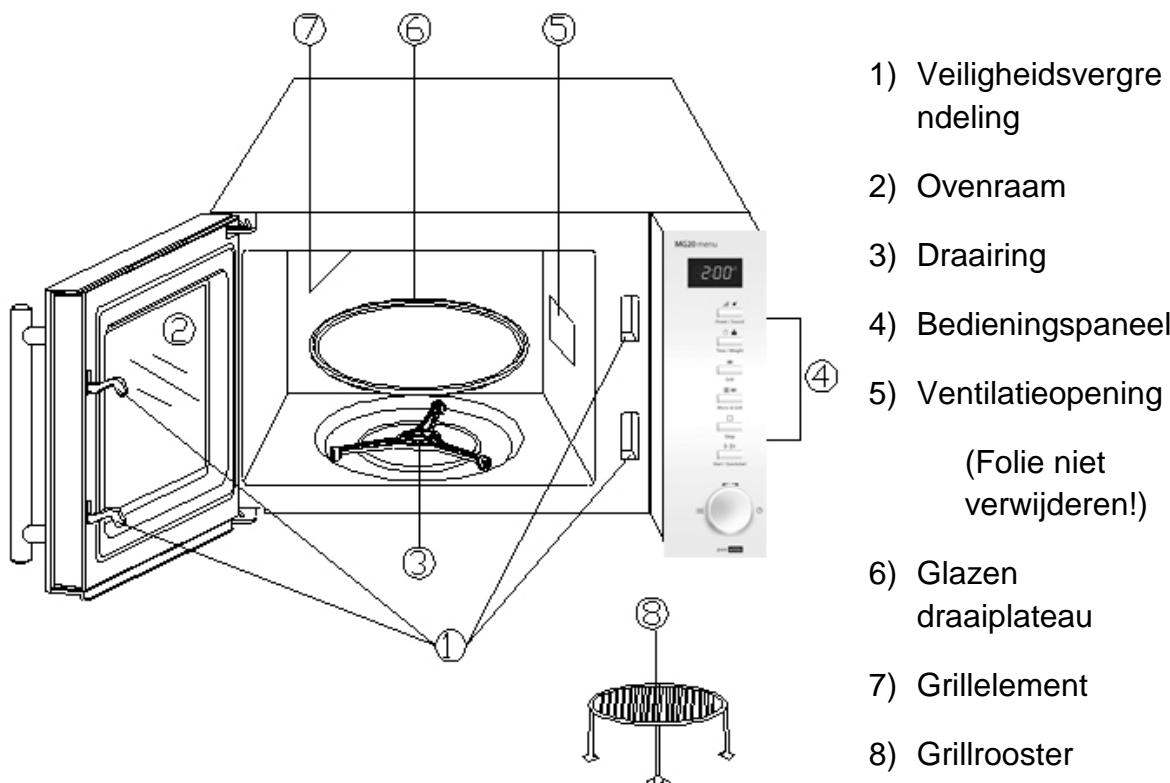
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- 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 mm<sup>2</sup> 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 schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 44Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

### 44.1 Algemeen overzicht



## 44.2 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 van de 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).  
**Stop:** Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen (1x) of om alle eerdere instellingen te verwijderen (2x).  
**Start/snelstart** Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.  
**Tijd/Menu (draaknop):** Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.

## 44.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén piepton:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Twee pieptonen:** Het apparaat heeft de input niet geaccepteerd. De input checken en opnieuw proberen.
- **Drie pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt.

## 44.4 Veiligheidsvoorzieningen

### 44.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat



#### **AVORSICHT 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.

### 44.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

#### **AVORSICHT Voorzichtig**

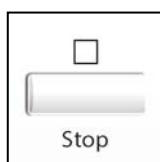
##### **Gevaar door microgolven!**

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.

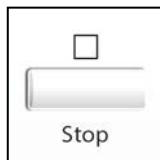
### 44.4.3 Kinderslot

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. 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.

## 44.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

## 45 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.

### ⚠️ AWAERNUNG

### Waarschuwing

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

#### 45.1 Basis van het magnetron koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.
- Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.
- Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.
- Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur ( $>70^{\circ}\text{C}$ ) 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 sputten.
- Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

## 45.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

### ◆ Gebruik "Magnetron"

Dit gebruik is geschikt voor normaal verhitten van gerechten.

### ◆ Gebruik "Grill"

Dit gebruik is geschikt voor braden en gratineren van gerechten.

### ◆ Gebruik "magnetron en grill"

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig magnetron koken en grillen.

#### Combinatie 1

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

#### Combinatie 2

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

### ◆ Gebruik "Kookprogramma"

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 14 verschillende menu's uitgekozen worden.

### ◆ Automatisch ontdooien

Dit gebruik is geschikt voor het ontdooien van bevroren gerechten.

## 45.3 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:

### **HINWEIS** Tip

- ▶ Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:
- ▶ Microgolven kunnen niet door metaal. Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ▶ Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ▶ Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.

**HINWEIS** Tip

- Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van circa 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanten van het apparaat.
- Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

Kookgerei	Magnetron	Grill	Combi-natie
Hittebestendig glasservies	✓	✓	✓
Niet hittebestendig glasservies	✗	✗	✗
Hittebestendig keramisch servies	✓	✓	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓	✗	✗
Keukenpapier	✓	✗	✗
Metaalblik	✗	✓	✗
Voetstuk uit metaal	✗	✓	✗
Aluminiumfolie en - vormen	✗	✓	✗

## 45.4 Deur openen/sluiten

◆ Deur openen

Trek met de handgreep de deur open om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

**HINWEIS** Tip

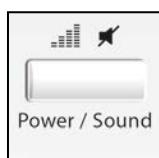
- Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoede hitte te laten ontsnappen.

◆ Deur sluiten



Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start/Snelstart** voortgezet.

## 45.5 Sound aan-/uitzetten



Druk 3 seconden op de knop **Vermogen/Sound** om de Sound (pieptoon) in of uit te schakelen. Beëindigingsberichten van de programma's en waarschuwingsignalen klinken ook bij uitgeschakelde sound.

## 45.6 Inschakelen naar programmakeuze



Druk na de gemaakte programmakeuze met de draairegelaar op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

## 45.7 Snelstart



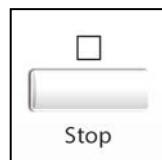
Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de **Start** knop om de kooktijd in te stellen.

De oven start na twee seconden automatisch.

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

## 45.8 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.

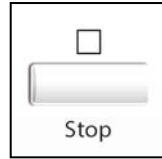
Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.



### HINWEIS Tip

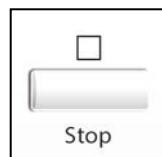
- Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop **Start/Snelstart**.

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.



## 45.9 Instellen van de klok

Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:



### ◆ Instelstand activeren

Druk op de knop **Klok/Gewicht**.

Druk op de knop **Klok/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 **Klok/Gewicht** om het gekozen uur te bewaren.



#### ◆ Minuten instellen

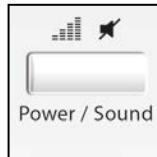
Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.



Druk op de knop **Klok/Gewicht** om de gekozen tijd te bewaren.

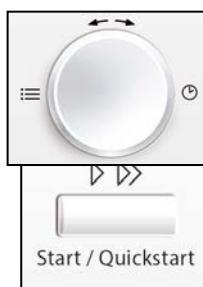
## 45.10 Gebruik "Magnetron"

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd (maximaal 60 minuten) aanpassen.



#### ◆ Instellen van het vermogen

Kies de gewenste vermogensstand, waarbij u de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).



#### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.

#### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Watt	Vermogen			Toepassing
P8 00	100 %	800 Watt	Hoog	Snel koken en opwarmen
P6 40	80 %	640 Watt		Zuinig koken en verwarmen
P4 80	60 %	480 Watt	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
P3 20	40 %	320 Watt	Gemiddeld	Zwak doorkoken

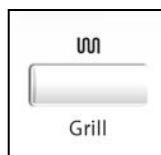
P1 60	20 %	160 Watt	Gemiddeld-laag/ontdooien	Zuinig ontdooien fijne gerechten
P0 00		Laag		Warmhouden

## 45.11 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 60 minuten.



#### ◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma "Grill" door twee maal op de knop **Grill** te drukken.



#### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.

#### ◆ Kookprogramma starten



Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

## 45.12 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.  
De maximale grilltijd bedraagt 60 minuten.

### 45.12.1 "Combinatie 1"

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

#### ◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma "Combinatie. 1" door eenmaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken





#### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.

#### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display END.

### 45.12.2 "Combinatie 2"

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.



#### ◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma "Combinatie 2" door tweemaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

De rest van de beschrijving is identiek aan het boven beschreven gebruik van "Combinatie 1".

## 45.13 Gebruik "Kookprogramma"

Bij gebruik van dit kookprogramma kunt u uit 14 verschillende menu's kiezen. Meer informatie vindt u in de tabel.



#### ◆ Keuze van het programma

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** eerst kort de klok in, dan met de klok mee om het gewenste programma te kiezen

#### ◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveerseenheden of het gewenste gewicht door de knop **Klok/Gewicht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



#### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System drei Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Kookprogramma		Aantal keer op de toets drukken tijd/gewicht						
Prog.	Menu	1	2	3	4	5	6	7
1	Opwarmen	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
2	Hete dranken (200 ml/cup)	1	2	3				
3	Soep (300 ml/portie)	1	2	3				
4	Eenpansgerecht	50 g	100 g	150 g				
5	Pizza opwarmen	150 g	300 g	450 g				
6	Pasta	100 g	200 g	300 g				
7	Popcorn (99 g)	2:50 Notulen						
8	Grill – ham	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
9	Grill – spek	100 g	200 g	300 g				
10	Grill – vleesstukjes	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
11	Grill – steak	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
12	Grill – kipnuggets	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g		
13	Grill – visnuggets	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
-	Ontdooien	„Automatisch ontdooien“						

#### HINWEIS

- 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.



## 45.14 Gebruik "Automatisch ontdooien"



Met behulp van het menu "Automatisch ontdooien" kunt u bevroren gerechten ontdooien.



### ◆ Keuze van "Automatisch ontdooien"

Draai de draaiknop **Time / Menu** tegen de klok twee keer in om het programma "Automatisch ontdooien", het gewicht wordt weergegeven (100g-1.800g) te selecteren.



### ◆ 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.

## 46 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.

### 46.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **AVORSICHT**

#### 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.

**AVORSICHT**

## Voorzichtig

- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnoodig 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 binneste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 46.2 Reiniging

### ◆ Binnenkant en binnenkant deur

- 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 vrijkommen.
- 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.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met een in de handel gebruikelijk r.v.s. reinigingsmiddel onderhouden worden.

### ◆ Glazen draaiplateau, draairing en grillrooster

- De glasplaat en grillrooster moet zo nu en dan uit het apparaat genomen worden en gereinigd worden. Wast u de plaat en grillrooster in een warme zeepoplossing of in de vaatwasser.
- De draairing moet regelmatig schoongemaakt worden om te veel geluidsontwikkeling of een storing van de draaibeweging te voorkomen. De draairing kan in een milde zeepoplossing of in een vaatwasser schoongemaakt worden. Let u er op dat de draairing na het reinigen weer volgens voorschrift wordt teruggelegd.
- Veegt u de bodem van de oven met een mild reinigingsmiddel af. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.

## 47 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.

### 47.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **AVORSICHT** 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.

### 47.2 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	Gebruik een ander schip
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooied, 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 afgedeckt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	Adviezen gebruik servies lezen

De tijd in het display  
klop niet

Stroomuitval

Tijd opnieuw instellen

**AVORSICHT**

**Voorzichtig**

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 48 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 vorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophalidienst of bij uw winkelier.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.