



CE

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL
Four à micro-ondes et grill • Apparecchio microonde con grill • Microwave Oven with Grill

MWG 777 U

DEUTSCH

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Inhaltsverzeichnis.....	Seite	4
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	11
Garantiebedingungen	Seite	11

FRANÇAIS

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Table des matières	Page	13
Mode d'emploi.....	Page	13
Données techniques	Page	20

ITALIANO

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Indice.....	Pagina	21
Istruzioni per l'uso	Pagina	21
Dati tecnici.....	Pagina	28

ENGLISH

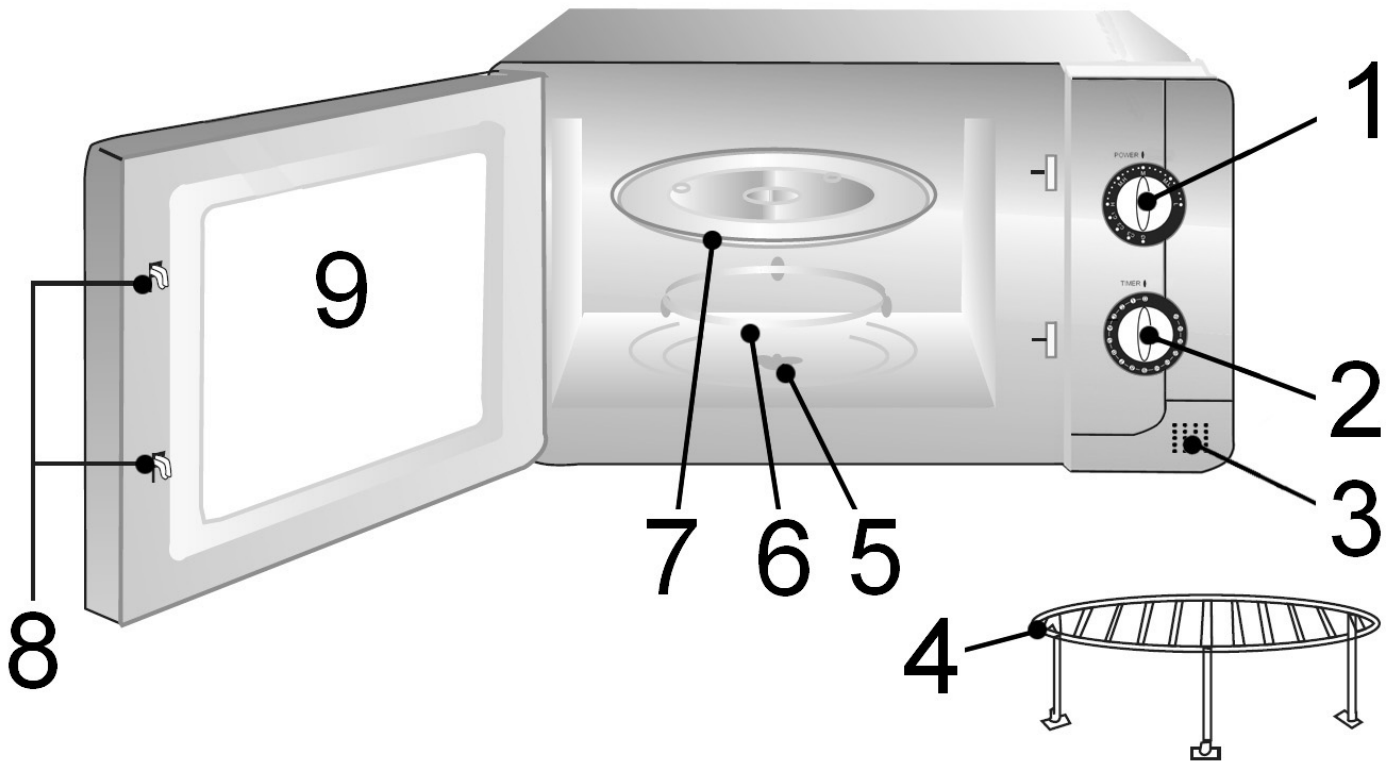
ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Table of Contents	Page	29
Instruction Manual.....	Page	29
Technical Data.....	Page	36

Übersicht der Bedienelemente

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



⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

⚠ ATTENTION:

- Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

⚠ ATTENZIONE:

- Non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
- The foils on the inside of the door must not be removed!

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	4
Wichtige Sicherheitsanweisungen!	Seite	4
Übersicht der Bedienelemente	Seite	6
Brandgefahren bei Montage als Unterbaugerät vermeiden	Seite	6
Montageanleitung bei Unterbaugeräten	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	6
Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb	Seite	6
Geeignetes Mikrowellengeschirr	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	7
Benutzung des Gerätes	Seite	7
Bedienung Mikrowelle	Seite	7
Auftauen	Seite	8
Erwärmen	Seite	8
Garen	Seite	9
Grillen	Seite	10
Kombinationen aus Mikrowellen- und Grillbetrieb	Seite	10
Reinigung	Seite	10
Störungsbehebung	Seite	11
Technische Daten	Seite	11
Konformitätserklärung	Seite	11
Garantiebedingungen	Seite	11
Garantieabwicklung	Seite	12

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

WARNUNG:

- Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen nicht im Mikrowellenherd erwärmen. **BRANDGEFAHR!!!** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.

⚠️ WARNUNG:

- Kindern und gebrechlichen Personen darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Mikrowellengerät ist nicht zum Erwärmen/Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kinder-nahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie die Gefäße entnehmen. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellen-kochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

⚠️ WARNUNG SIEDEVERZUG:

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

- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

Hinweisschilder und Symbole auf dem Produkt

Auf der Oberseite der Mikrowelle ist ein Gefahrensymbol mit folgendem Text angebracht:

WARNING-
MICROWAVE ENERGY-DO
NOT REMOVE THIS COVER.



CAUTION: HOT SURFACE

Übersetzung:

Warnung!
Mikrowellenenergie:
Gehäuseblech nicht entfernen.



Warnung: Heiße Oberfläche

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. **Verbrennungsgefahr!**

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

WARNING

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

Übersetzung:

Warnung:

- Mikrowellen und Hochspannung im Geräteinneren. Das Gehäuse daher auf keinen Fall abmontieren.
- Dieses Gerät ist zu Ihrem Schutz gegen ein mögliches Stromschlagrisiko mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet und für den Anschluss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ausgelegt.
- Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal gewartet werden.
- Vor jeglichen Wartungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenn das Gehäuse abgenommen wird, solange das Gerät noch an das Stromnetz angeschlossen ist, besteht das Risiko, dass Kundendienstmitarbeiter einem gefährlichen Hochspannungspotential ausgesetzt sind.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Leistungsregler
- 2 Zeitschaltuhr
- 3 Türöffner
- 4 Grillrost
- 5 Antriebsachse
- 6 Gleitring
- 7 Drehteller
- 8 Türverschluss
- 9 Sichtfenster

Brandgefahren bei Montage als Unterbaugerät vermeiden

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

- Entfernen Sie nicht die Füße an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Befestigungsmaterial, wenn Sie die Mikrowelle unterhalb eines Schrankes montieren wollen.
- Halten Sie beim Einbau der Mikrowelle die folgenden Abstände zwischen den Geräteseiten und den Möbeln ein:
 - mindestens 4 cm zur rechten Seite
 - von mindestens 10 cm zu den Entlüftungsschlitzen auf der linken Seite.
 - Decken Sie keine Öffnungen ab! Anderenfalls ist eine ausreichende Belüftung nicht sichergestellt.
 - Der Abstand zur Rückwand wird durch einen Abstandshalter vorgegeben.
- Die Rückwand muss feuerfest sein (z.B. Fliesen).

Montageanleitung bei Unterbaugeräten

- Entnehmen Sie dem Oberschrank alle Gegenstände, sowie den angrenzenden Schränken alles Zerbrechliche.
- Für die Montage muss der Oberschrank folgende Voraussetzungen erfüllen:
 - Stärke des Schrankbodens von 16 mm bis 19 mm
 - Schrankbreite mindestens 500 mm.
 - Die Montagetiefe unterhalb des Schrankes bis zur Wand muss mindestens 320 mm betragen.

i HINWEIS:

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

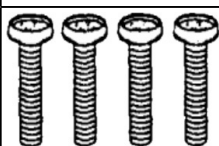

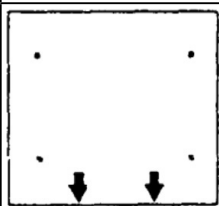
- Der Schrank darf keine Risse, Splitter oder andere Beschädigungen aufweisen. Alle Verbindungen müssen stabil sein.
- Der Schrank muss für eine Mindestbelastung von 40 kg ausgelegt sein.
- Die Wandaufhängung des Oberschranks muss stabil und mit mindestens 2 Schrauben fest in der Wand verankert sein.

⚠ ACHTUNG:

Montieren Sie das Gerät nicht über einer Kochstelle!

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

Montage-Zubehör

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

Die Montageanleitung finden Sie auf der beiliegenden Bohrschablone.

⚠ WARNUNG:

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln.
- zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Aluminiumgeschirr benutzen, nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.

- Für die Kombi-Leistungstufen C1, C2 und C3 ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß.
- Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

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

⚠ ACHTUNG:

Explosionsgefahr durch dicht verschlossenes Kochgeschirr.

- Öffnen Sie verschlossene Behälter vor dem Garen oder Erhitzen.
- Stechen Sie Plastikschutzfolien mehrfach mit einer Gabel durch.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.

⚠ ACHTUNG:

Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.

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

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

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte.
- Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.

- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

⚠ ACHTUNG:

Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

i HINWEIS:

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

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

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

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserpartikeln in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs stellen Sie bitte den Timer auf „0“ oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen

Bedienung

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).

3. Stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein:

Beschreibung	Wert	Leistung Grill in %	Leistung Mikrowelle in %*	Anwendungsgebiet
L	Warmhalten		17	Schmelzen von Käse usw.
M.L	Auftauen		33	Auftauen von Gefrorenem
M	Niedrig		55	Fortkochen
M.H	Mittel		77	Zum Garen von z.B. Fleisch
H	Hoch		100	Schnelles Erhitzen
C1	Grill + Mikrowelle	80	20	Auftauen und grillen
C2	Grill + Mikrowelle	70	30	Garen und bräunen
C3	Grill + Mikrowelle	60	40	Kochen und anbräunen
G	Grill	100		Grillen und überbacken

* 100 % - H / 800 W

4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Gardauer ein. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

i HINWEIS:

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

Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus. Es ertönt ein Endsignal. Entnehmen Sie dann die Speise.

△ ACHTUNG:

Den Zeitregler immer auf Null zurücksetzen!
Wenn Sie Lebensmittel vor Ablauf der Kochzeit aus der Mikrowelle nehmen, setzen Sie den Schalter zurück auf Null, um den Ofen auszuschalten.

Rezeptbücher finden Sie im Fachhandel.

Auftauen (M.L)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g	M.L / 260	14 - 18	10 - 15
	1000 g	M.L / 260	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	M.L / 260	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	M.L / 260	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	M.L / 260	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	M.L / 260	4 - 6	5 - 10
Tipp: Nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen				

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Geflügel				
Hähnchen	1000 g	M.L / 260	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	M.L / 260	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	M.L / 260	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g	M.L / 260	12 - 18	10 - 15
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken. Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.				
Wild				
Rehrücken	1000 g	M.L / 260	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	M.L / 260	12 - 13	10 - 20
Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken				
Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	M.L / 260	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	M.L / 260	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	M.L / 260	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	M.L / 260	5 - 7	5 - 10
Tipp: Mehrmals wenden.				
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	M.L / 260	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	M.L / 260	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	M.L / 260	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.				
Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	M.L / 260	ca. 1-3	5
Brot	1000 g	M.L / 260	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	M.L / 260	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	M.L / 260	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	M.L / 260	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	M.L / 260	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	M.L / 260	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.				
Milchprodukte				
Butter	250 g	M.L / 260	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	M.L / 260	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	M.L / 260	3 - 5	2 - 3
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.				

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	H / 800	3,5 - 5	nein

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Wasser, 0,75 l	750 g	H / 800	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts Metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	H / 800	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	H / 800	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	H / 800	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	H / 800	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	H / 800	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	H / 800	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	H / 800	1 - 2	ja
	300 g	H / 800	2,5 - 3,5	ja
2 Port.				
Kartoffeln	500 g	H / 800	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	H / 800	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	H / 800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	H / 800	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	M / 440	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	M / 440	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen (M.H)

Praktische Tipps zum Garen

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

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

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

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

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

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	M.H / 610	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	M.H / 610	13 - 15	ja
Brokkoli	500 g	M.H / 610	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	M.H / 610	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	M.H / 610	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	M.H / 610	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	M.H / 610	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	M.H / 610	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	M.H / 610	8 - 10	ja
Lauch	500 g	M.H / 610	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	M.H / 610	7 - 9	ja
Möhren	500 g	M.H / 610	8 - 10	ja
Paprika	500 g	M.H / 610	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	M.H / 610	7 - 10	ja
Spargel	300 g	M.H / 610	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	M.H / 610	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	M.H / 610	9 - 10	ja
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	M.H / 610	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	M.H / 610	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	M.H / 610	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	M.H / 610	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch*)				
Fleisch mit Soße	400 g	M.H / 610	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	M.H / 610	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	M.H / 610	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel*)				
Hühnerfrikassee	250 g	M.H / 610	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	M.H / 610	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	M.H / 610	7 - 8	ja
	400 g	M.H / 610	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	M.H / 610	14 - 16	ja
Blattspinat	300 g	M.H / 610	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	M.H / 610	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	M.H / 610	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	M.H / 610	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	M.H / 610	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	M.H / 610	13 - 15	ja
Lauch	200 g	M.H / 610	10 - 11	ja
Mais	200 g	M.H / 610	4 - 6	ja
Möhren	200 g	M.H / 610	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	M.H / 610	7 - 8	ja
Spinat	450 g	M.H / 610	12 - 13	ja
	600 g	M.H / 610	15 - 17	ja
Tipp: Mit 1 - 2 EL Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe*				
Eintopf	500 g	M.H / 610	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	M.H / 610	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	M.H / 610	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen.

Grillen (G)

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

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

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2-3 Tassen	10-15	nein

Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (C1, C2 und C3)

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit.

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

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

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g	10 - 12	nein
	750 g	12 - 15	nein
Kasseler	500 g	12 - 14	nein
Hackbraten	500 g	13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g	2 - 3	nein
Bockwurst	200 g	2 - 3	nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstecken.			
Geflügel			
Hähnchenteile	250 g	4 - 5	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fisch			
Forelle, blau	300 g	5 - 6	nein
Fischfilet	300 g	3 - 4	nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

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

Außenwände

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

Zubehör

- Gelegentlich sollten Sie den Glasteller mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Der Drehring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Drehring können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungs-

mittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.

Geruch

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

Ofenbeleuchtung

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

Störungsbehebung

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/ Abhilfe
Ihr Radio- oder TV-Empfang ist gestört, wenn die Mikrowelle arbeitet.	Die elektromagnetischen Felder dieses Gerätes können Bild und Ton spezieller Frequenzen beeinflussen.	Dies ist normal und kein Fehler. Stellen Sie die Geräte weiter auseinander.
Das Gerät bekommt keinen Strom.	Defekte Netzsteckdose	<ul style="list-style-type: none"> • Probieren Sie eine andere Steckdose aus. • Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Das Gerät startet nicht.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Es sind Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Entfernen Sie evtl. Fremdkörper und Speisereste wie unter „Reinigung“ beschrieben.
Der Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Technische Daten

Modell:.....MWG 777 U
 Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:
 Mikrowelle:..... 1250 W
 Grill:..... 1000 W
 Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.... 800 W/2450 MHz
 Garraumvolumen:20 Liter
 Schutzklasse:..... I
 Nettogewicht:..... 11,95 kg
 Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 777 U in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

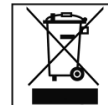
Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
 Industriering Ost 40
 D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Table des matières

Conseils généraux de sécurité.....	Page	13
Importantes mesures de sécurité!	Page	13
Liste des différents éléments de commande.....	Page	15
Éviter les risques d'incendie lors du montage lors de l'encastrement de l'appareil	Page	15
Notice de montage pour les appareils encastrables	Page	15
Utilisation conforme.....	Page	15
Notes sur le service de grill et combiné.....	Page	16
Vaisselle allant au four à micro-ondes.....	Page	16
Mise en service.....	Page	16
Utilisation de l'appareil	Page	16
Comment procéder.....	Page	17
Décongélation	Page	17
Chauffer.....	Page	18
Cuisson.....	Page	18
Griller.....	Page	19
Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en gril.....	Page	19
Nettoyage.....	Page	20
Dépannage.....	Page	20
Données techniques	Page	20

Conseils généraux de sécurité

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

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

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

DANGER:

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

ATTENTION:

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

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

DANGER:

- Ne pas chauffer au four à micro-ondes les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel. **RISQUE D'INCENDIE!!!**
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- Ne placez **pas** votre four à micro-ondes dans un placard. Veillez à avoir une distance de ventilation d'au moins 10 cm entre toutes les parois de l'appareil et les placards, murs, etc. environnants.

⚠ DANGER!

- **Les enfants** ainsi que les **personnes âgées** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **réipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les récipients. **RISQUE DE BRÛLURES!**
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des boyaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.

⚠ ATTENTION AUX RISQUES DE SURCHAUFFE:

lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.

- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Plaques d'information et symboles sur le produit

Un symbole de danger au texte ci-dessous est monté sur la face supérieure du four à micro-ondes:

WARNING-
MICROWAVE ENERGY-DO
NOT REMOVE THIS COVER.



CAUTION: HOT SURFACE

Traduction:

Danger!
Énergie à micro-ondes:
Ne pas retirer la tôle du boîtier.



Danger: Surface chaude

Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante. **Risque de brûlure!**

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

WARNING

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

Traduction:

Danger:

- Micro-ondes et haute tension à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, ne jamais démonter le boîtier.
- Pour votre protection, le présent appareil est équipé d'une fiche du secteur avec mise à la terre contre tout risque éventuel de décharge électrique et est dimensionné pour un branchement à une prise électrique mise à la terre dans les règles.
- L'entretien du présent appareil doit être réservé au personnel qualifié du service après-vente.
- Retirer la fiche du secteur avant tout travail d'entretien. Lorsque le boîtier est retiré, tant que l'appareil est toujours branché sur le secteur, il y a un risque d'exposition à un potentiel danger de haute tension pour le personnel du service après-vente.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Variateur de puissance
- 2 Minuteur
- 3 Ouverture de la porte
- 4 Grille
- 5 Axe d'entraînement
- 6 Anneau de guidage
- 7 Plateau tournant
- 8 Verrouillage de la porte
- 9 Fenêtre panoramique

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

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

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

Notice de montage pour les appareils encastrables

- Enlevez du placard au-dessus tous les objets et tous les objets fragiles des placards adjacents.
- Le placard au-dessus doit remplir les conditions suivantes pour le montage:
 - Épaisseur du fond du placard 16 mm à 19 mm
 - Largeur mini du placard 500 mm.
 - La profondeur de montage sous l'élément de cuisine jusqu'au mur doit être de 320 mm au minimum.

i REMARQUE:

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

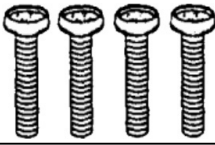

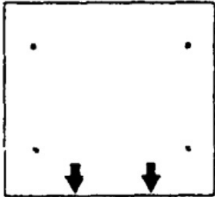
- Le placard ne doit présenter aucune fissure, écaille ou autre endommagement. Toutes les jointures doivent être stables.
- Le placard doit être conçu pour une charge mini de 40 kg.
- Le support mural du placard au-dessus doit être stable et solidement ancré au mur à l'aide de 2 vis minimum.

⚠ ATTENTION:

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

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

Accessoires de montage

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

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

⚠ DANGER:

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

Utilisation conforme

Cet appareil sert:

- À chauffer et à cuire des denrées alimentaires solides ou liquides.
- À gratiner et à griller des denrées alimentaires solides.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La Clatronic International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Seule la grille du barbecue convient pour les modes combinés C1, C2 et C3.
- Ne placer rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe.
- Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

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

⚠ ATTENTION:

Risque d'explosion par des ustensiles de cuisine hermétiquement fermés.

- Ouvrir les récipients fermés avant la cuisson ou le réchauffement.
- Percer les films de protection en plastique plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.

- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

⚠ ATTENTION:

Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.

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

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

*) Fonction micro-ondes combinée avec grill.

Mise en service

- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-les et placez la bague glissante au milieu.
- Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.

⚠ ATTENTION:

N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte!

i REMARQUE:

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

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:

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

Utilisation de l'appareil

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

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Pour interrompre la cuisson, merci de régler la minuterie sur „0“ ou ouvrir tout simplement la porte.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets

Comment procéder

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Choisissez la puissance nécessaire:

Inscriptions	Valeur	Puissance Gril en %	Puissance Micro-ondes en %*	Utilisations
L	Garder chaud		17	Faire fondre du fromage, etc.
M.L	Décongeler		33	Décongélation
M	Faible		55	Mijoter
M.H	Moyen		77	Pour cuire, par ex. de la viande
H	Fort		100	Réchauffer rapidement
C1	Gril + Micro-ondes	80	20	Décongeler et griller
C2	Gril + Micro-ondes	70	30	Saisir et dorer
C3	Gril + Micro-ondes	60	40	Cuire et dorer
G	Gril	100		Griller et gratiner

* 100 % - H / 800 W

4. Programmez le temps de cuisson nécessaire sur le minuteur. Le temps de cuisson dépend de la quantité et la consistance du contenu. Après quelques utilisations, vous apprendrez vite à estimer le temps de cuisson.

REMARQUE:

- La préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n'êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l'opération le cas échéant.
- L'appareil se met en marche après la programmation du temps de cuisson. La lumière intérieure est alors allumée.
- **Attention:** en fonctionnement micro-ondes seulement, placez un couvercle de protection sur la nourriture.

L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez alors sortir la nourriture du four.

ATTENTION:

Toujours remettre la minuterie à zéro!

Lorsque vous sortez des aliments du four à micro-ondes avant l'écoulement du temps de cuisson, remettez l'interrupteur à zéro pour arrêter le four.

Des livres de recettes sont disponibles en librairie.

Décongélation (M.L)

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g 1000 g	M.L. / 260	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse				
Volaille				
Poulet	1000 g	M.L. / 260	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	M.L. / 260	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	M.L. / 260	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	M.L. / 260	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses.				
Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.				
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	M.L. / 260	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	M.L. / 260	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord				
Poisson				
Crevettes	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	M.L. / 260	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	M.L. / 260	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Pain et pâtisseries				
Pains	4 petits	M.L. / 260	ca. 1-3	5
Pain	1000 g	M.L. / 260	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	M.L. / 260	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	M.L. / 260	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	M.L. / 260	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	M.L. / 260	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpé de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	M.L. / 260	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g	M.L. / 260	3 - 5	2 - 3
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	H / 800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	H / 800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	H / 800	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	H / 800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	H / 800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	H / 800	3 - 4	non
Rôti	250 g	H / 800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	H / 800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	H / 800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	H / 800	1 - 2	oui
	300 g	H / 800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	H / 800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	H / 800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	H / 800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	H / 800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	M / 440	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	M / 440	1 - 1,5	non
Conseil : bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Cuisson (M.H)

Conseils pratiques de cuisson

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

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

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée.

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

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

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

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

Quantité double = presque durée double
Moitié de la quantité = moitié du temps

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

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

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

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

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Légumes				
Aubergines	500 g	M.H / 610	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	M.H / 610	13 - 15	oui
Brocoli	500 g	M.H / 610	6 - 9	oui
Endives	500 g	M.H / 610	6 - 7	oui
Petits pois	500 g	M.H / 610	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	M.H / 610	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	M.H / 610	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	M.H / 610	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	M.H / 610	8 - 10	oui
Poireau	500 g	M.H / 610	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	M.H / 610	7 - 9	oui
Carottes	500 g	M.H / 610	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	M.H / 610	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	M.H / 610	7 - 10	oui
Asperges	300 g	M.H / 610	6 - 9	oui

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Tomates	500 g	M.H / 610	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	M.H / 610	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillers à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	M.H / 610	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	M.H / 610	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	M.H / 610	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	M.H / 610	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				
Viande*)				
Viande avec de la sauce	400 g	M.H / 610	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	M.H / 610	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	M.H / 610	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille*)				
Fricassée de poulet	250 g	M.H / 610	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	M.H / 610	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	M.H / 610	7 - 8	oui
	400 g	M.H / 610	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	M.H / 610	14 - 16	oui
Épinards en feuilles	300 g	M.H / 610	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	M.H / 610	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	M.H / 610	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	M.H / 610	8 - 9	oui
Petits pois	300 g	M.H / 610	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	M.H / 610	13 - 15	oui
Poireau	200 g	M.H / 610	10 - 11	oui
Maïs	200 g	M.H / 610	4 - 6	oui
Carottes	200 g	M.H / 610	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	M.H / 610	7 - 8	oui
Épinards	450 g	M.H / 610	12 - 13	oui
	600 g	M.H / 610	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillers à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes*)				
Plats composés	500 g	M.H / 610	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	M.H / 610	7 - 8	oui
Potages	500 g	M.H / 610	13 - 15	oui
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

*) Mets déjà précuits.

Griller (G)

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

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

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Toast gratiné au fromage	2-3	3-4	non
Potages gratinés, e.g. soupe à l'oignon	2-3 tasses	10-15	non

Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en grill (C1, C2 et C3)

Dans ces réglages, le four à micro-ondes et le barbecue fonctionnent en alternance pendant le temps présélectionné.

Conseils pour le service combiné

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

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

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

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou	500 g	10 - 12	non
	750 g	12 - 15	non
Veau en morceau	500 g	12 - 14	non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	13 - 15	non
Rôti de viande hachée	200 g	2 - 3	non
Saucisse viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Nettoyage

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

Espace intérieur

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

Parois extérieures

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Veuillez n'utiliser qu'un chiffon mouillé pour le nettoyage du four. Pour nettoyer les touches des fonctions, ouvrez d'abord la porte du four à micro-ondes pour éviter une mise en marche intempestive de l'appareil.

Accessoires

- Il convient de nettoyer occasionnellement l'assiette en verre à l'aide d'un liquide pour vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement l'anneau de rotation et le fond à l'intérieur du four. Vous pouvez ôter l'anneau de rotation et le rincer à la main. Ici, vous pouvez utiliser un détergent doux ou un produit pour laver les vitres. Bien sécher après. Veillez à correctement remettre l'anneau après.

Odeur

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

Éclairage four

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

Dépannage

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

Panne	Cause possible	Note / Remède
La réception radio ou TV s'interrompt pendant que le micro-ondes fonctionne.	Le champ électromagnétique de l'appareil peut interférer avec les images et les sons de fréquences particulières.	Cette situation est normale et ne résulte pas d'une défaillance. Éloignez les appareils.
L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	Prise du secteur défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez une autre prise. • Contrôlez le fusible chez vous.

Panne	Cause possible	Note / Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Vérifiez si des objets ou des restes d'aliments sont coincés dans la porte.
Le plateau tournant provoque un bruit abrasant ou de grattement.	Présence d'objets étrangers ou sales vers la pièce du plateau tournant.	Retirez d'éventuels objets et des restes d'aliments comme il est décrit dans le chapitre "Entretien".
L'appareil s'est arrêté de fonctionner sans raison apparente.	L'appareil est défectueux.	Merci de bien vouloir vous adresser à notre service.

Données techniques

Modèle:.....MWG 777 U
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation:
 micro-ondes:..... 1250 W
 gril:..... 1000 W
 Puissance micro-ondes:..... 800 W/2450 MHz
 Volume du four:20 Liter
 Classe de protection: I
 Poids net: 11,95 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

Indice

Norme di sicurezza generali	Pagina	21
Importanti avvertenze di sicurezza!	Pagina	21
Elementi di comando	Pagina	23
Pericolo di incendio durante il montaggio evitare di usare come apparecchio base	Pagina	23
Istruzioni per il montaggio di apparecchi incorporabili	Pagina	23
Utilizzo conforme alla destinazione.....	Pagina	23
Avvertenze per l'uso grill e combinato	Pagina	23
Stoviglie adatte alla microonde	Pagina	24
Messa in funzione	Pagina	24
Uso dell'apparecchio.....	Pagina	24
Utilizzo.....	Pagina	24
Scongelamento	Pagina	25
Riscaldare	Pagina	25
Cuocere.....	Pagina	26
Grigliare.....	Pagina	27
Combinazione microonde e grill	Pagina	27
Pulizia.....	Pagina	27
Rimozione guasti.....	Pagina	28
Dati tecnici.....	Pagina	28

Norme di sicurezza generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

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

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

AVVISO:

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

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

i **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

AVVISO:

- I cuscini riempiti con miglio, gel oppure noccioli di ciliegia non vanno scaldati in microonde. **PERICOLO DI USTIONI!**
- se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Non** poggiare la microonde in un armadio. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 10 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera.

Avvertenze e simboli sul prodotto

Sul lato superiore del forno a microonde è applicato un simbolo di pericolo con il seguente testo:

WARNING-
MICROWAVE ENERGY-DO
NOT REMOVE THIS COVER.



CAUTION: HOT SURFACE

Traduzione:

Avviso!
Energia del microonde:
non togliere la custodia.



Avviso: Superficie bollente

Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta. **Pericolo di ustione!**

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

WARNING

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

Traduzione:

Avviso:

- Microonde e alta tensione nell'interno dell'apparecchio. Non smontare in nessun caso la custodia.
- Per motivi di protezione contro possibili scosse, questo apparecchio è dotato di una spina collegata a massa ed è stato concepito per il collegamento ad una presa regolarmente collegata a massa.
- Questo apparecchio può essere sottoposto a manutenzione solo da personale di servizio qualificato.
- Estrarre la spina di alimentazione dalla presa prima di ogni lavoro di manutenzione. Quando si toglie la custodia, finché l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, sussiste il rischio che il personale del servizio clienti sia esposto ad un pericoloso potenziale di alta tensione.

AVVISI:

- **Ai bambini e a persone fragili** è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Quando si prendono i recipienti, usare presine o guanti da cucina. **PERICOLO DI USTIONE!**
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.

ATTENZIONE EBOLLIZIONE RALLENTATA:

durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

Elementi di comando

- 1 Regolatore di potenza
- 2 Timer
- 3 Dispositivo per aprire la porta
- 4 Griglia
- 5 Asse di azionamento
- 6 Anello di scorrimento
- 7 Piatto girevole
- 8 Sistema di chiusura della porta
- 9 Finestra di ispezione visiva

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

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

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

Istruzioni per il montaggio di apparecchi incorporabili

- Estrarre tutti gli oggetti dall'armadio pensile e togliere qualsiasi oggetto fragile dagli armadi in vicinanza.
 - Per il montaggio è necessario che l'armadio pensile risponda ai requisiti seguenti:
 - Spessore del suolo dell'armadio da 16 mm a 19 mm
 - Larghezza dell'armadio di minimo 500 mm.
 - La profondità di montaggio sotto il pensile fino alla parete deve essere di almeno 320 mm
- i NOTA:**
Se il forno a microonde si ritrova a filo del bordo anteriore dello sportello, prevedere una profondità di montaggio di 350 mm.
- L'armadio non deve avere scheggiature, scaglie ed altre imperfezioni. Tutti i collegamenti devono essere stabili.
 - L'armadio deve essere concepito per poter sopportare al minimo 40 kg.
- Il supporto per pareti dell'armadio pensile deve essere stabile e ben avvitato con al minimo 2 viti nella parete.

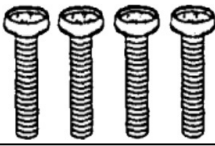

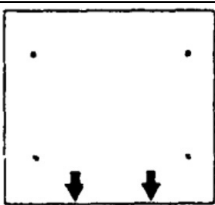


ATTENZIONE:

Non montare l'apparecchio al di sopra dei fornelli!

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

Accessori da montaggio

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

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



AVVISO:

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

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio serve:

- per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
- per gratinare e e cuocere al grill cibi solidi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Clatronic International GmbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per i livelli di cottura combinata C1, C2 e C3 si presta solo la grata.

- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo.
- Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Stoviglie adatte alla microonde

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

⚠ ATTENZIONE:

Rischio di esplosione in caso di stoviglie chiuse ermeticamente.

- Aprire il recipiente chiuso prima della cottura o del riscaldamento.
- Perforare in più punti le pellicole di plastica con una forchetta
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.

⚠ ATTENZIONE:

Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perchè questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.

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

Materiale	Adatto per		
	microonde	griglia	combinazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no
Vassoio di metallo	no	si	no
Griglia	no	si	si
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no

*) Combinazione forno microonde con griglia.

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole.
- Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.

- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

⚠ ATTENZIONE:

Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

ⓘ NOTA:

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

Si consiglia urgentemente di procedere come segue:

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

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso della microonde

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere la cottura, mettere il timer su "0" o aprire semplicemente lo sportello.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
 - scongelare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - finire di cuocere alimenti

Utilizzo

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

3. Impostare la potenza microonde necessaria:

Scritta	Valore	Potenza grill in %	Potenza microonde in %*	Campo di applicazione
L	Mantenere caldo		17	Far sciogliere il formaggio, ecc.
M.L	Scongelare		33	Far scongelare gli alimenti surgelati
M	Basso		55	Proseguire la cottura
M.H	Medio		77	Far cuocere per esempio la carne
H	Alto		100	Riscaldare rapidamente
C1	Grill + Microonde	80	20	Far scongelare e cuocere al grill
C2	Grill + Microonde	70	30	Far cuocere e dorare
C3	Grill + Microonde	60	40	Far cuocere e dorare
G	Grill	100		Far cuocere al grill e gratinare

* 100 % - H / 800 W

4. Servendosi del timer, impostare la durata di cottura. La durata di cottura dipende dalla quantità e dalle specifiche proprietà del contenuto. Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

NOTA:

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

Al termine del tempo l'apparecchio si spegne. Suona un segnale per il termine. Estrarre il cibo.

ATTENZIONE:

Impostare il timer sempre su zero!

Se si desidera estrarre dalla microonde del cibo prima della fine della cottura, impostare l'interruttore su zero, per spegnere il forno.

Libri di ricette sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato.

Scongelamento (M.L)

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g	M.L. / 260	14 - 18	10 - 15
	1000 g	M.L. / 260	25 - 30	20 - 25
Bistecca, costolette	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne macinata	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame				
Volatili				
Pollo	1000 g	M.L. / 260	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	M.L. / 260	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	M.L. / 260	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	M.L. / 260	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	M.L. / 260	20 - 35	20 - 30
Lombo di lepreeken	500 g	M.L. / 260	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	M.L. / 260	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	M.L. / 260	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	M.L. / 260	ca. 1-3	5
Pane	1000 g	M.L. / 260	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	M.L. / 260	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	M.L. / 260	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	M.L. / 260	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	M.L. / 260	10 - 12	30 - 60
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	M.L. / 260	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	M.L. / 260	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	H / 800	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	H / 800	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	H / 800	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	H / 800	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	H / 800	0,5 - 1	no
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
Pietanze				
Bistecche, patate e verdura	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	H / 800	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	H / 800	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	H / 800	3 - 4	no
Arrosti, un pezzo	250 g	H / 800	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	H / 800	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	H / 800	3 - 4,5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	H / 800	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	H / 800	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	H / 800	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	H / 800	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	H / 800	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	H / 800	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	M / 440	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	M / 440	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere (M.H)

Consigli pratici per cuocere

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

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

Funziona nuovamente solo se lo sportello è chiuso.

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

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di

spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

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

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

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

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

Il coperchio impedisce che i cibi si asciughino. Per coprire si può usare un piatto girato, carta pergamenata o carta per microonde. Cucinare senza coperchio se si desidera una crosta.

Tabella cottura

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	M.H / 610	7 - 10	sì
Cavolo	500 g	M.H / 610	13 - 15	sì
Broccoli	500 g	M.H / 610	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	M.H / 610	6 - 7	sì
Piselli	500 g	M.H / 610	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	M.H / 610	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g	M.H / 610	13 - 15	sì
Patate	500 g	M.H / 610	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g	M.H / 610	8 - 10	sì
Porro	500 g	M.H / 610	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g	M.H / 610	7 - 9	sì
Carote	500 g	M.H / 610	8 - 10	sì
Peperoni	500 g	M.H / 610	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	M.H / 610	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	M.H / 610	6 - 9	sì
Pomodori	500 g	M.H / 610	6 - 7	sì
Zucchini	500 g	M.H / 610	9 - 10	sì
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	M.H / 610	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g	M.H / 610	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	M.H / 610	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g	M.H / 610	7 - 9	sì
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne*)				
Carne con salsa	400 g	M.H / 610	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	M.H / 610	10 - 15	sì
Involtoni di manzo	250 g	M.H / 610	7 - 8	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Volatili*)				
Fricassee di pollo	250 g	M.H / 610	6 - 7	sì
Brodo con carni bianche	200 g	M.H / 610	5 - 6	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	M.H / 610	7 - 8	sì
	400 g	M.H / 610	8 - 9	sì
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongellare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g	M.H / 610	14 - 16	sì
Spinaci in foglia	300 g	M.H / 610	11 - 13	sì
Cavolo	200 g	M.H / 610	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	M.H / 610	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	M.H / 610	8 - 9	sì
Piselli	300 g	M.H / 610	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g	M.H / 610	13 - 15	sì
Porri	200 g	M.H / 610	10 - 11	sì
Mais	200 g	M.H / 610	4 - 6	sì
Carote	200 g	M.H / 610	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	M.H / 610	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	M.H / 610	12 - 13	sì
	600 g	M.H / 610	15 - 17	sì
Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiaini di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				
Minestre / Piatti unici*)				
Piatto unico	500 g	M.H / 610	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g	M.H / 610	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	M.H / 610	13 - 15	sì
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

*) Alimenti precotti.

Grigliare (G)

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

Non è necessario preriscaldare perché il grill produce calore subito.

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Gratinare toast con il formaggio	2-3	3-4	no
Gratinare zuppe, ad es. la zuppa di cipolle	2-3 tazze	10-15	no

Combinazione microonde e grill (C1, C2 e C3)

In queste impostazioni il microonde e il grill funzionano in alternanza all'interno del lasso di tempo selezionato.

Consigli per la funzione combinata

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

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

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

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Carne macinata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3-5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.			
Volatili			
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 - 5 min.			
Pesce			
Trota al blu	300 g	5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g	3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri a 3 - 5 min.			

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

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

Pareti esterne

- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentri mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.

- Lavare regolarmente l' anello girevole ed il suolo del forno. Lanello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le finestre. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l' anello correttamente.

Odore

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

Illuminazione per forno

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

Rimozione guasti

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

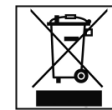
Guasto	Possibile causa	Note/ Rimedio
La ricezione radio o TV è interrotta durante il funzionamento del microonde.	I campi elettromagnetici di questo dispositivo possono interferire con le immagini e il suono a frequenze speciali.	Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento. Posizionare i dispositivi più distanti gli uni dagli altri.
Il dispositivo non dispone di elettricità.	Presa di rete guasta	<ul style="list-style-type: none"> • Provare con un'altra presa. • Controllare la sicura generale.
Il dispositivo non si avvia.	La porta non è chiusa adeguatamente.	Controllare che non vi siano oggetti o residui di cibo incastrati nella porta
Il girevole provoca un rumore di graffi e fruscio.	C'è della sporcizia o ci sono oggetti estranei nella zona dell'albero girevole.	Rimuovere i possibili oggetti e residui di cibo come descritto in "Pulizia".
L'operazione è terminata senza alcuna ovvia ragione.	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al nostro servizio.

Dati tecnici

Modello:.....MWG 777 U
 Alimentazione rete:230 V, 50 Hz
 Consumo di energia:
 microonde:..... 1250 W
 griglia: 1000 W
 Potenza di uscita dimensionale della microonde:.. 800 W/2450 MHz
 Volume dello spazio di cottura:20 Liter
 Classe di protezione:..... I
 Peso netto: 11,95 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

Table of Contents

General Safety Instructions.....	Page 29
Important Safety Information!.....	Page 29
Overview of the Components	Page 30
Avoiding the Danger of Fire when Installing as a Bottom-Mounted Device.....	Page 30
Installation Instructions for Bottom-Mounted Devices	Page 30
Intended Use.....	Page 31
Information on Grilling and Combined Operation.....	Page 31
Suitable Microwave Tableware.....	Page 31
Initial Operation.....	Page 32
Using the Device	Page 32
Operation.....	Page 32
Defrosting.....	Page 33
Warming.....	Page 33
Cooking.....	Page 33
Grilling.....	Page 34
Combination of Microwave and Grill Operation	Page 34
Cleaning.....	Page 35
Troubleshooting.....	Page 35
Technical Data.....	Page 36

General Safety Instructions

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

i NOTE: This highlights tips and information.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

WARNING:

- Do not heat cushions or pillows filled with grains, cherry pits or gel in the microwave oven. **DANGER OF FIRE!!!**
- When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 10 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine.
- **Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.

 **WARNING:**

- If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Use oven cloths or kitchen gloves when removing the containers. **DANGER OF BURNS!**
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.

 **DELAY IN BOILING:**

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

- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

Information Plates and Symbols on the Product

On the top of the microwave there is a hazard symbol with the following text:

WARNING-
MICROWAVE ENERGY-DO
NOT REMOVE THIS COVER.



CAUTION: HOT SURFACE

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot. **Danger of burns!**

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

WARNING

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

Overview of the Components

- 1 Power control
- 2 Timer
- 3 Door opener
- 4 Grilling grid
- 5 Drive axle
- 6 Slide ring
- 7 Revolving tray
- 8 Door lock
- 9 Viewing window

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

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

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

Installation Instructions for Bottom-Mounted Devices

- Remove all objects from the cupboard and anything which is fragile in the adjacent cupboards.
- For the installation the cupboard must fulfil the following conditions:
 - Thickness of the cupboard floor between 16 mm and 19 mm.

- Cupboard width at least 500 mm.
- The installation depth below the cupboard to the wall has to be at least 320 mm.

i NOTE:

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

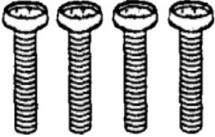
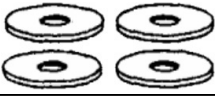
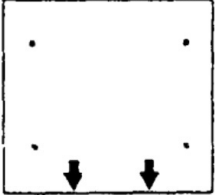
- The cupboard must not contain any cracks, splinters or other damage. All connections must be stable.
- The cupboard must be designed for a minimum load of 40 kg.
- The wall mounting of the cupboard must be stable and anchored firmly in the wall with at least 2 screws.

△ CAUTION:

Do not install the device above a cooker!

- When installing the device it must be ensured that there is a power socket within reach.
- The mains socket must be within easy reach, so that the plug can be quickly removed in an emergency.
- **Important!** Do not connect the device to the mains power supply until after installation!
- The device cannot be installed under cupboards under which there is a lighting strip.

Installation Accessories

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

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

! WARNING:

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

Intended Use

This device is used:

- for heating up and cooking solid or liquid foods,
- for browning and grilling solid foods.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm Clatronic International GmbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- For the combined power levels C1, C2 and C3 only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot.
- Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Suitable Microwave Tableware

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

△ CAUTION:

Danger of explosion from tightly sealed cookware.

- Open sealed containers before cooking or heating.
- Pierce plastic protective films several times with a fork.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.

△ CAUTION:

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

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

Material	Suitable for		
	microwave	grill	combination*
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes

Material	Suitable for		
	microwave	grill	combination*
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no
Kitchen roll	yes	no	no
Metal tray	no	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	no

*) Combination of microwave with grill.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle.
- Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

CAUTION:

Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

NOTE:

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

The following procedure is strongly recommended:

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

Using the Device

What you should know about microwave operation

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, please turn the timer to "0" or simply open the door.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.

- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Operation

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Adjust the microwave power as required:

Labelling	Value	Power Grill in %	Power Microwave in %*	Field of Application
L	Keeping warm		17	Melting cheese etc.
M.L	Defrosting		33	Defrosting frozen food
M	Low		55	Continued cooking
M.H	Medium		77	Cooking e.g. meat
H	High		100	Rapid heating
C1	Grill + microwave	80	20	Defrosting and grilling
C2	Grill + microwave	70	30	Cooking and browning
C3	Grill + microwave	60	40	Boiling and gentle browning
G	Grill	100		Grilling and browning on top

* 100 % - H / 800 W

4. Set the required cooking time with the timer. The cooking time depends on the quantity and constituency of the contents of the oven. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

NOTE:

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

When the time has finished the oven switches off automatically. A sound is heard. The food should then be removed.

CAUTION:

Always turn the time control back to zero!

If you take food out of the microwave oven before the cooking time has elapsed, please turn the switch back to zero in order to turn the oven off.

You will find recipe books at specialist bookshops.

Defrosting (M.L)

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g	M.L. / 260	14 - 18	10 - 15
	1000 g	M.L. / 260	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Minced meat	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Slices of cold meat	300 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	M.L. / 260	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g	M.L. / 260	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g	M.L. / 260	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g	M.L. / 260	12 - 18	10 - 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs. Note: Throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g	M.L. / 260	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g	M.L. / 260	12 - 13	10 - 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g	M.L. / 260	7 - 10	10 - 15
Fish fillet	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	M.L. / 260	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g	M.L. / 260	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g	M.L. / 260	9 - 12	5 - 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	M.L. / 260	ca. 1-3	5
Bread	1000 g	M.L. / 260	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g	M.L. / 260	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece	M.L. / 260	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	M.L. / 260	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	M.L. / 260	10 - 12	30 - 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g	M.L. / 260	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g	M.L. / 260	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g	M.L. / 260	3 - 5	2 - 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

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

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting tempera-

ture and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover	
Liquids					
Water, 1 cup	150 g	H / 800	0,5 - 1	no	
Water, 0.5 l	500 g	H / 800	3,5 - 5	no	
Water, 0.75 l	750 g	H / 800	5 - 7	no	
Coffee, 1 cup	150 g	H / 800	0,5 - 1	no	
Milk, 1 cup	150 g	H / 800	0,5 - 1	no	
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.					
One-Course Meals					
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	yes	
Goulash with noodles	450 g	H / 800	2 - 2,5	yes	
Meat, dumpling and sauce	450 g	H / 800	2,5 - 3,5	yes	
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.					
Meat					
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	H / 800	1 - 2	no	
Meatballs, 4 in total	500 g	H / 800	3 - 4	no	
Joint	250 g	H / 800	2 - 3	no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.					
Poultry					
Half a chicken	450 g	H / 800	3,5 - 5	no	
Chicken fricassee	400 g	H / 800	3 - 4,5	yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.					
Extras					
Noodles, rice	1 portion	150 g	H / 800	1 - 2	yes
	2 portions	300 g	H / 800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	H / 800	3 - 4	yes	
Tip: moisten slightly beforehand.					
Soups/Sauces					
Clear soup, 1 plate	250 g	H / 800	1 - 1,5	yes	
Soup with garnish	250 g	H / 800	1,5 - 2	yes	
Sauce	250 g	H / 800	1 - 2	yes	
Baby Food					
Milk	100 ml	M / 440	0,5 - 1	no	
Mash	200 g	M / 440	1 - 1,5	no	
Tip: shake well or stir. Check the temperature!					

Cooking (M.H)

Practical Cooking Tips

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

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

This only starts to work again when the door is closed.

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

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

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

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

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

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

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

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

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

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

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	M.H / 610	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	M.H / 610	13 - 15	yes
Broccoli	500 g	M.H / 610	6 - 9	yes
Chicory	500 g	M.H / 610	6 - 7	yes
Peas	500 g	M.H / 610	6 - 7	yes
Fennel	500 g	M.H / 610	8 - 11	yes
Green beans	300 g	M.H / 610	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	M.H / 610	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	M.H / 610	8 - 10	yes
Leek	500 g	M.H / 610	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	M.H / 610	7 - 9	yes
Carrots	500 g	M.H / 610	8 - 10	yes
Paprika	500 g	M.H / 610	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	M.H / 610	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	M.H / 610	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	M.H / 610	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	M.H / 610	9 - 10	yes
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	M.H / 610	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	M.H / 610	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	M.H / 610	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	M.H / 610	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat*)				
Meat with sauce	400 g	M.H / 610	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	M.H / 610	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	M.H / 610	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Poultry*)				
Chicken fricassee	250 g	M.H / 610	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	M.H / 610	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	M.H / 610	7 - 8	yes
	400 g	M.H / 610	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	M.H / 610	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	M.H / 610	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	M.H / 610	7 - 9	yes
French beans	200 g	M.H / 610	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	M.H / 610	8 - 9	yes
Peas	300 g	M.H / 610	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	M.H / 610	13 - 15	yes
Leek	200 g	M.H / 610	10 - 11	yes
Corn	200 g	M.H / 610	4 - 6	yes
Carrots	200 g	M.H / 610	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	M.H / 610	7 - 8	yes
Spinach	450 g	M.H / 610	12 - 13	yes
	600 g	M.H / 610	15 - 17	yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups / Stews*)				
Stew	500 g	M.H / 610	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	M.H / 610	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	M.H / 610	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

*) Ready-made meals.

Grilling (G)

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

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

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Toast gratinated with cheese	2-3	3-4	no
Scalloping soups, e.g. onion soup	2-3 cups	10-15	no

Combination of Microwave and Grill Operation (C1, C2 and C3)

With these settings, the microwave and grill work alternately within the preselected time.

Tips on Combined Operation

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

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

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

Combined Operation Table

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g	12 - 14	no
Meat loaf	500 g	13 - 15	no
Wienerwurst	200 g	2 - 3	no
Frankfurter	200 g	2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			
Poultry			
Chicken pieces	250 g	4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.			
Fish			
Trout, blue	300 g	5 - 6	no
Fish fillet	300 g	3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.			

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used. Please do not use any abrasive detergents.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls

- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- The switches should also only be cleaned with a damp cloth. In order to clean the function switch, first open the microwave door to avoid switching on the device so accidentally.

Accessories

- The glass plate should occasionally be cleaned with washing-up liquid or in the dishwasher.
- The rotating ring and the inside floor of the oven should be cleaned regularly. The rotating ring can be removed and cleaned by hand. You may use a mild detergent or window cleaner for this. Please dry thoroughly afterwards. Ensure that the ring is put back in the correct position afterwards.

Odours

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

Oven light

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

Troubleshooting

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

Fault	Possible Cause	Notes/ Remedy
Radio or TV reception is interrupted during microwave operation.	The electromagnetic fields of this device might interfere with the pictures and sound of special frequencies.	This is normal and not a malfunction. Position the devices further away from each other.
The device is not supplied with electricity.	Faulty mains socket	<ul style="list-style-type: none"> • Try another socket. • Check the house fuse.
The device does not start operation.	The door is not properly closed.	Check if there are objects or food remains jammed in the door.
The turntable causes a scratching or abradant noise.	There are dirt or foreign objects in the area of the turntable shaft.	Remove possible objects and food remains as described under "Cleaning".
The operation is terminated without any obvious reason.	The device is broken.	Please contact our service department.

Technical Data

Model:.....MWG 777 U
Power supply:.....230 V, 50 Hz
Power consumption:
 microwave:..... 1250 W
 grill: 1000 W
Rated microwave power output:.....H / 800 W/2450 MHz
Cavity volume:.....20 Liter
Protection class:..... I
Net weight: 11,95 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

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

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

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

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

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



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Sünings Medien, Krefeld • 02/10