



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Bruksanvisning/garanti • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron met grill • Four à micro-ondes et grill
Horno microondas con parrilla • Microondas com grelhador
Apparecchio microonde con grill • Microwave Oven with Grill
Mikrobølgeovn med grill- og pizzafunksjon • Kuchenka mikrofalowa z grillem
Mikrovlnná trouba s grilem • Mikrohullámú sütő grillezővel
Микроволновая печь с грилем



MWG 735 P



Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Contents
Innhold • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	8
NL	Overzicht bedieningsselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
	Garantie	Pagina	14
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	15
	Garantie	Page	19
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	21
	Garantía	Página	26
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	27
	Garantia	Página	31
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	33
	Garanzia	Pagina	37
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	38
	Guarantee	Page	42
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	43
	Garanti	Side	47
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	48
	Gwarancja	Strona	53
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	54
	Záruka	Strana	58
H	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A használati utasítás	Oldal	59
	Garancia	Oldal	63
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	64
	Гарантия	стр.	69

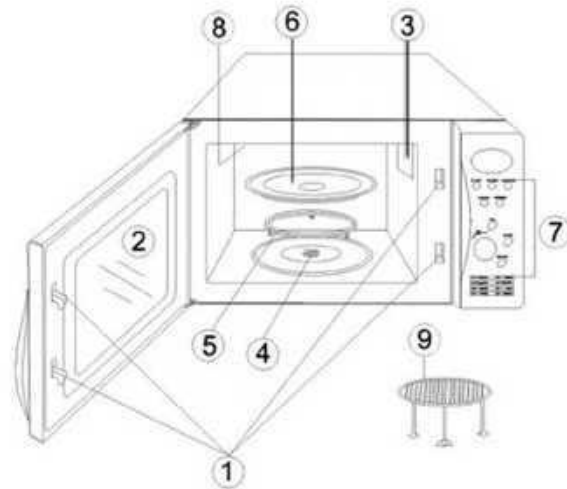
Beschreibung der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

- 1 Türverschluss
- 2 Sichtfenster
- 3 Lüftungsgitter mit Lampe
- 4 Antriebsachse
- 5 Gleitring
- 6 Drehteller
- 7 Bedienblende
- 8 Grillheizung
- 9 Grillrost

Achtung:

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



Grafik 2: Bedienelemente

LEISTUNG (Mikrowelle) Wahl der Leistungsstufen

GRILL/KOMB.

GRILL: Quarzgrill zum Grillen und Überbacken

KOMB.: Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd
60% der Garzeit Mikrowelle –
40% der Garzeit Grill

GEWICHT/UHR

GEWICHT: Nach Auswahl des

Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken das Gewicht einstellen.

UHR: Durch Tastendruck von mehr als 2 Sek. Uhrzeit einstellen.

AUFTAUEN Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Zeiteinstellung.

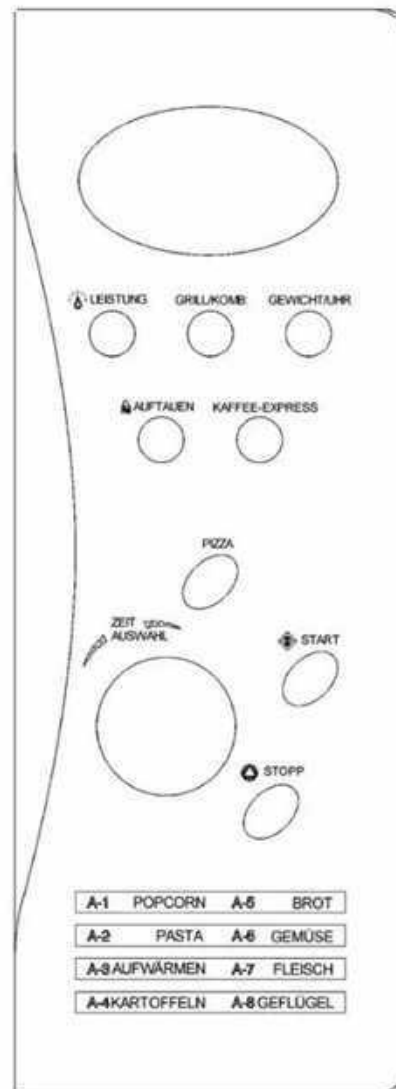
KAFFEE/EXPRESS Voreingestelltes Programm zum Erhitzen von Kaffee etc..

PIZZA Voreingestelltes Programm zum Zubereiten von Tiefkühlpizza.

ZEIT/AUSWAHL Einstellung von Uhrzeit, Garzeit und Auswahl der Automatik-Programme

START Start des Programms – Einstellen der Express-Kochzeit

STOPP (Stopp/Sperren) Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs
Zweimal drücken zum Löschen des Programms
3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes



D 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.
- 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 (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). 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. Nicht ins Wasser greifen.
- 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 Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".
- **Achtung 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 ähnliches, nicht metallisches, in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- 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.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** 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.
- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Kindern darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- 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.

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 Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten PIZZA und KOMBI sind nur der Grillrost und der mitgelieferte Pizzateller 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.

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.
- **Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.

- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOPP-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb 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
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:
 - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit:

- Drücken Sie die STOPP-Taste.
- Drücken Sie die GEWICHT/UHR-Taste länger als 2 Sekunden. Im Display erscheint „12H“. Drücken Sie die GEWICHT/UHR-Taste erneut, um in den „24H“ Modus zu gelangen.
- Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die GEWICHT/UHR-Taste erneut.
- Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Minute ein.
- Drücken Sie die GEWICHT/UHR-Taste erneut zum Aktivieren der neuen Uhrzeit.

Bedienung Mikrowelle:

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. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Drücken Sie die STOPP-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display Leistung Anwendungs- wie gewählt in % in Watt (ca.) gebiet

100	900	Schnelles Erwärmen	
80	720	Garen	
60	540	Fortkochen	
40	360	Schmelzen von Käse usw.	
20	180	Auftauen von Gefrorenem	
0	0	nur Timerfunktion z.B. zum zeitgesteuerten Abkühlen	
START	900	Schnelles Erhitzen	

4. Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

Bitte beachten Sie: Das Garen im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Backofen. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
6. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen

D

Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Tiefkühlkost gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die AUFTAUEN-Taste. Sie befinden sich nun im Auftau-Programm.
3. Drehen Sie den ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf weiter, bis die gewünschte Auftauzeit erscheint.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzzeit Min.
-------------------------	-------	------------------	------------------	----------------------

Fleisch, Wurstwaren

Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g	180	14 - 18	10 - 15
Schnitzel, Kotelett	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Hackfleisch	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Aufschnitt	200 g	180	4 - 6	5 - 10
	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tipp: Nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen

Geflügel

Hähnchen	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g	180	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	180	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken.

Fisch

Krabben, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tipp: Mehrmals wenden.

Obst

Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.

Gemüse: Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“

Brot und Gebäck

Brötchen	4 Stück	180	ca. 3 - 5	
Brot	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	180	0,5 - 1	3 - 5
Torte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tipp: Brot und Gebäck auf Küchentrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.

Milchprodukte

Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.

D**Erwärmen**

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrs-temperatur 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 Ausgangs-temperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/ Menge Leistung Zeit Abdecken
Speise Watt ca. Min.

Flüssigkeiten

Wasser, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein

Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siede-
verzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.

Tellengerichte

Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch, Kloß und Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja

Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.

Lebensmittel/ Menge Leistung Zeit Abdecken
Speise Watt ca. Min.

Fleisch

Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein

Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht
aufweicht.

Geflügel

1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja

Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.

Beilagen

Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja

Tipp: Vorher leicht anfeuchten.

Suppen / Soßen

Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja

Babykost

Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein

Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!

Garen**Praktische Tipps zum Garen:**

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Re-
zepten. 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 länge-
re 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
geschnitztes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größe-
re Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein
gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe
und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach ver-
teilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet,
nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden kö-
nnen, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mi-
krowellengerät abdecken.

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

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Menge Leistung Zeit Abdecken
Speise Watt ca. Min.

Gemüse

Auberginen	500 g	720	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	720	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	720	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	720	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Lauch	500 g	720	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	720	7 - 9	ja
Möhren	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 10	ja
Spargel	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	720	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	720	5 - 8	ja
Pfaffenmus	250 g	720	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	720	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	720	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	720	10 - 12	ja
Gulasch,				
Geschnitztes	500 g	720	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	720	7 - 8	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Geflügel *)

Hühnerfrikassee	250 g	720	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	720	5 - 6	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Fisch

Fischfilet	300 g	720	7 - 8	ja
Fischfilet	400 g	720	8 - 9	ja

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Lebensmittel/ Menge Leistung Zeit Abdecken
Speise Watt ca. Min.

Gemüse auftauen und garen

Apfelrotkohl	450 g	720	14 - 16 ja
Blattspinat	300 g	720	11 - 13 ja
Blumenkohl	200 g	720	7 - 9 ja
Brechbohnen	200 g	720	8 - 10 ja
Brokkoli	300 g	720	8 - 9 ja
Erbsen	300 g	720	7 - 8 ja
Kohlrabi	300 g	720	13 - 15 ja
Lauch	200 g	720	10 - 11 ja
Mais	200 g	720	4 - 6 ja
Möhren	200 g	720	5 - 6 ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 8 ja
Spinat	450 g	720	12 - 13 ja
	600 g	720	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	720	13 - 15 ja
Suppe mit Einlage	300 g	720	7 - 8 ja
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15 ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Express Kochen

Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie START wiederholt. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%. Die maximale Express-Zeit beträgt 12:00 Minuten.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Programmnummer ein.
3. Drücken Sie die GEWICHT/UHR-Taste, bis das ca. Gewicht der zu garenden Speise erscheint. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Code Programm Gewicht

A1	POPCORN	100g							
A2	PASTA	100g	200g	300g					
A3	AUFWARMEN	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g 450g
A4	KARTOFFELN	150g	300g	450g	600g				
A5	BROT (gewürmt)	100g	200g	300g					
A6	GEMÜSE	150g	300g	450g	600g				
A7	FLEISCH	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g		
A8	GEFLÜGEL	300g	500g	800g	1000g	1200g			

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständigen Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL/KOMBI-Taste 1 mal.
3. Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Grildauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die /START-Taste.

Lebensmittel/ Menge Zeit Abdecken
Speise ca. Min.

Toast mit			
Käse überbacken	2-3	3-4	nein

Kombibetrieb

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

60% Mikrowelle
40% Grill

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 den Kombibetrieb gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL/KOMB.-Taste 2 mal.
3. Stellen Sie mit dem ZEIT/AUSWAHL-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi- betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren				
Rind-, Schwein oder	500 g		10 - 12	nein
Kalbfleisch im Stück	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, 5 - 10 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.

Geflügel

Suppenhuhn	1000 g		13 - 15	nein
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.

D**Pizza**

Zum Zubereiten einer Tiefkühlpizza gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Grillrost der auf den Glasteller (6). Darauf stellen Sie den Pizzateller mit Ihrer Pizza.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie die STOPP-Taste.
4. Drücken Sie die PIZZA-Taste.
Anmerkung: Das Gewicht von 350g und die Garzeit ist vor-eingestellt.
5. Drücken Sie die START-Taste.

Bei Bedarf können Sie die Zubereitungszeit nach Beendigung des Garprogramms verlängern. Öffnen und schließen Sie die Tür. Drücken Sie erneut die START-Taste. Pro Tastendruck erhöht sich die Garzeit um 2 Minuten.

Kaffee-Express

Zum Erhitzen von Kaffee oder ähnlichen Getränken drücken Sie die KAFFEE/EXPRESS-Taste 1 bis 3 mal, je nach Anzahl der Tassen.

Drücken Sie die START-Taste und der Erhitzungsvorgang beginnt.

Eine Leistungseinstellung ist nicht erforderlich.

Sonderfunktionen**Automatische Erinnerung:**

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Piepton aufgefordert, die Speise zu entnehmen.

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der STOPP- Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren:

Drücken Sie die STOPP- Taste länger als 2 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOPP- Taste erneut länger als 2 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmen Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an unsere Hotline. Sie können uns jedoch auch unter der unten stehenden E-mail Adresse erreichen.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

02152 / 2006-888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilkappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

02152 / 2006 - 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

D

NL Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- **OPGELET - KOOKVERTRAGING:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netstekker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Repareer het apparaat nooit zelf. Na het verwijderen van de behuizing bestaat het gevaar van stralenbelasting door de magnetronenergie.

Beschrijving van de bedieningselementen

Grafiek 1: Onderdelen

- 1 Deurslot
- 2 Kijkraam
- 3 Ventilatioerooster
- 4 Aandrijfas
- 5 Glijring
- 6 Draaibord
- 7 Bedieningsveld
- 8 Grilverwarming
- 9 Grilrooster

Let op:

Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!

Grafiek 2: Bedieningselementen

LEISTUNG (magnetron) Keuze van de vermogensstand

GRILL/KOMB.

GRILL: kwartsgril voor het grillen en

gratineren

KOMB.: magnetron en gril werken afwisselend

60% van de gaartijd magnetron

40% van de gaartijd gril

GEWICHT/UHR

GEWICHT: na de keuze van het menu stelt

u hiermee door meerdere malen indrukken het gewicht in.

UHR: door langer dan 2 seconden op

de toets te drukken stelt u hier de klok in.

AUFTAUEN activeert de ontdooifunctie in

combinatie met een tijdstelling.

KAFFEE/EXPRESS

vooringesteld programma voor het verhitten van koffie enz.

PIZZA

vooringesteld programma voor het bereiden van diepvriespizza.

ZEIT/AUSWAHL

instellen van kloktijd, gaartijd en keuze van de automatische programma's.

START

start van het programma – instellen van de express kooktijd

STOPP (stop/blokken) één keer indrukken om het gaar-

proces te stoppen
twee keer indrukken om het programma te wissen
3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Omdat voor het grill- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grilfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Voor de bedrijfsmodi PIZZA en KOMBI zijn alléén het grilrooster en het bijgeleverde pizzabord geschikt.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dicht naar het verwarmingselement te voeren.

Ingebruikname

- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.
- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in geen geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- **Verwijder in geen geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
- Verwijder geen vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat geen warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk voor de onderbreking van het gaarproces op de STOPP-toets. Verwarm geen gerechten met schaal of vel, bijvoorbeeld eieren en worstjes, en ook geen gesloten inmaakpotten enz. Explosiegevaar!
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Schakel het apparaat in het magnetron- of combibedrijf nooit in als het leeg is.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals:
 - glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Gebruik geen plastic of papieren serviesgoed.

De kloktijd instellen

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk langer dan 3 seconden op de toets GEWICHT/UHR. Op het display verschijnt "12 H". Druk opnieuw op de toets GEWICHT/UHR om naar de "24H"-modus over te schakelen.
- Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL het gewenste uur in.
- Druk opnieuw op de toets GEWICHT/UHR.
- Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL de gewenste minuut in.
- Druk opnieuw op de toets GEWICHT/UHR om de nieuwe kloktijd te activeren.

Bediening magnetron

1. Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord.
2. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaibord. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om

veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.)

3. Druk op de STOPP-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets LEISTUNG te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen Toepassings- in Watt (ca.) gebied
100 900 Snel verhitten	
80 720 Garen	
60 540 Doorkoken	
40	360 Smelten van kaas enz.
20 180 Ontdooien van	bevroren: levensmiddelen
0 0 alléén timerfunctie,	bijv. voor het tijd- gestuurd afkoelen
START	900 Snel verhitten

4. Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL de gewenste gaartijd tussen 10 seconden en 60 minuten in.
5. Druk op de START-toets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten.
Let op: het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.
6. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Verwijder dan het gerecht.

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamertemperatuur of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmings tijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1	nee

Tip: 1 theelepel tegen de kookvertraging in de beker plaatsen en vóór het drinken goed omroeren.

Bordgerechten

Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5 ja	
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja

Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.

Vlees

Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	900	2 - 3	nee

Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.

NL

NLLevensmiddelen/ Hoeveelheid Vermogen Tijd afdekken
gerechten Watt ca. min.**Gevogelte**1/2 haan 450 g 900 3,5 - 5 nee
Kipfricassee 400 g 900 3 - 4,5 ja

Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.

Bijlagen

Macaroni, rijst

1 portie 150 g 900	1 - 2	ja	
2 porties	300 g 900	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g 900	3 - 4	ja

Tip: eerst iets bevochtigen.

Soepen / sauzen

Heldere bouillon,

1 bord 250 g 900 1 - 1,5 ja

Soep met

ingredienten 250 g 900 1,5 - 2 ja

Saus 250 g 900 1 - 2 ja

Babyvoeding

Melk 100 ml 540 0,5 - 1 nee

Pap 200 g 540 1 - 1,5 nee

Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!

Garen**Handige tips voor het garen**

Volg de richtwaarden in de gaartabel en de recepten op. Controleer het kookproces zolang u nog niet over genoeg ervaring beschikt.

U kunt de deur van het apparaat te allen tijde openen. Het apparaat schakelt automatisch uit.

Het apparaat functioneert pas weer nadat u de deur hebt gesloten.

Levensmiddelen uit de koelkast hebben een iets langere gaartijd dan die op kamertemperatuur.

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grotere hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

"Lage" gerechten garen sneller dan hoge. Verdeel daarom de levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk. Dunnere delen zoals bijv. kippenboutjes of visfilet kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Kleiner hoeveelheden worden sneller gaar dan grote.

Hier geldt de vuistregel:

dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer zoveel tijd
halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Wanneer u voor een gerecht geen passende tijdaanduiding kunt vinden, geldt de regel:

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

Alle gerechten die u op het fornuis afdekt, dient u ook in de magnetron af te dekken.

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

Tabel garenLevensmiddelen/ Hoeveelheid Vermogen Tijd afdekken
gerechten Watt ca. min.**Groenten**

Aubergines 500 g 720 7 - 10 ja

Levensmiddelen/ Hoeveelheid Vermogen Tijd afdekken
gerechten Watt ca. min.

Bloemkool	500 g 720	8 - 11	ja
Broccoli	500 g 720	6 - 9	ja
Witlof	500 g 720	6 - 7	ja
Erwten	500 g 720	6 - 7	ja
Venkel	500 g 720	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g 720	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g 720	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g 720	8 - 10	ja
Prei	500 g 720	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g 720	7 - 9	ja
Wortels	500 g 720	8 - 10	ja
Paprika	500 g 720	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g 720	7 - 10	ja
Asperges	300 g 720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7 ja
Courgettes	500 g 720	9 - 10	ja

Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden

Fruit

Appel-,

perencompote	500 g 720	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g 720	4 - 6	nee
Rabarbercompote	250 g 720	5 - 8	ja
Gebraden appels,			
4 stuks	500 g 720	7 - 9	ja

Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.

Vlees *)

Vlees met saus	400 g 720	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes			
gesneden vlees	500 g 720	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g 720	7 - 8	ja

Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.

Gevogelte *)

Kipfricassee	250 g 720	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g 720	5 - 6	ja

Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.

Vis

Visfilet	300 g 720	7 - 8	ja
Visfilet	400 g 720	8 - 9	ja

Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.

Groenten ontdoeien en garen

Rode kool met appel	450 g 720	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g 720	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g 720	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g 720	8 - 10	ja
Broccoli	300 g 720	8 - 9	ja
Erwten	300 g 720	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g 720	13 - 15	ja
Prei	200 g 720	10 - 11	ja
Maïs	200 g 720	4 - 6	ja
Wortels	200 g 720	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g 720	7 - 8	ja
Spinazie	450 g 720	12 - 13	ja
	600 g 720	15 - 17	ja

Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.

Soepen / eenpansgerechten *)

Eenpansgerecht	500 g 720	13 - 15	ja
Soep met			
ingredienten	300 g 720	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g 720	13 - 15	ja

Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.

*) reeds voorbereide gerechten

Express koken

Voor het starten van het express koken druk u meerdere malen op START. Het gaarproces begint meteen, waarbij met iedere druk op de toets de gaartijd met 30 seconden verlengd wordt. Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%. De maximale express-tijd bedraagt 12:00 minuten.

Automatisch koken

Met behulp van de automaat kunt u bepaalde gerechten automatisch laten garen. Doe dit als volgt:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL het gewenste programma nummer in.
3. Druk de toets GEWICHT/UHR totdat het ongeveer gewicht van het te garen gerecht verschijnt. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Code Programma Gewicht

A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Verwarmen)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Aardappelen)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Brood (opwarmen))	100g 200g 300g
A6	GEMUSE (Groenten)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Vlees)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Gevogelte)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Automatisch ontdooien

Voor het automatisch ontdooien van bevroren vlees, gevogelte en diepvriesproducten gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de AUFTAUEN-toets. U bevindt zich nu in het ontdooiprogramma.
3. Draai de draaiknop ZEIT/AUSWAHL verder totdat de gewenste ontdooitijd verschijnt.
4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ Hoeveelheid Vermogen Tijd Ontdooitijd
gerechten Watt ca. min. min.

Vlees, worstwaren

Vlees (rund, kalf,	500 g	180	14 - 18	10 - 15
varken) aan het stuk	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, karbonade	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Gehakt	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Braadworst,				
kookworst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Beleg (vleeswaren)	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tip: nadat de helft van de tijd verstreken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.

Gevogelte

Kip	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Kipdelen	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Eend	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken, dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.

Levensmiddelen/ Hoeveelheid Vermogen Tijd Ontdooitijd
gerechten Watt ca. min. min.

Wild

Reerug	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hazenrug	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.

Vis

Garnalen, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Vis aan het stuk	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Visfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.

Fruit

Frambozen,				
aardbeien	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kersen, pruimen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Appelmoes	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.

Brood en gebak

Broodjes	4 stuks	180	ca. 3 - 5	
Brood	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrood	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Cake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruitcake	1 stuk	180	2 - 3	2 - 3
Taart	1 stuk	180	0,5 - 1	3 - 5
Taart	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tip: brood en gebak op absorberend keukencrêpepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.

Melkproducten

Boter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Kwark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Slagroom	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.

Gril

Gebruik het grillrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grillproduct direct op het grillrooster.

Het is niet nodig de grill voor te verwarmen omdat de infraroodgril direct stralingswarmte produceert.

Bij het grillen en gratineren gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk 1 keer op de GRILL/KOMB-toets.
3. Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
4. Druk op de START-toets om de grill te starten.

Levensmiddelen/ Hoeveelheid Grillbedrijf Tijd Afdekken
gerechten ca. min. min.

Toast met kaas				
gratineren	2-3		3-4	nee

Combinatie

In deze instelling werken magnetron en grill afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

60% magnetron
40% grill

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk 2 keer op de GRILL/KOMB-toets.
3. Stel met de draaiknop ZEIT/AUSWAHL de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

NL**Tips voor het combibedrijf**

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-gril wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt.** Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de grilltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken.

(Uitzondering: grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaibord gegrild!)

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/ Hoeveelheid Combi- Tijd Afdekken gerechten bedrijf ca. min.

Vlees, worstwaren

Rund-, varkens-, of 500 g 10 - 12 nee
kalfsvlees aan het stuk 750 g 12 - 15 nee
Casselerrib 500 g 12 - 14 nee
Gehakt 500 g 13 - 15 nee
Weense worstjes 200 g 2 - 3 nee
Kookworst 200 g 2 - 3 nee

Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.

Gevogelte

Soepkip 1000 g 13 - 15 nee
Kipdelen 250 g 4 - 5 nee

Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.

Vis

Forel, blauw 300 g 5 - 6 nee
Visfilet 300 g 3 - 4 nee

Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.

Pizza

Bij het toebereiden van een diepvriespizza gaat u als volgt te werk:

1. Plaats het grillrooster op het glazen bord (6). Plaats daarop het pizzabord met uw pizza.
2. Sluit de deur.
3. Druk op de STOPP-toets.
4. Druk op de PIZZA-toets.
Opmerking: het gewicht van 350g en de gaartijd zijn voorin-gesteld.
5. Druk op de START-toets.

Indien nodig kunt u de bereidingstijd na afloop van het gaarprogramma verlengen. Open en sluit de deur. Druk opnieuw op de START-toets. Per druk op de toets verlengt u de gaartijd met 2 minuten.

Koffie-express

Voor het verhitten van koffie of soortgelijke dranken drukt u 1 tot 3 keer op de KAFFEE/EXPRESS-toets, al naargelang het aantal kopjes.

Druk op de START-toets en het verhittingsproces begint.

U hoeft het vermogen niet in te stellen.

Speciale functies**Automatische herinnering**

Na afloop van een gaarproces wordt u om de 2 minuten door middel van een piepgeluid gewaarschuwd dat het gerecht uit de magnetron kan worden genomen.

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de STOPP-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om de blokkade te verwijderen.

Reiniging

Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.

- Reinig de gaarruimte na gebruik met een iets vochtige doek.
- Reinig het toebehoren zoals gewoonlijk in een sopje.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening! Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

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.
- 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 (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). 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. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, 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. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- 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 à cet appareil“ ci-dessous ...

Notes de sécurité spéciales pour cet 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.
- Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- 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.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'éteindre 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.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Une fois le couvercle retiré, risque d'irradiation de l'énergie à micro-ondes.

Description des éléments de commande

Schéma 1: description des différentes pièces

- 1 Fermeture de la porte
- 2 Fenêtre panoramique
- 3 Grille de ventilation
- 4 Axe d'entraînement
- 5 Anneau de guidage
- 6 Plateau tournant
- 7 Tableau de commande
- 8 G r i l
- 9 Grille

Attention:

Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!

Schéma 2: éléments de commande

LEISTUNG (micro-ondes) Choix des différentes positions

GRILL/KOMB.

GRILL: gril à quartz pour griller et grater

KOMB.: 60% du temps de cuisson micro-ondes et 40% gril

GEWICHT/UHR

GEWICHT: après avoir choisi le menu, vous pouvez ainsi indiquer le poids, en appuyant plusieurs fois sur la touche.

UHR: en appuyant plus de 2 secondes

sur la touche, vous pouvez programmer l'heure.

AUFTAUEN active la fonction décongélation en même temps que la programmation de l'heure

KAFFEE/EXPRESS fonction pré-programmée pour réchauffer le café, ...

PIZZA fonction pré-programmée pour préparer les pizzas congelées

ZEIT/AUSWAHL réglage de l'heure, du temps de cuisson et choix des programmes automatiques

START début du programme. Début de la fonction express

STOPP (stop/verrouillage) 1 pulsion pour stopper la cuisson
2 pulsions pour effacer le programme
touche maintenue enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller/déverrouiller l'appareil

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Pour les modes de fonctionnement PIZZA et KOMBI, seule la grille de cuisson et l'assiette pizza sont appropriées.
- 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.

F

F**Mise en service**

- Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- 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.
- **N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!**
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.
- N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte!

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 l'opération de cuisson, appuyez sur la touche STOPP. Ne faites pas chauffer des aliments avec une coque ou de la peau, comme les oeufs, les saucisses et les conserves en verre fermées etc. Risque d'explosion!
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide en mode micro-ondes ou combiné.
- 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
- 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.
- Ne pas utiliser de vaisselle en plastique ou en carton.

Réglage de l'heure:

- Appuyez sur la touche STOPP.
- Appuyez sur la touche GEWICHT/UHR pendant plus de 3 secondes: „12 H" est alors affiché. Appuyez de nouveau sur la touche GEWICHT/UHR pour passer au mode „24H".
- Réglez l'heure souhaitée avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL.
- Appuyez de nouveau sur la touche GEWICHT/UHR.
- Réglez avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL les minutes souhaitées.
- Appuyez de nouveau sur la touche GEWICHT/UHR pour activer la nouvelle heure.

Service du micro-ondes

1. Placez les mets à réchauffer dans la vaisselle adaptée.
2. Ouvrez la porte et placez le récipient au milieu sur l'assiette en verre. Refermez la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que quand la porte est bien fermée)
3. Appuyez sur la touche STOPP. Sélectionnez en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche LEISTUNG la puissance de micro-ondes souhaitée.

Performance affichée Puissance en Domaine
comme sélectionnée en % Watt (environ) d'utilisation

100 900	Chauffe rapide
80	720 Cuisson
60	540 Poursuite de cuisson
40 360	Fonte de fromage etc.
20	180 Décongélation
0	0 d'aliments surgelés
	Uniquement fonction
	minuterie, par ex.
	pour le refroidisse-
	ment minuté
START	900 Chauffe rapide

4. Réglez avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
5. Appuyez sur la touche START pour mettre en marche. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.
Veillez respecter le fait que la cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four thermique. Réglez un temps de cuisson court quand vous n'êtes pas sûrs et continuez la cuisson si nécessaire.
6. Une fois la durée écoulée, l'appareil s'éteint. Sortez alors les aliments.

Chauffer

La chauffe est une force particulière du micro-ondes. Les liquides et les aliments à la température du réfrigérateur peuvent être facilement chauffés à la température ambiante ou de consommation, sans avoir à utiliser beaucoup de casseroles. Les durées de chauffe indiquées dans le tableau suivant ne peuvent constituer que des valeurs de référence, car la durée dépend fortement de la température de départ et de la composition des mets. Il est donc recommandé de vérifier de temps en temps si le mets est assez chaud.

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non

Conseil: verser 1 cuiller à thé contre le retard d'ébullition, bien mélanger avant de boire.

Mets

Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	900	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	900	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	oui

Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.

Aliments/mets Quantité Puissance Durée Recouvrir
Watt approx. en min.

Viande

Escalope, panée 200 g 900 1 - 2 non
Fricadelles, 4 500 g 900 3 - 4 non
Rôti 250 g 900 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 900 3,5 - 5 non
Fricassée de poulet 400 g 900 3 - 4,5 oui

Conseil : enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.

Accompagnements

Pâtes, riz,
1 portion 150 g 900 1 - 2 oui
2 portions 300 g 900 2,5 - 3,5 oui
Pommes de terre 500 g 900 3 - 4 oui

Conseil : humidifier légèrement auparavant.

Soupes / sauces

Bouillon, 1 assiette 250 g 900 1 - 1,5 oui
Soupe épaisses 250 g 900 1,5 - 2 oui
Sauce 250 g 900 1 - 2 oui

Aliments pour bébé

Lait 100 ml 540 0,5 - 1 non
Bouillie 200 g 540 1 - 1,5 non

Conseil : bien secouer ou remuer. Contrôler la température!

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

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

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

Il ne se remet à fonctionner 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. Cuiser sans couvercle les mets qui doivent obtenir une croûte.

Tableau de cuisson

Aliments/mets Quantité Puissance Durée Recouvrir
Watt approx. en min.

Légumes

Aubergines	500 g	720 7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	720 8 - 11	oui
Brocoli	500 g	720 6 - 9	oui
Endives	500 g	720 6 - 7	oui
Petits pois	500 g	720 6 - 7	oui
Fenouil	500 g	720 8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	720 13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	720 9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	720 8 - 10	oui
Poireau	500 g	720 7 - 9	oui
Epis de maïs 250 g		720 7 - 9	oui
Carottes	500 g	720 8 - 10	oui
Poivrons	500 g	720 6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	720 7 - 10	oui
Asperges	300 g	720 6 - 9	oui
Tomates	500 g	720 6 - 7	oui
Courgettes	500 g	720 9 - 10	oui

Conseil : couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.

Fruits

Compote de pommes, poires	500 g	720 5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	720 4 - 6	oui
Compote de rhubarbe	250 g	720 5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	720 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	720 10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	720 10 - 15	oui
Rouleurs de bœuf	250 g	720 7 - 8	oui

Conseil : tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.

Volaille *)

Fricassée de poulet	250 g	720 6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	720 5 - 6	oui

Conseil : tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.

Poisson

Filet de poisson	300 g	720 7 - 8	oui
Filet de poisson	400 g	720 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	720 14 - 16	oui
Epinards en feuilles	300 g	720 11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	720 7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	720 8 - 10	oui
Brocoli	300 g	720 8 - 9	oui
Petits pois	300 g	720 7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	720 13 - 15	oui
Poireau	200 g	720 10 - 11	oui
Mais	200 g	720 4 - 6	oui
Carottes	200 g	720 5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	720 7 - 8	oui
Epinards	450 g	720 12 - 13	oui
	600 g	720 15 - 17	oui

Conseil : faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.

F

Aliments/mets Quantité Puissance Durée Recouvrir
Watt approx. en min.

Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes *)

Plats composés 500 g 720 13 - 15 oui

Soupes légumes

et viandes 300 g 720 7 - 8 oui

Potages 500 g 720 13 - 15 oui

Conseil : remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.

*) Mets déjà précuits

Cuisson expresse

Pour démarrer la cuisson expresse, appuyez de nouveau sur START. L'opération de cuisson débute immédiatement, chaque pression de la touche prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. La puissance du micro-ondes est ici de 100%. La durée expresse maximale est de 12:00 minutes.

Cuisson automatique

La fonction automatique permet de faire cuire automatiquement certaines quantités de mets. Procédez à cet effet de la manière suivante :

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Réglez avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL le numéro de programme souhaité.
3. Appuyez sur la touche GEWICHT/UHR jusqu'à ce que le poids approximatif des mets à cuire apparaisse. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Code Programme Poids

A1	POPCORN (Pop corn)	100g
A2	PASTA (Pâtes)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Rechauffer)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Pommes de terre)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Pain (chauffer))	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Légumes)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Viande)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Volaille)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Décongélation automatique

Pour décongeler automatiquement la viande, la volaille et les plats surgelés, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Appuyez sur la touche AUFTAUEN. Vous vous trouvez maintenant dans le programme de décongélation.
3. Continuez à tourner le bouton ZEIT/AUSWAHL jusqu'à ce que la durée de décongélation souhaitée apparaisse.
4. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Tableau de décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
---------------	----------	-------------------	--------------------------	---

Viande, charcuterie

Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Escalope, côtelette	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g 180	6 - 8	5 - 10	
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g 180	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	180	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g 180	12 - 18	10 - 15	

Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses, vider le liquide de décongélation et ne pas mettre en contact avec d'autres mets.

Gibier

Selle de chevreuil	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord

Poisson

Crevettes	250 g 180	5 - 7	5 - 10	
Truite	340 g 180	4 - 6	5 - 10	
Poisson complet	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Conseil: tourner plusieurs fois.

Fruits

Framboises, fraises	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g 180	5 - 7	5 - 10	
Compote de pommes	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Conseil: remuer avec précaution voire répartir.

Pain et pâtisseries

Pains	4 petits	180	ca. 3 - 5	
Pain	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	180	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	180	0,5 - 1	3 - 5
Tarte	1200 g	180	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	180	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g 180	3 - 5	2 - 3	

Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.

Grill

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

Il n'est pas nécessaire de „préchauffer“ le grill, car le grill à infra-rouge génère immédiatement des rayons de chaleur.

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Appuyez une fois sur la touche GRILL/KOMB.

3. Réglez avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL la durée de grill souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche START pour démarrer

Aliments/mets	Quantité	Service grill	Durée approx. en min.	Recouvrir
---------------	----------	---------------	-----------------------	-----------

Toast gratiné
au fromage 2-3 3-4 non

Combinaison

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

60% micro-ondes
40% grill

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Appuyez 2 fois sur la touche GRILL/KOMB.
3. Réglez avec le bouton tournant ZEIT/AUSWAHL la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

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	Service combiné	Durée approx. en min.	Recouvrir
---------------	----------	-----------------	-----------------------	-----------

Viande, charcuterie

Bœuf, porc ou 500 g	10 - 12	non		
Veau en morceau	750 g	12 - 15	non	
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non	
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	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

Bouillon de volaille	1000 g		13 - 15	non
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.

Pizza

F

Pour préparer une pizza surgelée, procédez de la manière suivante :

1. Placez la plaque de grill sur l'assiette en verre (6). Placez dessus l'assiette avec votre pizza.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche STOPP.
4. Appuyez sur la touche PIZZA.
Remarque: le poids de 350g et le temps de cuisson est pré-réglé.
5. Appuyez sur la touche START.
Vous pouvez au besoin prolonger la durée de préparation une fois le programme de cuisson terminé. Ouvrez et fermez la porte. Appuyez de nouveau sur la touche START. Le temps de cuisson se prolonge de 2 minutes par pression de bouton.

Café express

Pour réchauffer le café ou des boissons similaires, appuyez sur la touche KAFFEE/EXPRESS 1 à 3 fois, selon le nombre de tasses.

Appuyez sur la touche START et l'opération de chauffe commence.

Un réglage de puissance n'est pas nécessaire.

Fonctions spéciales

Rappel automatique:

Une fois l'opération de cuisson terminée, un bip sonore vous rappelle toutes les 2 minutes que vous devez retirer les mets.

Ce rappel se désactive quand vous appuyez sur la touche STOPP.

Blocage:

Appuyez sur la touche STOPP pendant plus de 2 secondes pour bloquer l'appareil. Le blocage est affiché dans le display. La fonction des éléments de commande est bloquée. Appuyez de nouveau sur la touche STOPP pendant plus de 2 secondes pour supprimer le déblocage.

Nettoyage

Retirez toujours la prise avant de procéder au nettoyage.

- Nettoyez l'espace de cuisson après utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez les accessoires de la manière habituelle en les lavant.
- Le cadre / joint d'étanchéité de la porte et les éléments voisins sales sont à nettoyer à fond avec un chiffon humide.

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.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

F

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Indicaciones especiales para este aparato

- **ATENCIÓN DEMORA EN LA EBULLICIÓN:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierva de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Se ruega no reparar el aparato por cuenta. Al apartar la cubierta existe el peligro de la radioexposición causada por la energía de microondas.

Indicación de los elementos de mando

Gráfico 1: Descripción de las piezas

- 1 Cerradura de puerta
- 2 Ventana del microondas
- 3 Rejilla de aire
- 4 Eje de mando
- 5 Anillo de rozamiento
- 6 Plato giratorio
- 7 Panel de manejo
- 8 Calefacción de parrilla
- 9 Parrilla

Atención:

¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocina o de la parte interior de la puerta!

Gráfico 2: Elementos de mando

LEISTUNG (microondas) Elección de los grados de potencia

GRILL/KOMB.

GRILL: Parrilla de cuarzo para asar a la parrilla y para gratinar

KOMB.: El microondas y la parrilla trabajan alternativamente
60% del tiempo cocción microondas –
40% del tiempo cocción parrilla

GEWICHT/UHR

GEWICHT: Después de haber elegido el menú, con esta opción y presionando repetidas veces se puede ajustar el peso.

UHR: Presionando la tecla más de 2 segundos puede ajustar la hora

AUFTAUEN Activa la función de descongelación en relación con un ajuste de tiempo

KAFFEE/EXPRESS Programa preajustado para calentar el café etc.,

PIZZA Programa preajustado para preparar pizza congelada.

ZEIT/AUSWAHL Ajuste de la hora, tiempo de cocción y selección de los programas automáticos

START Inicio del programa – poner el tiempo de cocción express

STOPP (Stop/Bloquear) Presionar una vez para parar el proceso de cocción
Presionar dos veces para borrar el programa
Mantener 3 segundos presionados para bloquear / desbloquear el aparato

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para las funciones PIZZA y KOMBI solamente son apropiados la parrilla y el plato de pizza suministrado.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.

E

- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquételo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50 Hz y correctamente instalada.
- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir el proceso de cocción presione la tecla STOPP. No caliente alimentos con cáscara o con piel, como por ejemplo huevos o salchichas y tampoco conservas de vidrio cerradas etc. ¡Peligro de explosión!
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas
- Solamente utilice vajilla apropiada como:
 - Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Ajuste de la hora

- Presione la tecla STOPP.
- Presione la tecla GEWICHT/UHR más de 3 segundos. En el visualizador aparecerá "12 H". Presione de nuevo la tecla GEWICHT/UHR, para obtener el modo "24H".
- Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL la hora deseada.
- Presione de nuevo la tecla GEWICHT/UHR.
- Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL los minutos deseados.
- Para activar la hora nueva, presione de nuevo el botón GEWICHT/UHR.

Manejo del microondas

1. Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada.
2. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta. (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).
3. Presione la tecla STOPP. Presionando una o varias veces la tecla LEISTUNG, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador Potencia en Campo de como elegido en % vatios (aprox.) aplicación

100 900		Calentamiento rápido
80 720		Cocción
60 540		Continuación de la cocción
40	360	Derretir queso etc.
20 180		Descongelación de productos congelados
0	0	Solamente función de timer, p.ej. mando temporizado para el enfriamiento
START	900	Calentamiento rápido

4. Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
5. Para iniciar el proceso presione la tecla START. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.
Por favor preste atención: La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.
6. Después de haber transcurrido el tiempo, el aparato se apagará. Ahora puede apartar la comida.

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla - Calentamiento

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Café, 1 taza 150 g	900	0,5 - 1	no	
Leche, 1 taza 150 g	900	0,5 - 1	no	

Consejo: Colocar una cucharilla de té en el vaso para evitar una demora en la ebullición. Antes de consumir la bebida, remover bien.

Platos combinados

Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5 si	
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si

Consejo:
Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.

Alimento/ Cantidad Potencia Tiempo aprox. Cubrir
plato en vatios en minutos

Carne

Escalope,
empanado 200 g 900 1 - 2 no
Albóndigas,
4 piezas 500 g 900 3 - 4 no
Trozo de
carne asada 250 g 900 2 - 3 no

Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.

Carne de ave

1/2 pollo 450 g 900 3,5 - 5 no
Fricasé de gallina 400 g 900 3 - 4,5 si

Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.

Guarnición

Pasta, arroz
1 ración 150 g 900 1 - 2 si
2 raciones 300 g 900 2,5 - 3,5 si
Patatas 500 g 900 3 - 4 si

Consejo: Humedecer anteriormente un poco.

Sopas / salsas

Caldo claro, 1 plato 250 g 900 1 - 1,5 si
Sopa con trozos
de otros alimentos 250 g 900 1,5 - 2 si
Salsa 250 g 900 1 - 2 si

Alimentación para bebés

Leche 100 ml 540 0,5 - 1 no
Papilla 200 g 540 1 - 1,5 no

Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!

Cocción

Consejos útiles para la cocción

Orientese en los valores indicativos de la tabla de cocción y de las recetas. Observe el proceso de cocción, hasta que vaya tomando práctica.

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática. Se conectará de nuevo al cerrar la puerta.

Alimentos del frigorífico, necesitan un poco más de tiempo para la cocción que aquellos con temperatura de ambiente.

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más bien grande necesita más tiempo de cocción que un asado de carne trozada, aunque tengan el mismo peso. Para grandes cantidades se recomienda iniciar la cocción con la potencia máxima y después seguir con la potencia media consiguiendo de esta forma una cocción uniforme.

Comidas planas cuecen antes que comidas altas, por ello se debería repartir los alimentos en el plato de forma plana. Piezas más finas, p.ej. muslos de pollo o filetes de pescado, se deberían colocar hacia el interior y dejar que se solapen.

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes. Es válida siguiente regla general:

Cantidad doble = casi el doble de tiempo
Mitad de cantidad = mitad de tiempo

Si para un plato no encuentra la indicación de horario adecuada, es válida siguiente regla:

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

Todos los alimentos que tape en el horno, también debería tapar en el microondas.

Una tapadera evita que se sequen los alimentos. Para tapar los alimentos puede utilizar un plato dado de vuelta, papel de pergamino o láminas para microondas.

Tabla Cocción

Alimento/ Cantidad Potencia Tiempo aprox. Cubrir
plato en vatios en minutos

Verduras

Berenjenas	500 g	720	7 - 10	si
Coliflor	500 g	720	8 - 11	si
Brécol	500 g	720 6 - 9	si	
Achicoria	500 g	720 6 - 7	si	
Guisantes	500 g	720 6 - 7	si	
Hinojo	500 g	720	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	720	13 - 15	si
Patatas	500 g	720	9 - 12	si
Colinabo	500 g	720	8 - 10	si
Puerro	500 g	720 7 - 9	si	
Mozarca	250 g	720 7 - 9	si	
Zanahorias	500 g	720	8 - 10	si
Pimiento	500 g	720 6 - 9	si	
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 10	si
Espárrago	300 g	720 6 - 9	si	
Tomates	500 g	720 6 - 7	si	
Zucchini	500 g	720	9 - 10	si

Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.

Fruta

Compota de
manzana, compota
de pera 500 g 720 5 - 8 si
Mermelada
de ciruela 250 g 720 4 - 6 no
Compota
de ruibarbo 250 g 720 5 - 8 si
Manzanas asadas,
4 piezas 500 g 720 7 - 9 si

Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.

Carne *)

Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozada	500 g	720	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	720 7 - 8	si	

Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.

Carne de ave *)

Fricasé de gallina	250 g	720 6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	720 5 - 6	si

Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.

Pescado

Filete de pescado	300 g	720 7 - 8	si
Filete de pescado	400 g	720 8 - 9	si

Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.

Descongelación y cocción de verdura

Col lombarda	450 g	720 14 - 16	si	
Espinacas de hoja	300 g	720	11 - 13	si
Coliflor	200 g	720 7 - 9	si	
Alubias verdes cortadas	200 g	720	8 - 10	si
Brécol	300 g	720 8 - 9	si	
Guisantes	300 g	720 7 - 8	si	
Colinabo	300 g	720 13 - 15	si	
Puerro	200 g	720	10 - 11	si
Maíz	200 g	720 4 - 6	si	
Zanahorias	200 g	720 5 - 6	si	
Col de Bruselas	300 g	720 7 - 8	si	
Espinacas	450 g	720	12 - 13	si
	600 g	720	15 - 17	si

E

Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozar con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.

Alimento/ Cantidad Potencia Tiempo aprox. Cubrir plato en vatios en minutos

Sopas / potajes *)

Potaje 500 g 720 13 - 15 si

Sopa con trocitos

de otros alimentos 300 g 720 7 - 8 si

Sopa de crema 500 g 720 13 - 15 si

Consejo: Remover entremedias, recocinar de 2-3 minutos.

*) Alimentos precocinados

Cocción-Express

Para iniciar la cocción-express presione repetidamente START. El proceso de cocción se inicia al instante. Cada vez que presione la tecla se alargará el tiempo de cocción unos 30 segundos más. En este proceso la potencia del microondas es del 100%. El tiempo express máximo es de 12:00 minutos.

Cocción automática

Con ayuda de la automática puede dejar que ciertas cantidades de alimentos se terminen de cocer de forma automática. Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL el número de programa deseado.
3. Presione la tecla GEWICHT/UHR, hasta que aparezca el peso aproximado del alimento a cocer. Los posibles ajustes los puede tomar de siguiente tabla.

Code Programa	Peso
A1	POPCORN (Palomitas de maíz) 100g
A2	PASTA (Pasta) 100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Recalentamiento) 70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Patatas) 150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Pan (calentur)) 100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Verduras) 150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Carne) 300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLUGEL (Carne de ave) 300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Descongelación automática

Para la descongelación automática de carne congelada, carne de ave congelada y alimentos congelados, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presione la tecla AUFTAUEN. Ahora se encuentra en el programa AUFTAUEN.
3. Siga girando del botón giratorio ZEIT/AUSWAHL hasta que aparezca el tiempo de descongelación deseado.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Tabla descongelación

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25

24

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Escalope, chuleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido

Carne de ave

Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos, retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.

Carne de caza

Lomo de corzo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados

Pescado

Cangrejos de mar, gambas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.

Fruta

Frambuesas, fresas	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.

Pan y repostería

Panecillos	4 piezas	180	ca. 3 - 5	
Pan	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 obra	180	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 obra	180	0,5 - 1	3 - 5
Tarta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.

Productos lácteos

Mantequilla	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada

Parrilla

Para asar a la parrilla se ruega utilizar la parrilla. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

No es necesario "precalentar" la parrilla, ya que la parrilla infrarroja genera inmediatamente calor radiante.

Para asar a la parrilla y gratinar proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.

2. Presione una vez la tecla GRILL/KOMB.
3. Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
4. Para iniciar el proceso, presione la tecla START.

Alimento/ Cantidad Funcionamiento Tiempo aprox. Cubrir
plato de asar a la parrilla en minutos

Gratinar una tostada
con queso 2-3 3-4 no

Combinación

En este ajuste trabajan el microondas y la parrilla alternativamente dentro del tiempo ajustado en siguiente proporción:

60% microondas
40% parrilla

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presione dos veces la tecla GRILL/KOMB.
3. Ajuste con el botón giratorio ZEIT/AUSWAHL el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
4. Para iniciar el proceso, presione la tecla START.

Consejos para el funcionamiento combinado

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. **Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa.** Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

Para asar a la parrilla se recomienda usar la parrilla ya que de esta forma conseguirá un tostado rápido y uniforme.

(Excepción: ¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!)

Tabla funcionamiento combinado

Alimento/ Cantidad Funcionamiento Tiempo aprox. Cubrir
plato combinado en minutos

Carne, embutidos

Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g	13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3	no
Salchicha cocida	200 g	2 - 3	no

Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.

Carne de ave

Pollo para hacer sopa	1000 g	13 - 15	no
Trozos de pollo	250 g	4 - 5	no

Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.

Pescado

Trucha, azul Filete	300 g	5 - 6	no
de pescado	300 g	3 - 4	no

Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.

Pizza

Para preparar una pizza congelada proceda de siguiente manera:

1. Coloque la parrilla sobre el plato de vidrio (6). Sobre éste coloque el plato de pizza con la pizza que quiera preparar.
2. Cierre la puerta.
3. Presione la tecla STOPP.
4. Presione la tecla PIZZA.

Nota: El peso de 350g y el tiempo de cocción están preajustados.

5. Presione la tecla START.

En caso de que sea necesario puede prolongar el tiempo de preparación al haber finalizado el programa de cocción. Abra y cierre la puerta. Presione de nuevo la tecla START. Cada presión sobre la tecla aumenta el tiempo de cocción por 2 minutos.

Café-Express

Para calentar café o bebidas similares presione la tecla KAFFEE/EXPRESS de 1 hasta 3 veces, dependiendo del número de tazas.

Presione la tecla START y se iniciará el proceso de calentamiento.

Un ajuste de potencia no es necesario.

Funciones especiales

Memoria automática:

Después de haber finalizado el proceso de cocción, cada 2 minutos le recordará un tono de pitar que debe apartar su plato del microondas.

Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla STOPP.

Bloqueo:

Para bloquear el aparato, presione más de 2 segundos la tecla STOPP. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla STOPP más de 2 segundos.

Limpieza

Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.

- Después del uso limpie con un paño levemente humedecido el espacio interior de cocción.
- Limpie el accesorio de forma habitual en un baño jabonoso.
- Marco de la puerta / junta de la puerta y piezas vecinas deberían, al estar sucias, ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

E**Garantía**

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente!

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...”.

Indicação especial de segurança para este aparelho

- ***ATENÇÃO RETARDAMENTO DA EBULIÇÃO:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não fervem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim influenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a ficha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- O conteúdo das garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Por favor não deverá consertar o aparelho de qualquer forma. Ao se retirar a cobertura existe o perigo de irradiação devido à energia das micro-ondas.

Descrição dos elementos de manejo

Gráfica 1: Classificação dos elementos

- 1 fechadura da porta
- 2 janela visual
- 3 grade de ventilação
- 4 eixo de accionamento
- 5 anel escorregadio
- 6 prato girador
- 7 lugar de manejo
- 8 aquecimento da grelha
- 9 grade da grelha

Atenção:

Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!

Gráfica 2: elementos de manejo

LEISTUNG (micro-ondas) escolha dos níveis de potência

GRILL/KOMB.

GRILL: grelha de quartzo para grelhar e gratinar

KOMB.: micro-ondas e grelha funcionam

alternadamente

60 % do tempo de cozer para a micro-ondas

40 % do tempo de cozer para a grelha.

GEWICHT/UHR

GEWICHT: após a escolha do menu ajusta-

se o peso carregando na tecla várias vezes.

UHR: ajusta-se a hora carregando a

tecla por mais de 2 segundos.

AUFTAUEN activa a função de

descongela-mento em relação ao ajustamento do tempo.

KAFFEE/EXPRESS programa

ajustado anteriormen-te para aquecer café etc.

PIZZA

programa ajustado anteriormen-te para preparar pizza congelada.

ZEIT/AUSWAHL

ajustamento da hora, do tempo para cozer e da escolha de programas automáticos.

START

inicia o programa - ajustamento do tempo para o cozer expresse.

STOPP (parar / bloquear)

carrega-se uma vez para parar o processo de cozimento, carrega-se duas vezes para cancelar o programa, carrega-se mais de 3 segundos para bloquear / desbloquear o aparelho.

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

- Uma vez que na utilização de grelhas e de aparelhos combinados é utilizado aquecimento de irradiação, utilize somente louças resistentes ao calor.
- Em caso de utilização só para grelhar poderá também utilizar louças de metal e de alumínio – mas nunca no caso da utilização de aparelhos combinados ou de micro-ondas.
- Para o funcionamento de PIZZA/KOMBI só se deverá utilizar a a grade da grelha e o prato para pizza que for fornecido.

P

- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente!
- Deixe as fendas de ventilação sempre livres.
- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Modo de pôr em funcionamento

- No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembrihe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.
- Não retire qualquer parte que esteja montada dentro do sítio de cozimento ou na parte interior da porta!

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma "tostade-la".
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Este aparelho não é a utilizar para fritar com gorduras líquidas.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para parar o processo de cozimento carregue no botão de STOPP.
- Não aqueça nenhuma comida com casca ou pele, como ovos, salsichas e também nenhum vidro de conservas etc. Perigo de explosão!
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Não ponha nunca a funcionar o aparelho no funcionamento a micro-ondas ou combinado quando este está vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.
- Utilize sómente louças adequadas como:
 - Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Por favor não utilize louças de plástico ou de papel.

Ajustamento do tempo

- Carregue na tecla STOPP.
- Carregue na tecla GEWICHT/UHR mais do que 3 segundos. No mostrador aparece "12 H". Carregue mais uma vez na tecla GEWICHT/UHR para chegar às "24 H".
- Ajuste a hora desejada com o botão giratório de ZEIT/AUSWAHL.

- Carregue mais uma vez a tecla GEWICHT/UHR
- Ajuste os minutos desejados com o botão giratório ZEIT/AUSWAHL.
- Carregue mais uma vez na tecla GEWICHT/UHR para activar a nova hora.

Manejo da micro-ondas

1. Coloque a comida a aquecer numa louça adequada.
2. Abra a porta e coloque o recipiente no centro do prato de vidro. Fechar a porta. (Por motivos de segurança o aparelho só funciona com a porta fechada).
3. Carregue na tecla STOPP. Escolha por meio do carregar uma ou muitas vezes a tecla de LEISTUNG a capacidade desejada para a micro-ondas.

A capacidade escolhida A capacidade Lugar
aparece no mostrador em % em Válio (cerca) de emprego

100 900 Aquecimento rápido		
80 720 Cozimento		
60 540 Continuar a cozer		
40	360	Derretimento de queijo etc.
20 180 Descongelamento de		peças congeladas só no caso de tempo ajustado
0 0	por exemplo	para arrefecimento regulado
START	900 Aquecimento rápido	

4. Ajuste com o botão giratório ZEIT/AUSWAHL o tempo de cozimento entre 10 segundos e 60 minutos.
 5. Para iniciar carregue na tecla START. O tempo de cozimento está relacionado com a quantidade e a natureza do conteúdo. Com um pouco de prática aprende depressa a calcular o tempo de cozimento.
- Faça atenção:** O cozimento na micro-ondas faz-se muito mais rapidamente do que num forno. Se não está bem seguro, ajuste o tempo de cozimento mais curto e depois se necessário continue a cozer.
6. Após o tempo desejado desligue o aparelho. Depois retire a comida.

Aquecimento

O reaquecimento e o aquecimento é a maior qualidade da micro-ondas. Líquidos e comidas que estão frias no frigorífico podem-se levar muito facilmente a temperaturas do ambiente ou de comer sem se ter de utilizar muitos tachos e panelas.

Os tempos de aquecimento indicado na tabela seguinte só poderão ser valores aproximados, uma vez que o tempo necessário varia muito e depende da temperatura original e da constituição das comidas. Por isso recomendamos verificar de vez em quando se a comida já está suficientemente quente.

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade válio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Água, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não

Conselho: colocar uma colher de chá no recipiente para evitar atrazo de ebulição e mexer bem antes de beber.

Pratos completos

Escalopes, batatas e legumes	450 g	900	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	900	2 - 2,5	sim

Productos alimenticios / Quantidade Capacidade Tempo cerca Cobrir
Comidas vão em minutos.

Carne, bolinho de
batata e molho 450 g 900 2,5 - 3,5 sim

Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando

Aves

Escalopes panados 200 g 900 1 - 2 não
Almôndegas, 4 peças 500 g 900 3 - 4 não
Carne assada 250 g 900 2 - 3 não

Conselho: pinelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.

Aves

1/2 frango 450 g 900 3,5 - 5 não
Fricassé de galinha 400 g 900 3 - 4,5 sim

Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando

Acompanhamentos

Massa, arroz
1 porção 150 g 900 1 - 2 sim
2 porções 300 g 900 2,5 - 3,5 sim
Batatas 500 g 900 3 - 4 sim

Conselho: molhar levemente antes

Sopas / Molhos

Caldo 1 prato 250 g 900 1 - 1,5 sim
Sopa com
acompanhamento 250 g 900 1,5 - 2 sim
Molho 250 g 900 1 - 2 sim

Comida de crianças

Leite 100 ml 540 0,5 - 1 não
Purê, papa 200 g 540 1 - 1,5 não

Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

Siga os valores de orientação da tabela de cozimento bem como das receitas. Observe o decorrimto do cozimento enquanto não tiver muita prática.

Poderá sempre abrir a porta do aparelho. Este desliga-se automaticamente.

Ele continuará a trabalhar logo que se feche outra vez a porta.

Os productos alimenticios que saírem do frigorífico precisam de mais tempo para cozer do que aqueles que estão a uma temperatura de ambiente.

Quanto mais compacta é a comida, quanto mais tempo leva a cozer. Por exemplo necessita um grande pedaço de carne um tempo de cozimento maior do que carne cortada em pequenos pedaços na mesma quantidade. Recomenda-se começar a cozer grandes quantidades com uma capacidade máxima e depois continuar a meia capacidade para um cozimento regular.

Comidas chatas cozem mais rapidamente que comidas altas. Por isso devem-se cortar os alimentos se possível em fatias chatas. Partes magras como por exemplo pernas de galinha ou filetes de peixe devem-se colocar mais no meio ou até sobrepôr.

Quantidades pequenas cozem-se mais depressa do que grandes. Deve-se seguir a regra de experiência:

Quantidade dupla = quase o dobro do tempo
Meia quantidade = meio tempo

Se não encontrar um tempo certo para uma comida, aqui tem a regra:

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

Todas as comidas que se cobrem no forno também se deverão cobrir na micro-ondas.

Uma tampa evita que as comidas sequem. Para cobrir é

adequado um prato virado ao contrário, papel vegetal ou uma folha para a micro-ondas. Comidas que devam criar uma crosta devem-se cozinhar destapadas.

P

Tabela de cozimento

Productos alimenticios / Quantidade Capacidade Tempo cerca Cobrir
Comidas vão em minutos.

Legumes

Beringela	500 g	720	7 - 10	sim	
Couve flôr	500 g	720	8 - 11	sim	
Bróculos	500 g	720	6 - 9	sim	
Endívias	500 g	720	6 - 7	sim	
Ervilhas	500 g	720	6 - 7	sim	
Funcho	500 g	720	8 - 11	sim	
Feijão verde	300 g	720	13 - 15	sim	
Batatas	500 g	720	9 - 12	sim	
Rábano	500 g	720	8 - 10	sim	
Alho-porro	500 g	720	7 - 9	sim	
Espiga de milho	250 g	720	7 - 9	sim	
Cenouras	500 g	720	8 - 10	sim	
Pimento	500 g	720	6 - 9	sim	
Couve de Bruxelas	300 g	720	7 - 10	sim	
Espargos	300 g	720	6 - 9	sim	
Tomate	500 g	720	6 - 7	sim	
Zucchini	500 g	720	9 - 10	sim	

Conselho: Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de líquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e só temperar antes de servir.

Frutas

Compota de maçã ou de pera	500 g	720	5 - 8	sim	
Doce de ameixa	250 g	720	4 - 6	não	
Compota de ruibarbo	250 g	720	5 - 8	sim	
Maça assada, 4 peças	500 g	720	7 - 9	sim	

Conselho: juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.

Carne *)

Carne com molho	400 g	720	10 - 12	sim	
Guisado	500 g	720	10 - 15	sim	
Rolo de carne de vaca	250 g	720	7 - 8	sim	

Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3 - 5 minutos.

Aves *)

Fricassé de galinha	250 g	720	6 - 7	sim	
Sopa de aves	200 g	720	5 - 6	sim	

Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3-5 minutos.

Peixe

Filetes de peixe	300 g	720	7 - 8	sim	
Filetes de peixe	400 g	720	8 - 9	sim	

Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.

Descongelar e cozer de legumes

Couve roxa com maçã	450 g	720	14 - 16	sim	
Espinafre de folhas	300 g	720	11 - 13	sim	
Couve de Bruxelas	200 g	720	7 - 9	sim	
Feijão verde	200 g	720	8 - 10	sim	
Bróculos	300 g	720	8 - 9	sim	
Ervilhas	300 g	720	7 - 8	sim	
Rábano	300 g	720	13 - 15	sim	
Alho-porro	200 g	720	10 - 11	sim	
Milho	200 g	720	4 - 6	sim	
Cenouras	200 g	720	5 - 6	sim	
Couve flor	300 g	720	7 - 8	sim	
Espinafre	450 g	720	12 - 13	sim	
	600 g	720	15 - 17	sim	

Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e só temperar antes de servir.

P

Productos alimenticios / Quantidade Capacidade Tempo cerca Cobrir
Comidas vazio em minutos

Sopas / Prato único *)

Refeição de um
só prato 500 g 720 13 - 15 sim
Sopa com acompan-
hamento de carne
ou verduras 300 g 720 7 - 8 sim
Sopa de creme 500 g 720 13 - 15 sim

Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.

*) Comidas já prontas antes.

Cozinhar rápido

Para iniciar o cozinhar rápido carregue mais uma vez na tecla START. O processo de cozer começa imediatamente. Cada vez que se carregue na tecla aumenta o tempo de cozinhar em 30 segundos. A capacidade da micro-ondas é então de 100%. O tempo rápido máximo é de 12 minutos.

Cozinhar automaticamente

Com a ajuda do automático poderá deixar cozinhar completamente certas quantidades de comidas. Siga como indicado:

1. Carregue na tecla STOPP
2. Ajuste com o botão girador ZEIT/AUSWAHL o número do programa desejado.
3. Carregue na tecla GEWICHT/UHR até que apareça o peso aproximado da comida que se queira cozer. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Chave	Programa	Peso
A1	POPCORN (Pipoca)	100g
A2	PASTA (Massas)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Aquecer)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Batatas)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Pão / aquecer um pouco)	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Verdura)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Carne)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLUGEL (Aves)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Para iniciar carregue na tecla START

Descongelar automaticamente

Para descongelar automaticamente a carne, as aves ou a comida congelada siga como indicado:

1. Carregue na tecla STOPP.
2. Carregue na tecla AUFTAUEN. Agora encontra-se já no programa de descongelar.
3. Continue a girar o botão girador ZEIT/AUSWAHL até que apareça o tempo de descongelamento desejado.
4. Carregue agora na tecla de START para iniciar.

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade vazio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g 1000 g	180 180	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade vazio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Escalopes, Costeletas	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carnes frias	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Conselho: Depois de meio tempo virar a carne, partes sensíveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar; Separar as fatias das carnes frias

Aves

Frango	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de perua	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir, deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.

Animais de caça

Costeletas de veado	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas

Peixe

Camarões, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes

Frutas

Framboesa, Morangos	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de maçã	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir

Pão e Pasteis

Pãezinhos	4 peças	180	ca. 3 - 5	
Pão	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pão de torrada	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 peça	180	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Conselho: Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensíveis só se devem descongelar um pouco.

Productos de leite

Manteiga	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Conselho: retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.

Grelha

Para grelhar precisa duma grade de grillar. Utilize louças resistentes ao calor ou coloque a comida a grillar directamente sobre a grelha.

O aquecimento prévio da grelha não é necessário uma vez que a grelha infra-vermelha produz directamente o calor necessário.

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

1. Carregue na tecla STOPP.
2. Carregue na tecla GRILL/KOMB uma vez.
3. Com o botão girador ZEIT/AUSWAHL ajuste o tempo de grelhar entre 10 segundos e 60 minutos.
4. Carregue na tecla START para iniciar.

Productos alimenticios / Quantidade Funcionamento Tempo cerca Cobrir
Comidas de grelhar em minutos

Torrada com
queijo gratinado 2-3 3-4 não

Combinação

Nesta regulação trabalham a micro-ondas e a grelha alternadamente dentro do tempo escolhido numa relação de:

60% micro-ondas
40% grelha

1. Carregue na tecla STOPP.
2. Carregue 2 vezes na tecla GRILL/KOMBI.
3. Ajuste com o botão girador ZEIT/AUSWAHL o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 60 minutos.
4. Carregue na tecla START para iniciar.

Conselhos para o funcionamento combinado

Quando preparar comidas num funcionamento combinado micro-ondas/grelha deverá fazer atenção ao seguinte:

No caso de comidas grandes e grossas como por exemplo assado de porco, será o tempo na micro-ondas muito mais longo do que se forem peças pequenas e chatas. **No caso de grelhar é porém o contrário. Quanto mais perto estiver o alimento da grelha, mais rapidamente este ficará tostado.** Quer dizer, se preparar um grande pedaço de assado em funcionamento combinado será o tempo de grelhar mais curto do que se for uma peça pequena.

Para grelhar precisa duma grade afim de obter uma cor tostada e regular.

(Excepção: no caso de que os alimentos grandes e grossos forem grelhados directamente no prato girador!)

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / Quantidade Funcionamento Tempo cerca Cobrir
Comidas combinado em minutos

Carne, Salsichas

Carne de vaca, de porco ou de vitela numa peça	500 g	10 - 12	não
	750 g	12 - 15	não
Carne de porco fumada	500 g	12 - 14	não
Assado de carne picada	500 g	13 - 15	não
Salsichas de Viena	200 g	2 - 3	não
Salsichas	200 g	2 - 3	não

Conselho: Virar a carne depois de meio tempo e continuar a cozinhar mais 3-5 minutos. Pinselar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.

Aves

Canja	1000 g	13 - 15	não
Partes de frango	250 g	4 - 5	não

Conselho: Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.

Peixe

Truta ao natural	300 g	5 - 6	não
Filetes de peixe	300 g	3 - 4	não

Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.

Pizza

Para preparar uma pizza congelada faça como segue:

1. Coloque a grade em cima do prato de vidro (6). Por cima coloque o prato de pizza com a pizza.
2. Feche a porta.

3. Carregue a tecla STOPP.

4. Carregue a tecla PIZZA.

Anotação: O peso de 350 gramas e o tempo de cozimento já está ajustado.

5. Carregue a tecla START.

Em caso de necessidade poderá prolongar o tempo de cozimento ainda mais após terminar o programa de cozimento. Abra e feche a porta. Carregue mais uma vez a tecla START. Cada vez que se carregue na tecla o tempo de cozimento prolonga-se em mais 2 minutos.

Café rápido

Para aquecer café ou bebidas semelhantes carregue a tecla KAFFEE/EXPRESS 1 até 3 vezes, dependente da quantidade das chávenas.

Carregue a tecla START e o processo de aquecimento inicia.

Não é necessário regular a força.

Funções especiais

Advertência automática:

Após terminar o processo de cozimento será advertido por um apito cada 2 minutos de que deverá retirar a comida.

Ao abrir a porta ou ao carregar na tecla STOPP este aviso será desligado.

Bloqueamento:

Carregue na tecla STOPP mais de 2 segundos para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados. Carregue na tecla STOPP mais uma vez durante mais do que 2 segundos para retirar o bloqueio.

Limpeza

Antes de limpar o aparelho retire sempre a ficha de corrente.

- Limpe o lugar de cozimento após a utilização com um pano um pouco humido.
- Limpe as peças acessórias na maneira habitual num banho com detergentes.
- O caixilho da porta / vedação da porta e as peças perto dela terão de ser limpos cuidadosamente com um pano húmido quando estejam sujos.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

P

P

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automática-mente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

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.
- 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 (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). 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. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) 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. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- 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...".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- **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.
- Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- 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.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- Mescolare o scuotere biberon e omogeneizzatori e controllare la temperatura. Pericolo di ustione.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

- 1 Chiusura sportello
- 2 Apertura di controllo
- 3 Grata di ventilazione
- 4 Asse motrice
- 5 Anello scorrevole
- 6 Piatto girevole
- 7 Comandi
- 8 Funzione grill
- 9 Griglia

Attenzione:

non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!

Grafico 2: Comandi

LEISTUNG (microonde) Scelta della potenza

GRILL/KOMB.

GRILL: Grill al quarzo per grigliare e

gratinare

KOMB.: Microonde e grill funzionano in

alternanza

60% della cottura microonde -

40% della cottura grill

GEWICHT/UHR

GEWICHT: Dopo aver selezionato il menu,

impostare il peso premendo più volte..

UHR: Impostare il tempo premendo

per più di 2 secondi.

AUFTAUEN Attiva la funzione di scongelamento in relazione con un tempo impostato.

KAFFEE/EXPRESS Programma pre-impostato per scaldare caffè.

PIZZA

Programma pre-impostato per preparare pizza surgelata.

ZEIT/AUSWAHL

Per l'impostazione di ora, cottura e scelta dei programmi automatici.

START Avvio del programma - Impostazione del programma Cottura Express.

STOPP (Stop/Blocco)

Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura. Premere due volte per annullare il programma. Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinato 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 combinato o microonde.
- Per le modalità di funzionamento PIZZA e COMBI si prestano solo la griglia e il piatto per pizza acclusi alla fornitura.
- 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.

Messa in funzione

- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- 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.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari.
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere la cottura premere il tasto STOPP.
- Non riscaldare alimenti con guscio o cotenna, come uova e salami, né cibi contenuti in vasetti di vetro chiusi ecc. Pericolo di esplosione!
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non accendere mai l'apparecchio nella funzione microonde o combinata se è vuoto.
- 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
- Utilizzare solo stoviglie idonee come:
 - vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Impostare l'ora:

- Premere il tasto STOPP.
- Premere il tasto GEWICHT/UHR più di 3 secondi. Nel display compare "12 H". Premere di nuovo il tasto GEWICHT/UHR per arrivare alla modalità "24H".
- Con la manopola ZEIT/AUSWAHL selezionare l'ora desiderata.
- Premere di nuovo il tasto GEWICHT/UHR.
- Con la manopola ZEIT/AUSWAHL selezionare i minuti.
- Premere di nuovo il tasto GEWICHT/UHR per attivare il nuovo orario.

Uso microonde

1. Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo.
2. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'appa-

recchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso.)

3. Premere il tasto STOPP. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display Potenza Campo come selezionato in % in Watt (ca.) d'applicazione

100 900 Riscaldare rapidamente
80 720 Cuocere
60 540 Finire di cuocere
40 360 Fondere formaggi ecc.
20 180 Scongellare alimenti

0 0 Solo funzione timer, per congelati

esempio per lo scongelamento regolato

START 900 Riscaldare rapidamente

4. Con la manopola ZEIT/AUSWAHL regolare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 60 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START. La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.
Per cortesia osservare: la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.
6. Al termine della cottura l'apparecchio si spegne. Estrarre quindi gli alimenti.

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	900	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no

Consiglio: mettere nel recipiente 1 cucchiaino per evitare l'ebollizione ritardata, mescolare bene prima di bere.

Pietanze

Bistecche, patate e verdura	450 g	900	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	900	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	sì

Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.

Carne

Cotolette	200 g	900	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	900	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	900	2 - 3	no

Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.

Volatili

1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	900	3 - 4,5	sì

Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.

Generi alimentari/ Quantità Potenza Tempo Coprire
Cibo Watt ca. min.

Contorni

Pasta, riso 1 porzione 150 g 900 1 - 2 sì
2 porzioni 300 g 900 2,5 - 3,5 sì
Patate 500 g 900 3 - 4 sì

Consiglio: prima inumidire leggermente.

Minestre / Salse

Brodo, 1 piatto 250 g 900 1 - 1,5 sì
Minestra con pastina
o simili 250 g 900 1,5 - 2 sì
Salsa 250 g 900 1 - 2 sì

Latte e pappe

Latte 100 ml 540 0,5 - 1 no
Pappa 200 g 540 1 - 1,5 no

Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

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

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

Si riaccende solo quando 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/ Quantità Potenza Tempo Coprire
Cibo Watt ca. min.

Verdura

Melanzane	500 g 720	7 - 10	sì
Cavolo	500 g 720	8 - 11	sì
Broccoli	500 g 720	6 - 9	sì
Cicoria	500 g 720	6 - 7	sì
Piselli	500 g 720	6 - 7	sì
Finocchio	500 g 720	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g 720	13 - 15	sì
Patate	500 g 720	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g 720	8 - 10	sì

Generi alimentari/ Quantità Potenza Tempo Coprire
Cibo Watt ca. min.

Porro	500 g 720	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g 720	7 - 9	sì
Carote	500 g 720	8 - 10	sì
Peperoni	500 g 720	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g 720	7 - 10	sì
Asparagi	300 g 720	6 - 9	sì
Pomodori	500 g 720	6 - 7	sì
Zucchini	500 g 720	9 - 10	sì

Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiaini di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.

Frutta

Composta di mele, pere	500 g 720	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g 720	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g 720	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g 720	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 720	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g 720	10 - 15	sì
Involtoni di manzo	250 g 720	7 - 8	sì

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Volatili *)

Fricassee di pollo 250 g 720 6 - 7 sì

Brodo con
carne bianche 200 g 720 5 - 6 sì

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Pesce

Filetto di pesce	300 g 720	7 - 8	sì
Filetto di pesce	400 g 720	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 720	14 - 16	sì
Spinaci in foglia	300 g 720	11 - 13	sì
Cavolo	200 g 720	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g 720	8 - 10	sì
Broccoli	300 g 720	8 - 9	sì
Piselli	300 g 720	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g 720	13 - 15	sì
Porri	200 g 720	10 - 11	sì
Mais	200 g 720	4 - 6	sì
Carote	200 g 720	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g 720	7 - 8	sì
Spinaci	450 g 720	12 - 13	sì
	600 g 720	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 720	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g 720	7 - 8	sì
Vellutata	500 g 720	13 - 15	sì

Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

*) Alimenti precotti

Cottura Express

Per avviare la cottura rapida premere più volte il tasto START. Il procedimento di cottura inizia subito, ogni volta che si preme di

nuovo il tasto la cottura si prolunga di 30 secondi. La potenza del microonde è 100%. La cottura Express massima è di 12:00 minuti.

Cottura automatica

Con l'aiuto della cottura automatica si possono finire di cuocere determinate quantità di alimenti automaticamente. Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Con la manopola ZEIT/AUSWAHL selezionare il numero di programma desiderato.
3. Premere il tasto GEWICHT/UHR finché compare il peso degli alimenti da cuocere. Le impostazioni possibili sono riportate nella tabella seguente.

Codice Programma Peso

A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Riscaldare)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Patate)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Pane (scalcare))	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Verdura)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Carne)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLUGEL (Pollame)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Per avviare premere il tasto START.

Scongelamento automatico

Per lo scongelamento automatico di carne congelata e surgelati, procedere come di seguito indicato:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere il tasto AUFTAUEN. Ora siete nel programma di scongelamento.
3. Girare ancora la manopola ZEIT/AUSWAHL finché compare il tempo di scongelamento desiderato.
4. Per avviare premere il tasto START.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/ Quantità Potenza Tempo Tempo di riposo
Cibo Watt ca. min. min.

Carne, salumi

Carne (manzo, vitello, maiale)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
in un pezzo	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Bisteche, costole	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	180	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	180	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce, buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.

Generi alimentari/ Quantità Potenza Tempo Tempo di riposo
Cibo Watt ca. min. min.

Selvaggina

Lombo di capriolo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini

Pesce

Granchi, gamberetti	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.

Frutta

Lamponi, fragole	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Consiglio: girare con cautela o distribuire.

Pane e dolci

Panini	4 pezzo	180	ca. 3 - 5	
Pane	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	180	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	180	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	180	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.

Grill

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

Non è necessario "presiscaldare" il forno perché il grill a infrarossi produce direttamente calore da radiazione.

Per grigliare e gratinare procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere una volta il tasto GRILL/KOMB.
3. Con la manopola ZEIT/AUSWAHL impostare la durata desiderata del grill tra 10 secondi e 60 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START.

Generi alimentari/ Quantità Funziona- Tempo Coprire
Cibo mento Grill ca. min.

Gratinare toast con il formaggio	2-3		3-4	no
----------------------------------	-----	--	-----	----

Combinazione

In queste impostazioni il microonde e il grill funzionano in alternanza nel tempo preselezionato secondo il rapporto:

60% microonde
40% grill

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere 2 x il tasto GRILL/KOMB.
3. Con la manopola ZEIT/AUSWAHL selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 60 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START.

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/ Quantità Funzione Tempo Coprire
Cibo combinata ca. min.

Carne, salumi

Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo 750 g	10 - 12 no		
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14 no	
Wurstel	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

Polo per brodo	1000 g	13 - 15 no	
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 3 - 5 min.

Pizza

Per preparare una pizza surgelata procedere come qui di seguito descritto:

1. Mettere la griglia sul piatto di vetro (6). Appoggiare sopra il piatto della pizza con la pizza.
 2. Chiudere lo sportello.
 3. Premere il tasto STOPP.
 4. Premere il tasto PIZZA.
- Nota: il peso di 350g e il tempo di cottura sono preimpostati.
5. Premere il tasto START.

Se necessario, al termine del programma di cottura si può prolungare il tempo di preparazione. Aprire e chiudere lo sportello. Premere di nuovo il tasto START. Ogni volta che si preme il tasto il tempo di cottura aumenta di 2 minuti.

Kaffee-Express

Per scaldare caffè o simili premere 1 - 3 volte il tasto KAFFEE/EXPRESS, a seconda del numero di tazze.

Premendo il tasto START ha inizio il processo di riscaldamento.

Un'impostazione della potenza non è necessaria.

Funzioni speciali

Memoria automatica:

Al termine di un procedimento di cottura un segnale acustico segnala ogni 2 minuti di togliere gli alimenti.

Aprendo lo sportello o premendo il tasto STOPP, questo segnale viene annullato.

Blocco:

Premendo il tasto STOPP per più di 2 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto STOPP di nuovo per oltre 2 sec. si sblocca la funzione.

Pulizia

Prima di pulire staccare sempre la spina.

- Dopo l'uso pulire la camera di cottura con un panno leggermente umido.
- Lavare gli accessori come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Il telaio e la guarnizione dello sportello e le zone vicine devono essere pulite accuratamente da residui di sporco con un panno umido.

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.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB**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.
- 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 (except if it is designed to be used 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. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- 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".

Safety Instructions for this Device

- **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.
- Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
- **Warning -** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
- 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.
- Please do not try to repair the machine yourself. After removal of the cover there is a danger of radiation from microwave energy.

Description of the Operating Controls**Diagram 1: Description of Parts**

- 1 Door lock
- 2 Viewing window
- 3 Ventilation grille
- 4 Drive axle
- 5 Sliding ring
- 6 Rotating plate
- 7 Control panel
- 8 Grill heating
- 9 Grilling grid

Caution:

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

Diagram 2: Operating Controls

LEISTUNG (microwave) Power level selection

GRILL/KOMB.

GRILL: Quartz grill for grilling and grating

KOMB.: Microwave and grill work alternately

60% of the cooking time microwave –
40% of the cooking time grill

GEWICHT/UHR

GEWICHT:

After selecting the menu set the weight by pressing repeatedly. Set the time by pressing the button for more than 2 seconds.

UHR:

AUFTAUEN

Activates the defrost function in connection with a time setting.

KAFFEE/EXPRESS

Preset programme for heating coffee etc.

PIZZA

Preset programme for preparing deep-frozen pizza.

ZEIT/AUSWAHL

Setting the time, cooking time and selection of the automatic programmes

START Start of the programme - setting the express cooking time

STOPP (stop/disable) Press once to stop the cooking process. Press twice to delete the programme. Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

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 PIZZA and KOMB types of operation, only the grilling grid and the pizza plate supplied are 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.

Initial Operation

- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- 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.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

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.
- If you want to interrupt the cooking process, press the STOPP button. Do not heat up any food with a shell or skin, such as eggs, sausages or closed glass jars etc as there is a danger of explosion!
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it 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
- Only suitable tableware should be used such as:
 - glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Setting the Time:

- Press the STOPP button.
- Press the GEWICHT/UHR button for more than 3 seconds. "12 H" appears in the display. Press the GEWICHT/UHR button again to change to the "24 H" mode.
- Set the desired hour using the rotating ZEIT/AUSWAHL button.
- Press the GEWICHT/UHR button again.
- Set the desired minute using the rotating ZEIT/AUSWAHL button.
- Press the GEWICHT/UHR button again to activate the new time.

Operating the Microwave

1. Place the food to be heated up into suitable tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)
3. Press the STOPP button. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or several times.

Power in the display Power in Field of as selected in % watts (approx.) application

100	900	Rapid heating
80		720 Cooking
60		540 Continued cooking
40	360	Melting cheese etc.
20		180 Defrosting
0	0	deep-frozen food Only timer function, e.g. for time-controlled cooling
START		900 Rapid heating

4. Use the rotating ZEIT/AUSWAHL button to set the desired cooking duration between 10 seconds and 60 minutes.
5. Press the START button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.
Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.
6. After the time has elapsed the device switches itself off. Then you can remove the food.

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Water, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Water, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no

Tip: Place 1 teaspoon in the vessel to prevent a delay in boiling and stir well before drinking.

One-Course Meals

Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	yes

Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.

Meat

Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4	no
Joint	250 g	900	2 - 3	no

Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.

Poultry

Half a chicken	450 g	900	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4,5	yes

Tip: brush with oil, stir from time to time.

GBFood/dish Quantity Power Approx. time Cover
in watts in minutes**Extras**

Noodles, rice
1 portion 150 g 900 1 - 2 yes
2 portions 300 g 900 2.5 - 3.5 yes
Potatoes 500 g 900 3 - 4 yes

Tip: moisten slightly beforehand.

Soups/Sauces

Clear soup, 1 plate	250 g 900	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g 900	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g 900	1 - 2	yes

Baby Food

Milk	100 ml	540	0,5 - 1	no
Mash	200 g 540	1 - 1,5	no	

Tip: shake well or stir. Check the temperature!

Cooking

Practical Cooking Tips

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

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

It starts 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 Approx. time Cover
in watts in minutes**Vegetables**

Aubergines	500 g 720	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g 720	8 - 11	yes
Broccoli	500 g 720	6 - 9	yes
Chicory	500 g 720	6 - 7	yes
Peas	500 g 720	6 - 7	yes
Fennel	500 g 720	8 - 11	yes
Green beans	300 g 720	13 - 15	yes
Potatoes	500 g 720	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g 720	8 - 10	yes

Food/dish Quantity Power Approx. time Cover
in watts in minutes

Leek	500 g 720	7 - 9	yes
Maize cob	250 g 720	7 - 9	yes
Carrots	500 g 720	8 - 10	yes
Paprika	500 g 720	6 - 9	yes
Sprouts	300 g 720	7 - 10	yes
Asparagus	300 g 720	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g 720	6 - 7	yes
Courgettes	500 g 720	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 720	5 - 8	yes
Plum jam	250 g 720	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g 720	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g 720	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 720	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g 720	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g 720	7 - 8	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Poultry *)

Chicken fricassee	250 g 720	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g 720	5 - 6	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Fish

Fish fillet	300 g 720	7 - 8	yes
Fish fillet	400 g 720	8 - 9	yes

Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.

Defrosting and Cooking Vegetables

Apple and red cabbage	450 g 720	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g 720	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g 720	7 - 9	yes
French beans	200 g 720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g 720	8 - 9	yes
Peas	300 g 720	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g 720	13 - 15	yes
Leek	200 g 720	10 - 11	yes
Corn	200 g 720	4 - 6	yes
Carrots	200 g 720	5 - 6	yes
Sprouts	300 g 720	7 - 8	yes
Spinach	450 g 720	12 - 13	yes
	600 g 720	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 720	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g 720	7 - 8	yes
Crème soup	500 g 720	13 - 15	yes

Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.

*) Ready-made meals

Express Cooking

To start express cooking press START again. Cooking starts immediately and each time the button is pressed the cooking time is extended by 30 seconds. The power of the microwave is then 100%. The maximum express time is 12:00 minutes.

Automatic Cooking

With the help of the automatic programme you can cook certain quantities of food automatically. Please proceed as follows:

1. Press the STOPP button.
2. Set the desired programme number using the rotating ZEIT/AUSWAHL button.
3. Press the GEWICHT/UHR button until the approximate weight of the food to be cooked appears. Please see the following table for the possible settings.

Code Programme Weight

A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Heating up)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Potatoes)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Bread (heating up))	100g 200g 300g

Code ProgrammeWeight

A6	GEMÜSE (Vegetables)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Meat)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Poultry)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. To start cooking press the START button.

Automatic Defrosting

To automatically defrost frozen meat, poultry and deep-frozen food proceed as follows:

1. Press the STOPP button.
2. Press the AUFTAUEN button. You are now in the defrost programme.
3. Continue turning the rotating ZEIT/AUSWAHL button until the desired defrosting time appears.
4. To start defrosting press the START button.

Defrosting Table

Food/dish Quantity	Power	Approx. time in watts in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages			
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g 180	14 - 18	10 - 15
Schnitzel, cutlet	1000 g 180	25 - 30	20 - 25
Minced meat	200 g 180	4 - 6	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	250 g 180	6 - 8	5 - 10
Slices of cold meat	200 g 180	4 - 6	5 - 10
	300 g 180	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 180	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g 180	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g 180	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g 180	12 - 18	10 - 15

Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs, throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.

Game

Saddle of venison	1000 g 180	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g 180	12 - 13	10 - 20

Tip: turn once and cover edges.

Food/dish Quantity	Power	Approx. time in watts in minutes	Additional thawing time in minutes
Fish			
Prawns, shrimps	250 g 180	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g 180	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g 180	7 - 10	10 - 15
Fish fillet	250 g 180	5 - 7	5 - 10

Tip: stir several times and turn frequently.

Fruit

Raspberries, strawberries	250 g 180	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g 180	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g 180	9 - 12	5 - 10

Tip: stir carefully or break up into pieces.

Bread and Pastries

Rolls	4 pieces 180	ca. 3 - 5	
Bread	1000 g 180	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g 180	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g 180	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece 180	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece 180	0.5 - 1	3 - 5
Flan	1200 g 180	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 180	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g 180	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g 180	3 - 5	2 - 3

Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.

Grill

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

It is not necessary to "pre-heat" the grill as the infrared grill produces radiation energy immediately.

To grill and gratinate food, proceed as follows:

1. Press the STOPP button.
2. Press the GRILL/KOMB button once.
3. Set the desired grilling time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating ZEIT/AUSWAHL button.
4. To start cooking press the /START button.

Food/dish Quantity	Grilling	Approx. time	Cover
		in minutes	
Toast gratinated with cheese	2-3	3-4	no

Combination

When these settings are used the microwave and grill alternate within the preselected time in the ratio:

60% microwave
40% grill

1. Press the STOPP button.
2. Press the GRILL/KOMB. button twice.
3. Set the desired cooking time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating ZEIT/AUSWAHL button.
4. To start cooking press the START button.

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

GB

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 Combined Approx. time Cover operation in minutes

Meat, Sausages

Beef, pork or 500 g 10 - 12 no

veal in pieces 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

Boiling fowl 1000 g 13 - 15 no

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.

Food/dish Quantity Combined Approx. time Cover operation in 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.

Pizza

In order to cook a deep-frozen pizza, proceed as follows:

1. Place the grilling grid on the glass plate (6). Place the pizza plate with your pizza on this.
2. Close the door.
3. Press the STOPP button.
4. Press the PIZZA button.

Note: The weight of 350 g and the cooking time are preset.

5. Press the START button.

If required, you can extend the preparation time after finishing the cooking programme. Open and close the door. Press the START button again. Every time the button is pressed the cooking time increases by 2 minutes.

Coffee Express

In order to heat up coffee or similar drinks press the KAFFEE/EXPRESS button one to three times depending on the number of cups.

Press the START button and heating begins.

It is not necessary to adjust the power.

Special Functions

Automatic Reminder:

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.

This reminder is switched off by opening the door or pressing the STOPP button.

Disabling:

Press the STOPP button for more than 2 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the STOPP button again for more than 2 seconds to reactivate the machine.

Cleaning

Always remove the mains plug before cleaning the machine.

- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual manner in soapy water.
- The door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned when dirty with a damp cloth.

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!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut stopselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid stopselet ut av stikkkontakten (trekk i stopselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke stopselet ut av stikkkontakten (trekk i stopselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- **OBS KOKEFORSINKELSE:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte kokeforsinkelsen føre til at det plutselig dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.
- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og stopselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Reparer aldri apparatet selv. Etter at dekslet er fjernet, er det fare for strålebelastning gjennom mikrobølgeenergi.

Beskrivelse av betjeningselementene

Bilde 1: Delebetegnelse

- 1 Dørås 6 Dreietallerken
- 2 Gjennomskiktig vindu 7 Betjeningsfelt
- 3 Luftgitter 8 Grillvarme
- 4 Drivaksel 9 Grillrist
- 5 Glidering

Obs:

Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!

Bilde 2: Betjeningselementer

LEISTUNG (mikrobølger) Valg av effekttrinn

GRILL/KOMB.

GRILL: Kvartgrill til grilling og gratine-

ring
KOMB.: Mikrobølge og grillen arbeider vekselvis.
60% av tilberedningstiden med mikrobølger –
40% av tilberedningstiden med grill

GEWICHT/UHR

GEWICHT:

Etter å ha valgt meny stiller du her inn vekten ved å trykke flere ganger...

UHR:

Still inn klokken ved å holde knappen inne i mer enn 2 sek.

AUFTAUEN

Aktiverer tinefunksjonen i forbindelse med en tidsinnstilling.

KAFFEE/EXPRESS

Forhåndsinnstilt program til oppvarming av kaffe osv.

PIZZA

Forhåndsinnstilt program til tilberedning av frysepizza

ZEIT/AUSWAHL

Innstilling av klokkeslett, koketid og valg av automatiske programmer

START Start av programmet – innstilling

av ekspresskoketiden

STOPP (stopp/sperre)

Trykk én gang for å stoppe kokeprosessen.
Trykk to ganger for å slette programmet
Hold knappen inne i 3 sekunder for å sperre / låse opp apparatet

Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

- Ved bruk av grill og kombinert drift brukes strålevarme. Bruk derfor bare varmefast service.
- I ren grilldrift kan du også bruke service av metall eller aluminium – men ikke i kombinert drift eller mikrobølgedrift.
- For driftstypene PIZZA og KOMBI er det bare grillristen og pizzatallerkenen som leveres med, som egner seg.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftespalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmelementet.

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- Hvis du ønsker å ha mikrobølgeovnen i et skap, en hylle e.l., må du passe på at det er minimum 10 cm ventilasjonsavstand til skap, vegger o.a. på alle sider av apparatet.
- Ta ut alt tilbehøret som ligger inne i ovnen, pakk det ut og legg glideringen i midten. Plasser glasstallerkenen på drivakselen slik at den går i lås i utbulingene på drivakselen og ligger jevnt på denne.
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- **Fjern aldri folier på innsiden av døren!**
- Stikk stopselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
- Ikke fjern monterte deler fra ovnen eller fra innsiden av døren!

N**Bruke apparatet****Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:**

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestraling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Apparatet egner seg ikke til baking i svømmende fett.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte tilberedningsprosessen trykker du på STOPP-knappen. Ikke varm opp matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, og ikke lukket hermetikk osv. Eksplosjonsfare!
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Mikrobølgeovnen må aldri brukes i mikrobølge- eller grilldrift hvis den er tom.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tining av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer
- Bruk kun egnet service, som:
 - glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Bruk aldri plastikk- eller papirservice.

Stille inn klokken:

- Trykk på STOPP-knappen.
- Hold GEWICHT/UHR-knappen inne i mer enn 3 sekunder. På displayet vises "12 H". Trykk på GEWICHT/UHR-knappen en gang til for å få fram "24H"-modus.
- Still inn riktig time med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
- Trykk på GEWICHT/UHR-knappen en gang til.
- Still inn riktig minutt med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
- Trykk på GEWICHT/UHR-knappen en gang til for å aktivere det nye klokkeslettet.

Betjening av mikrobølgeovnen

1. Legg maten som skal varmes opp, i et egnet kokekar.
2. Åpne døren og sett kokekaret midt på glasstallerkenen. Lukk døren. (Av sikkerhetsmessige årsaker virker apparatet bare når døren er ordentlig lukket.)
3. Trykk på STOPP-knappen. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på LEISTUNG-knappen.

Valgt effekten vises Effekt Bruksområde i displayet i % i watt (ca.)

100 900 Hurtig oppvarming
80 720 Koking
60 540 Viderekoking
40 360 Smelting av ost osv.
20 180 Opptining av

0 0 Kun timerfunksjon, frysevarer

START 900 Hurtig oppvarming

4. Still inn ønsket koketid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
5. Trykk på START-knappen for å starte kokingen. Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.
Legg merke til: Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.
6. Etter at tiden er løpt ut, slår apparatet seg av. Ta da ut maten.

Oppvarming

Oppvarming er et område der mikrobølgeovnen byr på særlige fordeler. Det er svært lett å få matvarer og væsker som kommer rett fra kjøleskapet, opp i romtemperatur eller spisetemperatur, uten at du trenger å bruke mange gryter.

Oppvarmingstidene som er angitt i tabellen under, kan bare fungere som retningslinjer. Tiden er svært avhengig av hva temperaturen er i utgangspunktet, og av matvaresammensetningen. Det anbefales derfor å av og til se etter om retten er varm nok.

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	900	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nei
Kaffe, 1 kopp	150 g	900	0,5 - 1	nei
Melk, 1 kopp	150 g	900	0,5 - 1	nei

Tips: Legg 1 teske i koppen for å forsinke kokingen, rør godt rundt for du drikker.

Tallerkenretter

Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasj med pasta	450 g	900	2 - 2,5	ja
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja

Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.

Kjøtt

Snitsel, panert	200 g	900	1 - 2	nei
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	900	3 - 4	nei
Kjøttstykke	250 g	900	2 - 3	nei

Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.

Fjærkre

1/2 kylling	450 g	900	3,5 - 5	nei
Honsefrikassé	400 g	900	3 - 4,5	ja

Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.

Tilbehør

Pasta, ris 1 porsjon	150 g	900	1 - 2	ja
Pasta, ris 2 porsjoner	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Poteter	500 g	900	3 - 4	ja

Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.

Supper/sauser

Klar suppe, 1 tallerken	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	900	1 - 2	ja

Babymat

Melk	100 ml	540	0,5 - 1	nei
Grøt	200 g	540	1 - 1,5	nei

Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!

Koking**Praktiske tips om koking**

Hold deg til retningslinjene i koketabellen og oppskriftene. Følg med på kokeprosessen hvis du ikke har så mye øvelse ennå.

Du kan alltid åpne døren til mikrobølgeovnen. Ovnen slås da automatisk av.

Den fortsetter ikke å gå før døren er lukket igjen.

Matvarer som kommer rett fra kjøleskapet, trenger lengre koketid enn matvarer med romtemperatur.

Jo mer kompakt en matvare er, desto lengre er koketiden. Dermed trenger f.eks. et stort kjøttstykke lengre koketid enn strimlet kjøtt i samme mengde. For større mengder anbefales det å begynne med maksimal effekt og så gå over til middels effekt for at

maten skal bli kokt så jevnt som mulig.

Flate matvarer kokes raskere enn høye, prøv derfor å fordele matvarene utover så flatt som mulig. Legg tynnere biter, f.eks. kyllinglar eller fiskefilet, innover eller la dem overlape hverandre.

Mindre mengder kokes raskere enn store.

Følgende tommelfingerregel gjelder:

Dobbel mengde = nesten dobbel tid
Halv mengde = halv tid

Hvis du ikke finner noen passende tidsangivelse for en rett, gjelder regelen:

per 100 g ca. 1 minutt koketid

Alle matvarer som du dekker til på komfyren, bør du også dekke til i mikrobølgeovnen.

Et lokk forhindrer at matvarene tørker ut. En tallerken snudd opp ned, bakepapir eller mikrobølgefolie egner seg til å dekke til med. Matvarer som skal ha en skorpe, må kokes uten tildekning.

Koketabell

Næringsmidler/ Mengde Effekt Tid Tildekking
matvarer watt ca. min.

Grønnsaker

Auberginer	500 g	720 7 - 10	ja
Blomkål	500 g	720 8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720 6 - 9	ja
Sikori	500 g	720 6 - 7	ja
Erter	500 g	720 6 - 7	ja
Fennikel	500 g	720 8 - 11	ja
Aspargesbønner	300 g	720 13 - 15	ja
Poteter	500 g	720 9 - 12	ja
Kålrahi	500 g	720 8 - 10	ja
Purreløk	500 g	720 7 - 9	ja
Maiskolber	250 g	720 7 - 9	ja
Gulrøtter	500 g	720 8 - 10	ja
Paprika	500 g	720 6 - 9	ja
Rosenkål	300 g	720 7 - 10	ja
Asparges	300 g	720 6 - 9	ja
Tomater	500 g	720 6 - 7	ja
Squash	500 g	720 9 - 10	ja

Tips: Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.

Frukt

Eple-, pærekompost	500 g	720 5 - 8	ja
Plommemos	250 g	720 4 - 6	nei
Rabarbrakompost	250 g	720 5 - 8	ja
Stekte epler, 4 stk.	500 g	720 7 - 9	ja

Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.

Kjøtt *)

Kjøtt med saus	400 g	720 10 - 12	ja
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	720 10 - 15	ja
Okserullade	250 g	720 7 - 8	ja

Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.

Fjærkre *)

Honsefrikassé	250 g	720 6 - 7	ja
Fjærkresuppe	200 g	720 5 - 6	ja

Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.

Fisk

Fiskefilet	300 g	720 7 - 8	ja
Fiskefilet	400 g	720 8 - 9	ja

Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.

Næringsmidler/ Mengde Effekt Tid Tildekking
matvarer watt ca. min.

Tine og koke grønnsaker

Rodkål	450 g	720 14 - 16	ja
Bladspinat	300 g	720 11 - 13	ja
Blomkål	200 g	720 7 - 9	ja
Brekkebønner	200 g	720 8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	720 8 - 9	ja
Erter	300 g	720 7 - 8	ja
Kålrahi	300 g	720 13 - 15	ja
Purreløk	200 g	720 10 - 11	ja
Mais	200 g	720 4 - 6	ja
Gulrøtter	200 g	720 5 - 6	ja
Rosenkål	300 g	720 7 - 8	ja
Spinat	450 g	720 12 - 13	ja
	600 g	720 15 - 17	ja

Tips: Kok med 1-2 ts. væske, rør om iblant, del ev. forsiktig opp, la grønnsakene etterkoke i 2-3 min., ikke krydre før like før servering.

Supper/gryteretter *)

Gryterett	500 g	720 13 - 15	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	300 g	720 7 - 8	ja
Kremet suppe	500 g	720 13 - 15	ja

Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3-5 min.

*) Prefabrikkerte matvarer

Ekspresskoking

For å starte ekspresskoking trykker du på START flere ganger. Kokeprosessen begynner med en gang. Hver gang du trykker på knappen, forlenges koketiden med 30 sekunder. Mikrobølgeeffekten er 100 %. Den maksimale ekspresstiden er 12.00 minutter.

Automatisk koking

Du kan få hjelp av automatikken til å få kokt ferdig bestemte mengder matvarer. Gå da fram på følgende måte:

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Still inn ønsket programnummer med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
3. Trykk på GEWICHT/UHR-knappen til du får fram cirkavekten for den maten du skal tilberede. De innstillingene som er mulige, finner du i tabellen under.

Kode	Program	Vekt
A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Oppvarming)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Poteter)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Brot i varme ovns opp)	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Grønnsaker)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Kjøtt)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLUGEL (Fjærke)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Trykk på START-knappen for å starte programmet.

Automatisk tining

For å tine frosset kjøtt, fjærkre og frysevarer automatisk går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Trykk på knappen AUFTAUEN. Du er nå inne i tineprogrammet.

N

3. Vri på skruknappen ZEIT/AUSWAHL til du får fram ønsket opptiningstid.
4. Trykk på START-knappen for å starte programmet.

Tabell for tining

Næringsmidler/ Mengde Effekt Tid Ettertiningstid
matvarer watt ca. min. min.

Kjøtt, polser

Kjøtt (okse, kalv, svin)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
i helt stykke	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Snitsel, kotelett	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Kjøttdeig	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Steikpølse,				
knakkpølse	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Pålegg	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til omfintlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del polser opp i skiver.

Fjærkre

Kylling	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Kyllingdeler	500 g	180	12 - 15	5 - 10
And	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Deler av gås, kalkun	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Tips: Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske og ikke la den komme i kontakt med andre matvarer.

Vilt

Viltsadel	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Haresadel	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tips: Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.

Fisk og sjømat

Krabber, reker	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Ørret	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Hel fisk	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fiskefilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tips: Rør rundt flere ganger, snu ofte.

Frukt

Bringebær, jordbær	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirsebær, plommer	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Eplemos	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tips: Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.

Brød og bakevarer

Rundstykker	4 stk.	180	ca. 3 - 5	
Brød	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Sukkerbrødkake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruktkake	1 stk.	180	2 - 3	2 - 3
Terte	1 stk.	180	0,5 - 1	3 - 5
Terte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tips: Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, omfintlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn.

Melkeprodukter

Smør	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Ostemasse	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Krem	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tips: Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvfrossen.

Grill

Bruk grillristen til grilling. Bruk en egnet, varmekast tallerken eller legg grillmaten rett på grillristen.

Det er ikke nødvendig å varme opp grillen på forhånd. Infrarød-grillen produserer strålevarme med en gang.

For å grille og gratinere går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Trykk 1 gang på GRILL/KOMB-knappen.

46

3. Still inn ønsket grilltid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
4. Trykk på START-knappen for å starte programmet.

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Bruk av grillen	Tid ca. min.	Tildekking
Ostesmørbrød	2-3		3-4	nei

Kombinasjon

På disse innstillingene arbeider mikrobølgeeffekt og grill vekselvis innenfor den forhåndsinnstilte tiden etter forholdet:

60 % mikrobølgeeffekt
40 % grill

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Trykk 2 ganger på GRILL/KOMB-knappen.
3. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen ZEIT/AUSWAHL.
4. Trykk på START-knappen for å starte programmet.

Tips om kombinert drift

Hvis du tilbereder matvarer i kombinert drift mikrobølge-grill, bør du være klar over følgende:

For store, tykke matvarer, f.eks. svinesteik, er mikrobølgetiden lengre enn for små, flate matvarer. **Med grillen er det imidlertid motsatt. Jo nærmere matvarene kommer grillen, desto forte-re blir de brune.** Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift, kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

Bruk risten til grilling for å oppnå rask og jevn brunng.

(Unntak: Store, tykke matvarer grilles rett på grilltallerkenen!)

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Kombinert drift	Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, polser				
Okse-, svine- eller	500 g		10 - 12	nei
kalvekjøtt i helt stykke	750 g		12 - 15	nei
Skinke	500 g		12 - 14	nei
Kjøttpudding	500 g		13 - 15	nei
Wienerpølse	200 g		2 - 3	nei
Knakkpølse	200 g		2 - 3	nei

Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 3-5 min., smør kjøttpudding inn med eggehvite, stikk pølser med en gaffel.

Fjærkre

Høns til suppe	1000 g	13 - 15	nei
Kyllingbiter	250 g	4 - 5	nei

Tips: La kjøttet koke i egen saft uten væske, snu det en gang, la det etterkoke i 4-5 min.

Fisk

Ørret, au bleu	300 g	5 - 6	nei
Fiskefilet	300 g	3 - 4	nei

Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.

Pizza

For å tilberede en frysepizza går du fram på følgende måte:

1. Sett grillristen på glasstallerkenen (6). Sett pizzatallerkenen med pizzaen oppå der igjen.
 2. Lukk døren.
 3. Trykk på STOPP-knappen.
 4. Trykk på PIZZA-knappen.
- Merk: Vekten på 350 g og koketiden er forhåndsinnstilt.
5. Trykk på START-knappen.

Ved behov kan du forlenge tilberedningstiden etter at kokeprogrammet er avsluttet. Åpne og lukk døren. Trykk på START-knappen en gang til. Tilberedningstiden øker med 2 minutter hver gang du trykker på knappen.

Kaffe-ekspress

For å varme opp kaffe eller lignende drikkevarer trykker du på KAFFEE/EXPRESS-knappen 1 til 3 ganger, avhengig av antall kopper.

Trykk på START-knappen, og oppvarmingsprosessen begynner.

Du trenger ikke å stille inn effekt.

Spesialfunksjoner

Automatisk påminning:

Etter at en tilberedningsprosess er avsluttet, blir du minnet om å ta ut matvarene ved hjelp av en pipetone som høres hvert andre minutt.

Påminningen kobles ut ved at du åpner døren eller trykker på STOPP-knappen.

Sperre:

Hold STOPP-knappen inne i mer enn 2 sekunder for å sperre mikrobølgeovnen. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningselementene er da blokkert. Hold STOPP-knappen inne i mer enn 2 sekunder en gang til for å oppheve sperren.

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du skal gjøre rent apparatet.

- Rengjør inne i ovnen med en lett fuktig klut etter bruk.
- Rengjør tilbehøret i vanlig oppvaskvann.
- Dørrammen/dørpakningen og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de har blitt tilgriset.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantitytelse medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

PL**Ogólne wskazówki bezpieczeństwa**

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisił luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- **UWAGA ZAHAMOWANIE WRZENIA:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z żywnością dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo oparzenia.
- W żadnym wypadku proszę nie naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Po usunięciu pokryw występuje niebezpieczeństwo otrzymania dawki promieniowania energii mikrofalowej.

Opis elementów obsługi**Grafika 1: określenie części**

- 1 Zamek drzwiczek
- 2 Wziernik
- 3 Kratka wentylacyjna
- 4 Oś napędowa
- 5 Pierścień ślizgowy
- 6 Talerz obrotowy
- 7 Panel sterowania
- 8 Ogrzewanie grilla
- 9 Ruszt grilla

Uwaga:

Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!

Grafika 2: elementy obsługi

LEISTUNG (Mikrofales)	Wybór stopni mocy
GRILL/KOMB.	
GRILL: Grill kwarcowy do grillowania i opiekania	
KOMB.: Mikrofales i grill pracują na przemian	
	60% czasu gotowania mikrofales – 40% czasu gotowania grill
GEWICHT/UHR	
GEWICHT: Po wybraniu menu ustawić wagę przez wielokrotne naciśnięcie.	
UHR: Naciskając przycisk dłużej niż 2 sekundy ustawić czas.	
AUFTAUEN	Uaktywnia funkcję rozmrażania w połączeniu z ustawieniem czasu.
KAFFEE/EXPRESS	Program zawierający ustawienia do podgrzewania kawy itd.
PIZZA	Program zawierający ustawienia do przyrządzania mrożonej pizzy.
ZEIT/AUSWAHL	Ustawienie czasu, długości gotowania i wybór programów automatycznych
START	Rozpoczęcie programu – ustawienie gotowania ekspresowego
STOPP (Stop/Blokada)	Wcisnąć raz celem zatrzymania gotowania. Wcisnąć dwa razy celem skasowania programu, przytrzymać 3 sekundy celem zablokowania/odblokowania urządzenia.

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie ciepłe, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofales.
- Do rodzajów pracy PIZZA i KOMB nadaje się tylko ruszt grilla i należący do zestawu kucharki talerz do pizzy.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Uruchomienie

- Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- **W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!**
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiacz 230 V, 50 Hz.
- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych elementów z komory kuchenki i z wewnętrznej strony drzwiczek!

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofales:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w płynnym tłuszczu.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- W celu przerwania procesu gotowania proszę wcisnąć przycisk STOP. Proszę nie podgrzewać potraw w skorupce lub ze skórką, takich jak jajka czy kiełbasy, i żadnych zamkniętych konserw szklanych itd. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Mikrofales dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego, ustawionego na tryb Mikrofales lub w trybie kombinowanym.
- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
 - rozmrażania mrożonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw
- Proszę używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak:
 - szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych
- Proszę nie używać naczyń plastikowych czy papierowych.

Ustawienie godziny:

- Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
- Proszę wcisnąć przycisk GEWICHT/UHR dłużej niż 3 sekundy. W wyświetlaczu pojawia się „12 H”. Proszę ponownie wcisnąć przycisk GEWICHT/UHR, by przejść do trybu „24 H”.
- Pokrętem ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić pożądaną godzinę.
- Proszę ponownie wcisnąć przycisk GEWICHT/UHR.
- Pokrętem ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić pożądaną minutę.

- Proszę ponownie wcisnąć przycisk GEWICHT/UHR, by nowy czas stał się aktywny.

Obsługa Mikrofales

1. Potrawę przeznaczoną do podgrzania proszę włożyć do odpowiedniego naczynia.
2. Proszę otworzyć drzwiczki i postawić naczynie pośrodku na szklanym talerzu. Proszę zamknąć drzwiczki (ze względu na bezpieczeństwo urządzenie pracuje tylko przy zamkniętych drzwiczkach.)
3. Proszę wcisnąć przycisk STOPP. Przez jedno- lub wielokrotne naciśnięcie przycisku LEISTUNG wybiera się pożądaną moc mikrofales.

Wybrana moc w Moc w watach Zakres użycia wyświetlaczu w % (w przybliżeniu)

100 900 Szybkie	podgrzewanie
80 720 Gotowanie	
60 540 Kontynuacja	gotowania
40 360	Roztapianie sera itd.
20 180 Rozmrażanie	
0 0	mrożonek
	tylko funkcja zegara, np. w celu ostudzenia według ustalonego czasu
START 900 Szybkie	podgrzewanie

4. Pokrętem ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START. Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.
Proszę pamiętać o jednym: gotowanie w kuchenke mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchenke konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dokończyć.
6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Podgrzewanie

Odrzewanie i podgrzewanie to szczególna zaleta kuchenki mikrofalowej. Zimne płyny i potrawy z lodówki dają się bardzo łatwo podgrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury spożycia bez konieczności używania wielu garnków.

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten w wysokim stopniu zależy od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Z tego względu zaleca się sprawdzać od czasu do czasu, czy danie jest już wystarczająco gorące.

Tabela Podgrzewanie

Żywność/ Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas Przykrycie w minutach	
Płyny				
Woda, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie

Wskazówka: włożyć 1 małą łyżeczkę do naczynia, by zapobiec zjawisku zahamowania wrzenia, przez wypicie dobrze wymieszać.

PL**Żywność/ Ilość Moc w Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa watach w minutach****Potrawy na talerz**

Sznicel, ziemniaki i
warzywa 450 g 900 2,5 - 3,5 tak
Gulasz z kłuskami 450 g 900 2 - 2,5 tak
Mięso, kluska i sos 450 g 900 2,5 - 3,5 tak

Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.

Mięso

Sznicel,
panierowany 200 g 900 1 - 2 nie
Zrazy pieczone,
4 sztuki 500 g 900 3 - 4 nie
Kawałek pieczeni 250 g 900 2 - 3 nie

Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękała.

Drób

1/2 kurczaka 450 g 900 3,5 - 5 nie
Potrawka z kury 400 g 900 3 - 4,5 tak

Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.

Przystawki

Kluski, ryż 1 porcja 150 g 900 1 - 2 tak
2 porcje 300 g 900 2,5 - 3,5 tak
Ziemniaki 500 g 900 3 - 4 tak

Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć

Zupy/ Sosy

Rosół klarowny,
1 talerz 250 g 900 1 - 1,5 tak
Zupa z dodatkami 250 g 900 1,5 - 2 tak
Sos 250 g 900 1 - 2 tak

Pożywienie dla niemowląt

Mleko 100 ml 540 0,5 - 1 nie
Papka 200 g 540 1 - 1,5 nie

Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!

Gotowanie**Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania**

Proszę przestrzegać danych orientacyjnych, zawartych w tabeli gotowania i w przepisach. Proszę obserwować proces gotowania, dopóki nie mają Państwo jeszcze wystarczającej praktyki.

Drzwiczki kuchenki mogą Państwo otwierać w każdej chwili. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Zaczyna ono pracować ponownie dopiero wtedy, gdy drzwiczki są zamknięte.

Środki spożywcze z lodówki potrzebują trochę dłuższego czasu gotowania niż żywność o temperaturze pokojowej.

Im bardziej masywna jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Tak więc np. większy kawałek mięsa potrzebuje dłuższego czasu gotowania niż mięso w tej samej ilości, pokrojone w cienkie małe plasterki. Zaleca się, by większe ilości podgotować przy maksymalnej mocy i dla równomiernego ugotowania potraw kontynuować program na średniej mocy.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego też żywność proszę rozkładać możliwie płasko. Części cieńsze, np. udka kurczaka lub filety z ryby, proszę kłaść do wewnątrz lub przysłonić innymi częściami potrawy.

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże.

Obowiązuje żelazna reguła:

**Podwójna ilość = prawie podwójny czas.
Pół ilości = pół czasu.**

Jeżeli dla jakiegoś dania nie mogą Państwo znaleźć odpowiedniego czasu, to obowiązuje zasada:

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

Wszystkie potrawy, które przykrywają Państwo na zwykłej kuchenke, powinny być przykryte także w kuchenke mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wyschnięciu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, papier pergaminowy lub folia do kuchenki mikrofalowej. Potrawy, które mają mieć skorupkę, gotować bez przykrycia.

Tabela Gotowanie**Żywność/ Ilość Moc w Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa watach w minutach****Warzywa**

Bakłażany	500 g	720	7 - 10	tak
Kalafior	500 g	720	8 - 11	tak
Brokuły	500 g	720 6 - 9	tak	
Cykoria	500 g	720 6 - 7	tak	
Groszek	500 g	720 6 - 7	tak	
Koper włoski	500 g	720	8 - 11	tak
Zielona fasolka	300 g	720	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	720	9 - 12	tak
Kalarepa	500 g	720	8 - 10	tak
Szczypiorek	500 g	720 7 - 9	tak	
Kolby kukurydzy	250 g	720 7 - 9	tak	
Marchew	500 g	720	8 - 10	tak
Papryka	500 g	720	6 - 9	tak
Bruksela	300 g	720	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	720 6 - 9	tak	
Pomidory	500 g	720	6 - 7	tak
Cukinia	500 g	720	9 - 10	tak

Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawić dopiero przed serwowaniem.

Owoce

Kompot z jabłek, gruszek	500 g	720 5 - 8	tak	
Powidła	250 g	720 4 - 6	nie	
Kompot rabarbarowy	250 g	720 5 - 8	tak	
Pieczone jabłka, 4 sztuki	500 g	720 7 - 9	tak	

Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.

Mięso*)

Mięso z sosem 400 g	720	10 - 12	tak	
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki	500 g	720	10 - 15	tak
Rolada wołowa	250 g	720 7 - 8	tak	

Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.

Drób*)

Potrawka z kury	250 g	720 6 - 7	tak	
Zupa z drobiu	200 g	720 5 - 6	tak	

Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.

Ryba

Filet z ryby	300 g	720	7 - 8	tak
Filet z ryby	400 g	720	8 - 9	tak

Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.

Rozmrażanie i gotowanie warzyw

Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g	720 14 - 16	tak	
--------------------------------	-------	-------------	-----	--

**Żywność/ Ilość Moc w Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa watach w minutach**

Szpinak liściasty	300 g	720	11 - 13	tak
Kalafior	200 g	720	7 - 9	tak
Fasola szparagowa	200 g	720	8 - 10	tak
Brokuły	300 g	720	8 - 9	tak
Groszek	300 g	720	7 - 8	tak
Kalarepa	300 g	720	13 - 15	tak
Szczypiorek	200 g	720	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	720	4 - 6	tak
Marchew	200 g	720	5 - 6	tak
Bruksela	300 g	720	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	720	12 - 13	tak
	600 g	720	15 - 17	tak

Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przyprawiać dopiero przed serwowaniem.

Zupy/ Potrawy jednogarnkowe *)

Potrawa				
jednogarnkowa	500 g	720	13 - 15	tak
Zupa z dodatkiem	300 g	720	7 - 8	tak
Zupa kremowa	500 g	720	13 - 15	tak

Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.

*) Potrawy wstępnie przyrządzone

Gotowanie ekspresowe

Celem rozpoczęcia gotowania ekspresowego proszę wcisnąć powtórnie przycisk START. Gotowanie rozpoczyna się natychmiast, przy czym każde następne wciśnięcie przycisku przedłuża czas gotowania o 30 sekund. Moc mikrofal wynosi przy tym 100%. Maksymalny czas gotowania ekspresowego wynosi 12:00 minut.

Gotowanie automatyczne

Przy pomocy automatyki pewne ilości potraw mogą Państwo gotować automatycznie. W tym celu proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Pokręćm ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić numer pożądanego programu.
3. Proszę wcisnąć przycisk GEWICHT/UHR, aż pojawi się przybliżona waga potrawy przeznaczonej do gotowania. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Kod	Program	Waga
A1	POPCORN (Prażona kukurydza)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWÄRMEN (Ogrzewanie)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Ziemniaki)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Chleb (odgrzać))	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Warzywa)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Mięso)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Drobie)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Rozmrażanie automatyczne

W celu automatycznego rozmrożenia zamrożonego mięsa, drobiu i mrożonek proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.

2. Proszę wcisnąć przycisk AUFTAUEN. Teraz znajdują się Państwo w programie rozmrażania.
3. Pokręćm ZEIT/AUSWAHL proszę kręcić do chwili, aż pojawi się pożądaný czas rozmrażania.
4. Celem rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Tabela Rozmrażanie

Żywność/ Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach rozmrażania	Czas dokończenia
---------------------	-------	-----------------	--	------------------

Mięso, wędliny

Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
w kawałku	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Sznicel, kotlet	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Mięso siekane	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Smażona kiełbasa, serdelek	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Wędlina różnego rodzaju, krojona w plasterki	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, delikatne części przykryć; mięso siekane rozdrobnić, części już rozmrożone usunąć; plasterki wędliny rozdzielić.

Drób

Kurczak	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Części kurczaka	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Kaczka	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Części gęsi, indyckiej	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Wskazówka: po upływie połowy czasu drób odwrócić, skrzydełka i udka przykryć, płyn powstający przy rozmrażaniu wyjąć i uważać, by nie miał styczności z innymi potrawami.

Dziczyzna

Comber sarni	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Comber zajęczy	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Wskazówka: odwrócić raz, przykryć części na brzegach

Ryba

Kraby, małe krewetki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pstrągi	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Ryby całe	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filety rybne	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Wskazówka: mieszać wielokrotnie, częściej odwracać.

Owoce

Maliny, truskawki	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Wiśnie, śliwki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Przecier jabłeczny	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Wskazówka: mieszać ostrożnie, wzgl. rozdrobnić.

Chleb i pieczywo

Bułki	4 sztuki	180	ca. 3 - 5	
Chleb	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Chleb tostowy	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Ciasto ucierane	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Ciasto owocowe	1 sztuka	180	2 - 3	2 - 3
Tort	1 sztuka	180	0,5 - 1	3 - 5
Tort	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Wskazówka: chleb i pieczywo położyć na kuchennym papierze krepowym, wchłaniającym wilgoć; delikatne pieczywo tylko lekko rozmrozić.

Produkty mleczne

Masło	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Śmietana	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Wskazówka: usunąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać jeszcze na wpół zamrożoną.

PL

Grill

Do grillowania proszę wykorzystać ruszt grilla. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekana żywność położyć bezpośrednio na ruszcie. Rozgrzewanie wstępne grilla nie jest konieczne, ponieważ grill działający na podczerwień bezpośrednio wytwarza promieniowanie ciepłe.

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Proszę wcisnąć jeden raz przycisk GRILL/KOMB.
3. Pokręćm ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 10 sekund a 60 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Żywność/ Ilość Tryb Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa Grill w minutach

Tost opiekany
z serem 2-3 3-4 nie

Tryb kombinowany

W tym ustawieniu mikrofa i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

60% mikrofa
40% grill

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP.
2. Proszę wcisnąć dwa razy przycisk GRILL/KOMB.
3. Pokręćm ZEIT/AUSWAHL proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

Jeżeli potrawy przyrządzają Państwo w trybie kombinowanym Mikrofa – Grill, to powinni Państwo zwrócić uwagę na rzeczy następujące:

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofa, niż dla potraw małych i płaskich. **W przypadku grilla jest jednak na odwrót. Im bliżej grilla żywność się znajduje, tym szybciej się ona zarumienia.** Oznacza to, że jeżeli przyrządzają Państwo duże kawałki pieczeni w trybie kombinowanym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni.

Do grillowania proszę stosować ruszt, by osiągnąć szybkie i równomierne zarumienienie.

(Wyjątek: duże, grube środki spożywcze grilluje się bezpośrednio na talerzu obrotowym!)

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/ Ilość Tryb Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa kombinowany w minutach

Mięso, wędliny

Wołowina,			
wieprzowina lub	500 g	10 - 12	nie
cielęcina w kawałku	750 g	12 - 15	nie
Wieprzowina			
peklowana i			
wędzona			
(tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kiełbaski			
wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie

Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kiełbaski nakłuć widelcem.

Żywność/ Ilość Tryb Przybliżony czas Przykrycie
Potrawa kombinowany w minutach

Drób			
Kura na zupe	1000 g	13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie

Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.

Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie

Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.

Pizza

Celem przyrządzenia pizzy mrożonej proszę postępować następująco:

1. Proszę postawić ruszt grilla na talerzu szklanym (6). Na tym proszę postawić talerz z pizzą.
2. Proszę zamknąć drzwiczki.
3. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
4. Proszę wcisnąć przycisk PIZZA.
Uwaga: ciężar 350 g i czas przyrządzania jest już ustawiony.
5. Proszę wcisnąć przycisk START.

W razie potrzeby mogą Państwo przedłużyć czas przyrządzania po zakończeniu programu. Proszę otworzyć i zamknąć drzwiczki. Proszę ponownie wcisnąć przycisk START. Po każdym naciśnięciu przycisku czas przyrządzania zwiększa się o 2 minuty.

Kawa błyskawiczna

W celu podgrzania kawy lub podobnych napojów proszę wcisnąć przycisk KAFFEE/EXPRESS od 1 do 3 razy, w zależności od liczby filiżanek.

Proszę wcisnąć przycisk START i podgrzewanie rozpoczyna się.

Ustawienie mocy nie jest konieczne.

Funkcje specjalne

Automatyczne przypomnienie:

Po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy wysoki ton przypomina Państwu co 2 minuty, by wyjąć danie.

Przez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku STOP funkcja przypomnienia wyłącza się.

Blockada:

Proszę wcisnąć przycisk STOP na dłużej niż 2 sekundy, by zablokować urządzenie. Blockada pokazywana jest w wyświetlaczu. Funkcje elementów obsługi są zablokowane. Proszę ponownie wcisnąć przycisk STOP na dłużej niż 2 sekundy, by skasować blokadę.

Czyszczenie

Proszę przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyczkę z gniazdka.

- Komorę kuchenki po użyciu proszę czyścić lekko nawilżoną ściereczką.
- Akcesoria proszę czyścić zwyczajnie, używając płynu do mycia naczyń.
- Ramy/uszczelki drzwiczek i części sąsiadujące po zabrudzeniu muszą być czyszczone dokładnie wilgotną ściereczką.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe. Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

CZ**Všeobecné bezpečnostní pokyny**

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapaliny) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, nevádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- **POZOR, UTAJENÝ VAR:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Prosíme, v žádném případě se nepokoušejte opravit přístroj sami. Po odnětí krytu je zde nebezpečí poškození zdraví ozářením mikrovlnnou energií.

Popis ovládacích prvků**Obr. 1: Označení dílů**

- 1 Uzávěr dvířek
- 2 Průhledové okénko
- 3 Větrací mřížka
- 4 Hnací osa
- 5 Kluzný kroužek
- 6 Otočný talíř
- 7 Ovládací panel
- 8 Topný prvek grilu
- 9 Grilovací rošt

Pozor:

Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!

Obr. 2: Ovládací prvky

LEISTUNG (mikrovlnná trouba) Volba výkonových stupňů

GRILL/KOMB.

GRILL: Křemenný gril ke grilování a

zapékání

KOMB.: Mikrovlnná trouba a gril pracují

střídavě

60% nastavené doby

mikrovlnná trouba –

40% gril

GEWICHT/UHR

GEWICHT: Po výběru menu se

několikrát stisknutím nastaví hmotnost.

UHR: Po stlačení tlačítka po dobu

delší než 2 sekundy se nastává čas.

AUFTAUEN Aktivuje rozmrazovací funkci ve

spojení s nastavováním času.

KAFFEE/EXPRESS Předem nastavený program k

ohřívání kávy atd.

PIZZA Předem nastavený program k

přípravě hluboko zmražené pizzy.

ZEIT/AUSWAHL Nastavení času, doby přípravy

a volba automatických programů.

START Spuštění programu –

stanovení expresní doby vaření

STOPP (Stop/Zablokování)

Jedno stisknutí slouží k zastavení procesu přípravy. Dvojitě stisknutí slouží k deaktivaci programu. Stlačení na dobu 3 sekund a delší slouží k zablokování/odblokování přístroje.

Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu

- Protože při grilovacím a kombi-provozu je používáno sálavé teplo, používejte jen žáruvzdorné nádoby.
- Při čistě grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádoby nesmí být ale používány při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Pro druhý provoz PIZZA nebo KOMBÍ je vhodný jen grilovací rošt a dodávaný talíř na pizzu.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací štěrby musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

Uvedení do provozu

- Jestliže chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skřínky, poličky apod., dbejte na to, aby za všech stran přístroje byl zachován minimální ventilační odstup 10 cm od skříněk, stěn apod.
- Vyměňte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnačí osu tak, aby zapadl do vybrání hnačí osy a ležel rovně.
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříní přístroje.
- V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!**
- Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
- Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru nebo na vnitřní straně dvířek!

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částice vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému znečištění.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- Přístroj není vhodný k pečení v plovoucím tuku.
- Ohřívajte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Chcete-li proces přípravy přerušit, stiskněte tlačítko STOPP. Neohřívajte žádné potraviny se slupkou nebo skořápkou, jako jsou např. vejce, párky apod. a žádné neotevřené skleněné konzervy atd. Nebezpečí exploze!
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Nikdy neprovozujte přístroj na mikrovlnný nebo kombi-provoz, jestliže je prázdný.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel
- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je
 - sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Prosíme, nepoužívejte žádné plastové nebo papírové nádoby.

Nastavení času:

- Stiskněte tlačítko STOPP.
- Stiskněte a po dobu delší než 3 sekundy podržte stlačené tlačítko GEWICHT/UHR. Na displeji se objeví "12 H". Chcete-li používat 24-hodinový režim, stiskněte tlačítko GEWICHT/UHR ještě jednou.
- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/AUSWAHL nastavte požadovanou hodinu.
- Znovu stiskněte tlačítko GEWICHT/UHR.
- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/AUSWAHL nastavte požadovanou minutu.
- Opět stiskněte tlačítko GEWICHT/UHR, aby došlo k aktivaci nově nastaveného času.

Ovládání mikrovlnné trouby

- Jídlo, které má být ohřáto, vložte do vhodné nádoby.
- Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu na skleněný talíř. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje jen tehdy, jestliže jsou dvířka pevně zavřená.)

- Stiskněte tlačítko STOPP. Jedním nebo několikařím stisknutím tlačítka LEISTUNG si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

CZ

Výkon na displeji Výkon ve Oblast použití podle volby v % wattch (přibližný)

100 900 Rychlý ohřev		
80 720 Dodělání		
60 540 Dovaření		
40	360	Rozpouštění sýrů atd.
20 180 Rozmrazování		zmražených potravin jen funkce spínacích hodin, např. pro časově řízené chlazení
0	0	

START 900 Rychlý ohřev

- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/AUSWAHL nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
- K zahájení provozu stiskněte tlačítko START. Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.
Mějte, prosím, na paměti následující: Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nejste-li si jisti správnou dobou přípravy, nastavte si dobu provozu poněkud kratší a v případě potřeby ji pak prodlužte.
- Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne. Jídlo můžete vyjmout.

Ohřívání

Rozehřívání a ohřívání je mimořádně silnou stránkou mikrovlnné trouby. Tekutiny a jídla z lednice lze velmi snadno ohřát na pokojovou teplotu nebo na teplotu vhodnou k požívání, aniž by bylo nutno špinit mnoho hrnců.

Doby ohřevu, uvedené v následující tabulce, je nutno považovat jen za směrné hodnoty, protože potřebná doba velmi silně závisí na výchozí teplotě a složení jídla. Doporučuje se proto čas od času se podívat, zda je jídlo už dostatečně teplé.

Tabulka ohřívání

Potraviny/jídla Množství Výkon Doba (přibl.) Zakrytí
Watt v minutách

Tekutiny

Voda, 1 šálek 150 g	900	0,5 - 1	ne	
Voda, 0,5 litru	500 g	900	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g	900	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g	900	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g	900	0,5 - 1	ne

Tip: Vložte čajovou lžičku do nádoby jako ochranu proti utajenému varu, před pitím dobře zamíchat.

Jídla na talíři

Řízek, brambory a zelenina	450 g	900	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g	900	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	900	2,5 - 3,5	ano

Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.

Maso

Řízek, smažený	200 g	900	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	900	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g	900	2 - 3	ne

Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.

CZ

Potraviny/jídla	Množství	Výkon	Doba (přibl.)	Zakrytí	Potraviny/jídla	Množství	Výkon	Doba (přibl.)	Zakrytí
		Watt v minutách					Watt v minutách		

Drůbež

1/2 kuřete 450 g 900 3,5 - 5 ne
Drůbeží sekaná 400 g 900 3 - 4,5 ano

Tip: Potřít olejem, občas otočit.

Přilohy

Těstoviny, rýže
1 porce 150 g 900 1 - 2 ano
2 porce 300 g 900 2,5 - 3,5 ano
Brambory 500 g 900 3 - 4 ano

Tip: Před vložením lehce navlhčit.

Polévky/omáčky

Čistý vývar, 1 talíř 250 g 900 1 - 1,5 ano
Polévka se zavářkou 250 g 900 1,5 - 2 ano
Omáčky 250 g 900 1 - 2 ano

Kojenecká výživa

Mléko 100 ml 540 0,5 - 1 ne
Kašička 200 g 540 1 - 1,5 ne

Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!

Dodělávání**Praktické tipy k dodělávání**

Držte se směrných hodnot v tabulce a v receptech. Sledujte proces přípravy, pokud ještě nemáte dostatek zkušenosti.

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

Začne pak opět pracovat, jakmile dvířka zavřete.

Potraviny z chladničky potřebují pro dodělání o něco delší dobu než potraviny, které mají pokojovou teplotu.

Čím kompaktnější je jídlo, tím delší je doba přípravy. Tak např. větší kus masa potřebuje delší dobu přípravy než stejné množství masa nakrájeného na řízky. Doporučuje se proto větší množství začít vařit na maximální výkon a pro rovnoměrné dodělání pak dovařit na střední výkon.

Plochá jídla se dodělávají rychleji než jídla vysoká, potraviny proto pokud možno rozložte tak, aby vrstva nebyla vysoká. Tenké části, např. kuřecí stehýnka nebo rybí filety, vložte dovnitř nebo nechte překrývat.

Menší množství se dodělávají rychleji než množství velká. Platí jednoduché základní pravidlo:

Dvojitě množství = téměř dvojnásobná doba přípravy
Poloviční množství = poloviční doba přípravy

Jestliže nemůžete pro V8š pokrm najít žádný vhodný časový údaj, pak použijte následující pravidlo:

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

Všechna jídla, které při přípravě na sporáku zakrýváte, by měla být zakryta i v mikrovlnné troubě.

Víko, resp. poklička, zamezuje tomu, aby se jídlo vysušilo. K zakrytí se hodí talíř otočený dnem vzhůru, pergamenový papír nebo fólie pro mikrovlnné trouby. Jídla, která by si měla uchovat kůrčičku, dodělávejte bez zakrytí.

Tabulka dodělávání

Potraviny/jídla	Množství	Výkon	Doba (přibl.)	Zakrytí
		Watt v minutách		

Zelenina

Lilek	500 g	720	7 - 10	ano
Kvůták	500 g	720	8 - 11	ano
Brokolice	500 g	720 6 - 9 ano		
Čekanka	500 g	720 6 - 7 ano		
Hrách	500 g	720 6 - 7 ano		

Fenykl	500 g	720	8 - 11	ano
Zelené fazolové lusky	300 g	720	13 - 15	ano
Brambory	500 g	720	9 - 12	ano
Brukev, kedlubna	500 g	720	8 - 10	ano
Česnek	500 g	720 7 - 9 ano		
Kukuřičný klas	250 g	720 7 - 9 ano		
Mrkev	500 g	720	8 - 10	ano
Paprika	500 g	720 6 - 9 ano		
Růžičková kapusta	300 g	720	7 - 10	ano
Chřest	300 g	720 6 - 9 ano		
Rajčata	500 g	720 6 - 7 ano		
Cukina	500 g	720	9 - 10	ano

Tip: Zeleninu nakrájejte na malé kousky a nechte povařit se 2 - 3 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, nechte 3 - 5 minut dodělat, a okořeňte až před podáváním.

Ovoce

Jablečný, hruškový kompot	500 g	720 5 - 8 ano		
Švestková povidla	250 g	720 4 - 6	ne	
Rebarborový kompot	250 g	720 5 - 8 ano		
Pečená jablka, 4 kusy	500 g	720 7 - 9 ano		

Tip: Přidejte 125 ml vody, citrónová šťáva zabráňuje tomu, aby se ovoce zabarvilo, nechte dodělat 3 - 5 minut.

Maso *)

Maso s omáčkou	400 g	720	10 - 12	ano
Guláš, nakrájené maso	500 g	720	10 - 15	ano
Hovězí roláda	250 g	720 7 - 8	ano	

Tip: Občas promíchejte, nechte 3 - 5 minut odpočinout.

Drůbež *)

Drůbeží sekaná	250 g	720 6 - 7	ano	
Slepičí polévka	200 g	720	5 - 6 ano	

Tip: Občas promíchejte, nechte 3 - 5 minut odpočinout.

Ryby

Rybí filety	300 g	720 7 - 8	ano	
Rybí filety	400 g	720 8 - 9	ano	

Tip: Po uplynutí poloviny doby obrát'te, nechte 3 - 5 minut dodělat.

Rozmrazování a dovařování zeleniny

Červené zeli s jablkem	450 g	720 14 - 16	ano	
Listový špenát	300 g	720	11 - 13	ano
Květák	200 g	720 7 - 9	ano	
Fazolové lusky	200 g	720	8 - 10	ano
Brokolice	300 g	720	8 - 9 ano	
Hrách	300 g	720 7 - 8	ano	
Brukev, kedlubna	300 g	720	13 - 15 ano	
Česnek	200 g	720	10 - 11	ano
Kukuřice	200 g	720 4 - 6	ano	
Mrkev	200 g	720 5 - 6	ano	
Růžičková kapusta	300 g	720 7 - 8	ano	
Špenát	450 g	720	12 - 13 ano	
	600 g	720	15 - 17 ano	

Tip: Nechte povařit se 2 - 3 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 - 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.

Polévky / "jídla z jednoho hrnce" *)

Jídlo z jednoho hrnce	500 g	720	13 - 15	ano
Polévka se zavářkou	300 g	720	7 - 8	ano
Krémová polévka	500 g	720	13 - 15	ano

Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 - 5 minut.

*) Již předem připravené pokrmy

Expresní vaření

K zahájení procesu expresního vaření stiskněte opakovaně tlačítko **START**. Proces dodělávání začne ihned, přičemž každé další stisknutí tlačítka prodlouží dobu procesu o 30 sekund. Mikrovlnná trouba pracuje na 100% výkonu. Maximální doba tohoto expresního provozu činí 12:00 minut.

Automatické vaření

Pomocí automatiky můžete nechat určité množství jídel dodělat automaticky. Postupujte při tom následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **STOPP**.
2. Pomocí otočného knoflíku **ZEIT/AUSWAHL** nastavte číslo požadovaného programu.
3. Opakovaně stiskávejte tlačítko **GEWICHT/UHR**, až se objeví přibližná hmotnost dodělaného jídla. Možná nastavení jsou uvedena v následující tabulce.

Kód	Program	Hmotnost
A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Pasta)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Ohřívání)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Brambory)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Chléb (nahřívání))	100g 200g 300g
A6	GEMÜSE (Zelenina)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Maso)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Drůbež)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko **START**.

Automatické rozmrazování

Pro rozmrazení zmrazeného masa, drůbeže a hluboce zmražených potravin postupujte takto:

1. Stiskněte tlačítko **STOPP**.
2. Stiskněte tlačítko **AUFTAUEN**. Nyní se nacházíte v programu orzmrazování.
3. Otáčejte otočným knoflíkem **ZEIT/AUSWAHL** tak dlouho, až se objeví požadovaná doba rozmrazování.
4. Pro zahájení procesu stiskněte tlačítko **START**.

Tabulka rozmrazování

Potraviny/jídla Množství Výkon Doba (přibl.) Doba Watt v minutách rozmrazování

Maso, uzeniny

Maso (hovězí, telecí, vepřové)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
vcelku 1000 g	180	25 - 30	20 - 25	
Řízek, kotleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Sekaná pečeně	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Vuřt, klobása	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Nálež	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tip: Po uplynutí poloviny požadované doby maso obraťte, citlivé části zakryjte; sekanou rozkrájejte, už rozmražené části odstraňte; plátky vuřtů od sebe oddělte.

Drůbež

Kuřata	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Kusy kuřat	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Kachna	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Kusy husy, krůty	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Tip: Drůbež po uplynutí poloviny požadované doby obraťte, křídélka a stehýnka zakryjte, tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s ostatními potravinami.

Potraviny/jídla Množství Výkon Doba (přibl.) Doba Watt v minutách rozmrazování

Divočina

Smíči hřbet	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Zaječí hřbet	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tip: Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.

Ryby

Krabí, garnáti	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pstruh	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Ryba celá	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Rybí filety	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tip: Několikrát promíchejte, častěji obračejte.

Ovoce

Maliny, jahody	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Třešně, švestky	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Jablečné pyré	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tip: Opatrně promíchejte, případně rozdělte.

Chléb a pečivo

Žemle	4 kusy	180	ca. 3 - 5	
Chléb	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastový chleba	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bábovka	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Ovocný koláč	1 kus	180	2 - 3	2 - 3
Dort	1 kus	180	0,5 - 1	3 - 5
Dort	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbuje vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.

Mléčné výrobky

Máslo	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Tvaroh	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Smetana	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmrazenou.

Gril

Ke grilování použijte grilovací rošt. Používejte vhodné záruvzdorné nádoby nebo položte grilovanou surovinu přímo na grilovací rošt.

"Předehřívání" grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teploty bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko **STOPP**.
2. Jednou stiskněte tlačítko **GRILL/KOMB**.
3. Pomocí otočného knoflíku **ZEIT/AUSWAHL** nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko **START**.

Potraviny/jídla Množství Grilovací Doba (přibl.) Zakrytí provoz v minutách

Zapékany toast se sýrem	2-3		3-4	ne
-------------------------	-----	--	-----	----

Kombinace

Při tomto nastavení pracují mikrovlnná trouba a gril střídavě během nastaveného času v poměru:

60% mikrovlnná trouba
40% gril

1. Stiskněte tlačítko **STOPP**.
2. Dvakrát stiskněte tlačítko **GRILL/KOMB**.
3. Pomocí otočného knoflíku **ZEIT/AUSWAHL** nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko **START**.

CZ

CZ**Typy pro kombinovaný provoz**

Jestliže připravujete pokrmy v kombinovaném provozu mikrovlnná trouba – gril, měli byste mít na paměti následující:

Pro velké, silné potraviny, jako je např. vepřová pečeně, doba mikrovlnného zpracování odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nepříliš silné potraviny. **Při grilování se však věci mají opačně. Čím bližší se potravina dostane ke grilu, tím rychleji zhnědne.** To znamená, že když připravujete velké kusy pečeně v kombi-provozu, je doba grilování případně kratší než pro menší kusy pečeně.

Pro grilování použijte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí.

(Výjimka: Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři!)

Tabulka kombi-provoz

Potraviny/jídla Množství Kombinovaný Doba (přibl.) Zakrytí
provoz v minutách

Maso, uzeniny

Hovězí, vepřové
nebo telecí maso 500 g 10 - 12 ne
vcelku 750 g 12 - 15 ne

Nasolené

vepřové žebírko 500 g 12 - 14 ne
Sekaná pečeně 500 g 13 - 15 ne
Videňské párky 200 g 2 - 3 ne
Klobása 200 g 2 - 3 ne

Tip: Maso po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut; sekanou potřete bílkem; párky propíchněte vidličkou.

Drůbež

Slepice 1000 g 13 - 15 ne
Části kuřete 250 g 4 - 5 ne

Tip: Nechte dodělat ve vlastní šťávě bez přidávání tekutiny, jednou obraťte, nechte dodělat 4 – 5 minut

Ryby

Pstruh modrý 300 g 5 - 6 ne
Rybí filety 300 g 3 - 4 ne

Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut.

Pizza

Při přípravě hluboce zmražené pizzy postupujte následujícím způsobem:

1. Postavte grilovací rošt na skleněný talíř (6). Na něj pak postavte talíř na pizzu s Vaší pizzou.
2. Zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko STOPP.
4. Stiskněte tlačítko PIZZA.
Poznámka: Je přednastavena hmotnost 350 gramů i doba přípravy.
5. Stiskněte tlačítko START.

V případě potřeby můžete po skončení programu dobu přípravy prodloužit. Otevřete a zavřete dvířka. Stiskněte znovu tlačítko START. Každým stisknutím tlačítka se doba přípravy prodlouží o 2 minuty.

Káva – expres

K ohřátí kávy nebo podobného nápoje stiskněte tlačítko KAFFEE/EXPRESS, a sice 1 až 3x, vždy podle počtu šálků.

Stiskněte tlačítko START a proces ohřívání začne.

Nastavování výkonu není nutné.

Zvláštní funkce**Automatické upomínání:**

Po skončení procesu přípravy budete každé 2 minuty vyzváni prostřednictvím pípnutí, abyste jídlo vyndali.

Otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka STOPP se tato výzva deaktivuje.

Zablokování:

Podržte tlačítko STOPP stlačené po dobu delší než 2 sekundy, abyste přístroj zablokovali. Zablokování se zobrazí na displeji. Je zablokována funkce ovládacích prvků. Chcete-li zablokování zrušit, podržte tlačítko STOPP stlačené opět po dobu delší než 2 sekundy.

Čištění

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- Pracovní prostor po použití vytřete lehce navlhčeným hadříkem.
- Příslušenství čistěte obvyklým způsobem v mycí lázni.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousední části musí být v případě znečištění pečlivě vyčištěny vlhkým hadříkem.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhraujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladni doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětačí háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat"...

A készülék különleges biztonsági szabályai

- **FIGYELEM! LASSÚ FORRÁS!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Kérjük, semmiképpen ne javítsa saját maga a készüléket. A fedél eltávolítása után a mikrohullámú energia sugárveszélyt jelenthet.

A kezelőelemek leírása

1. ábra: Az egyes részek megnevezése

- 1 Ajtózár
- 2 Ablak
- 3 Szellőzőrács
- 4 Meghajtó tengely
- 5 Forgató gyűrű
- 6 Forgó tányér
- 7 Kezelőmező
- 8 Grillfűtés
- 9 Grillrács

Figyelem:

Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

2. ábra: Kezelőelemek

LEISTUNG (mikrohullámú)	a teljesítményfokozatok kiválasztása
GRILL/KOMB.	
GRILL: kvarcgrill grillezéshez és ráolvasztáshoz	
KOMB.: mikrohullámú és grill üzem felváltva működnek	
	Az elkészítési idő 60 %-a mikrohullámú, 40 %-a grill üzemmódban.
GEWICHT/UHR	
GEWICHT: A menü megválasztása után a gomb többszöri lenyomásával beállítható a súly.	
UHR: A gomb 2 másodpercnél hosszabb ideig történő nyomva tartásával beállítható az idő.	
AUFTAUEN A felengedési funkciót aktiválva időbeállítás mellett	
KAFFEE/EXPRESS Előre beállított program kávé, stb... felforrósításához.	
PIZZA Előre beállított program	mélyhűtött pizza elkészítéséhez.
ZEIT/AUSWAHL idő, főzési idő beállítása és az automatikus programok kiválasztása	
START A program indítása – Express	elkészítési idő beállítása
STOPP (Stop/Lezárás)	A főzési folyamat leállításához egyszer kell lenyomni. A program töréséhez kétszer. A készülék lezárásához/nyitáshoz a gombot 3 másodpercig lenyomva kell tartani.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén – használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- A PIZZA és KOMBÍ üzemmódokban csak a grillező rács és a készülék mellé adott pizzatányérok használhatók.
- Ne tegyen semmit a készülékhez tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

H**Üzembe helyezés**

- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- **Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!**
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.
- Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldaláról semmilyen beszerelt részt!

A készülék használata**Tudnivalók**

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízrészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsirban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszíti a hatékonyságából.
- A melegítési folyamat megszakításához nyomja le a STOPP gombot. Ne melegítsen héjas vagy bőrös ételeket, pl. tojást, kolbászt, és zárt üveges konzerveket, stb. sem. Robbanásveszély!
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Soha ne használja a készüléket mikrohullámú vagy kombinált üzemben üresen.
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl.
 - üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ne használjon műanyag-, ill. papíredényt.

Idő beállítás:

- Nyomja le a STOPP gombot.
- 3 másodpercnél hosszabb ideig tartva lenyomva a GEWICHT/UHR gombot. A kijelzőben megjelenik a „12 H”. Ismét nyomja le a GEWICHT/UHR gombot, hogy „24 H” üzemmódba kerüljön.
- A ZEIT/AUSWAHL forgatható gombbal állítsa be a kívánt időt.
- Ismét nyomja le a GEWICHT/UHR gombot.
- A ZEIT/AUSWAHL forgatható gombbal állítsa be a kívánt percet.
- Ismét nyomja le a GEWICHT/UHR gombot a beállított új idő aktiválásához.

A mikrohullámú készülék kezelése

1. Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)

3. Nyomja le a STOPP gombot. A LEISTUNG gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
100 900 Gyors felforrósítás		
80 720 Puhítás		
60 540 Továbbfőzés		
40	360	Olvasztás, pl. sajté, stb.
20 180 Fagyasztott ételek		felolvasztására
0	0	Csak timer funkció, pl. idővezérelt lehűtéshez
START 900 Gyors felforrósítás		

4. A ZEIT/AUSWAHL forgatható gombbal állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
5. Az indításhoz nyomja le a START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Nemi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.
Ne feledje, hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.
6. Az idő lejártá után a készülék kikapcsol. Vegye ki az ételt.

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletre lehet felmelegíteni anélkül, hogy sok lábast kellene használnunk.

Az alábbi táblázatban megadott felforrósítási idők csak irányértékek, mivel az idő nagymértékben függ az étel alaphőmérsékletétől és összetételétől. Ajánlatos ezért, ellenőrizni, hogy az étel eléggé forró-e már.

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Lefedés Watt-ban percben

Folyadékok

Víz, 1 csésze	150 g	900	0,5 - 1	nem	
Víz, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nem	
Víz, 0,75 l	750 g	900		5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	900	0,5 - 1	nem	
Tej, 1 csésze	150 g	900	0,5 - 1	nem	

Tipp: Tegyen egy teáskanalat az edénybe, hogy az elhúzódo forrást elkerülje, fogyasztás előtt a folyadékot jól fel kell keverni.

Ételek tányéron

Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	900	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	900	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	900	2,5 - 3,5	igen

Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.

Hús

Rántott szelet	200 g	900	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	900	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	900	2 - 3	nem

Tipp: Ételajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Lefedés
Watt-ban percben

Szárnyas

1/2 csirke 450 g 900 3,5 - 5 nem
Csirkebelsőség 400 g 900 3 - 4,5 igen

Tipp: Étolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.

Köreték

Tészta, rizs 1 adag 150 g 900 1 - 2 igen
2 adag 300 g 900 2,5 - 3,5 igen
Krumpli 500 g 900 3 - 4 igen

Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.

Levesek/Szósok

Erőleves, 1 tányér 250 g 900 1 - 1,5 igen
Leves levesbetéttel 250 g 900 1,5 - 2 igen
Szósz 250 g 900 1 - 2 igen

Bébiétel

Tej 100 ml 540 0,5 - 1 nem
Püré 200 g 540 1 - 1,5 nem

Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Majd csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva lesz.

A hűtőszekrényből kivett élelmiszerhez kicsivel hosszabb puhítási idő szükséges, mint a szobahőmérsékletű ételhez.

Minél tömönyebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzi és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

A kisebb mennyiségek gyorsabban puhulnak, mint a nagyok. Általános szabály:

Dupla mennyiség = csaknem dupla idő
Fél mennyiség = fele annyi idő

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamenpapír vagy mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Lefedés
Watt-ban percben

Zöldség

Padlizsán 500 g 720 7 - 10 igen
Karfiol 500 g 720 8 - 11 igen
Brokkoli 500 g 720 6 - 9 igen

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Lefedés
Watt-ban percben

Chicoree	500 g	720 6 - 7	igen
Borsó	500 g	720 6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	720 8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	720 13 - 15	igen
Krumpli 500 g	720	9 - 12	igen
Karalábé	500 g	720 8 - 10	igen
Pórégagyma	500 g	720 7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	720 7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	720 8 - 10	igen
Paprika	500 g	720 6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	720 7 - 10	igen
Spárga	300 g	720 6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	720 6 - 7	igen
Cukkini	500 g	720 9 - 10	igen

Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva puhítani, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.

Gyümölcs

Alma-, körtekompot 500 g 720 5 - 8 igen
Szilvalekvár 250 g 720 4 - 6 nem
Rebarbarakompót 250 g 720 5 - 8 igen
Sültalma, 4 darab 500 g 720 7 - 9 igen

Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.

Hús *)

Hús szósszal	400 g	720 10 - 12	igen
Gulyás, hirtelensült	500 g	720 10 - 15	igen
Marhahús-filet	250 g	720 7 - 8	igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.

Szárnyasok *)

Csirkebelsőség 250 g 720 6 - 7 igen
Szárnnyashús-leves 200 g 720 5 - 6 igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni

Hal

Halfilet	300 g	720 7 - 8	igen
Halfilet	400 g	720 8 - 9	igen

Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.

Zöldség felengedése és puhítása

Vöröskáposzta	450 g	720 14 - 16	igen
Száraz spenót	300 g	720 11 - 13	igen
Karfiol	200 g	720 7 - 9	igen
Fejteni való bab	200 g	720 8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	720 8 - 9	igen
Borsófélék	300 g	720 7 - 8	igen
Karalábé	300 g	720 13 - 15	igen
Pórégagyma	200 g	720 10 - 11	igen
Kukorica	200 g	720 4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	720 5 - 6	igen
Kelbimbó	300 g	720 7 - 8	igen
Spenót	450 g	720 12 - 13	igen
	600 g	720 15 - 17	igen

Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.

Levesek/Egytál-ételek *)

Egytál-étel	500 g	720 13 - 15	igen
Leves levesbetéttel	300 g	720 7 - 8	igen
Krémleves	500 g	720 13 - 15	igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.

*) Korábban elkészített étel

H

H**Gyors főzés**

A gyors főzés indításához ismét nyomja le a START gombot. A főzési folyamat azonnal megkezdődik, és a gomb minden újabb lenyomásával a főzési időt 30 másodperccel meghosszabbítja. A mikrohullámú készülék teljesítménye ilyenkor 100 %-os. A maximális gyorsfőzési idő 12:00 perc.

Automatikus főzés

Az automatika segítségével bizonyos ételmennyiségeket a gép automatikusan teljesen puhára tud főzni. Ehhez a következőképpen kell eljárnia:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. A ZEIT/AUSWAHL forgatható gombbal állítsa be a kívánt programszámot.
3. Nyomja le a GEWICHT/UHR gombot, amíg a főzendő étel körülbelüli súlya meg nem jelenik. A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Súly	Program	Kódja
A1	POPCORN (Popcorn)	100g
A2	PASTA (Tészta)	100g 200g 300g
A3	AUFWÄRMEN (Felmelegít)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Burgonya)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Kenyer (megmolegit))	100g 200g 300g
A6	GEMUSE (Zöldségek)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Hús)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLÜGEL (Baromfi)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Automatikus felengedés

Fagyasztott hús, szárnyas és mélyhűtött étel automatikus felengedéséhez a következő módon járjon el:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja le az AUFTAUEN gombot. Ekkor belépett a felengedés programba.
3. Forgassa tovább a ZEIT/AUSWAHL forgatható gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt felengedési idő.
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Ismételt felengedési
Watt-ban percben idő cca. percben

Hús, kolbászárú				
Húsdarab (marha, borjú, disznó)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
Hússzelet, borda	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Egybefasírt	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Egybefasírt	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sütnivaló kolbász, hurkaféle	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Felvágott	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a táányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.

Szárnyasok

Csirke	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Csirkedarabok	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Kacsa	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Liba, pulykadarabok	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a szárnyashúst, a szárnyrészt és combokat fedje le, öntse ki a felengedés alatt keletkezett folyadékot, ne engedje érintkezni a húst más ételekkel.

62

Élelmiszer/étel Mennyiség Teljesítmény Idő cca. Ismételt felengedési
Watt-ban percben idő cca. percben

Vadhús				
Özgerinc	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Nyúlgerinc	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le

Hús				
Rákok, shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pisztráng	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Egész hal	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Halfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tipp: Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.

Gyümölcs				
Málna, eper	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Meggy, szilva	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Almapép	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.

Kenyer és sütemény				
Zsemle	4 darab	180	ca. 3 - 5	
Kenyer	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pirítóskenyér	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Kevert sütemény	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Gyümölcsös sütemény	1 darab	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 darab	180	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.

Tejtermékek

Vaj	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Túró	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Hab	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tipp: Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.

Grillezés

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Grillezéshez és ráolvasztásos sütéshez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja le egyszer a GRILL/KOMB gombot.
3. A ZEIT/AUSWAHL gomb segítségével állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt grillezési időt.
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Élelmiszer/étel Mennyiség Grill Idő cca. Lefedés
üzem percben

Pirítórsa sajt ráolvasztása	2-3		3-4 nem
-----------------------------	-----	--	---------

Kombináció

Ezekkel a beállításokkal az előre megválasztott időn belül a mikrohullámú és a grill üzem

60 % mikrohullámú üzem és
40 % grill üzem arányban működik.

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja le kétszer a GRILL/KOMB gombot.
3. A ZEIT/AUSWAHL forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítási időtartamra.
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Tippek a kombinált üzemmódhoz

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében.

Grillezőskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul. Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sültet kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítani, mint a kisebb darab sülték esetében.

Grillezéshez használja a rácsot, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás.

(Kivétel: nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó táányéron kell grillezni!)

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség Kombinált Idő cca. Lefedés
üzemmód percben

Hús, kolbászarúk

Marha-, disznó- 500 g 10 - 12 nem
vagy borjúhús-darab 750 g 12 - 15 nem
Hurkaféle 500 g 12 - 14 nem
Egybefasírt 500 g 13 - 15 nem
Bécsi kolbász 200 g 2 - 3 nem
Sütnivaló hurka 200 g 2 - 3 nem

Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagygni kell még puhulni, az egybefasírtot tojásfehérjével be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.

Szárnyashús

Leveshús 1000 g 13 - 15 nem
Csirkerészek 250 g 4 - 5 nem

Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.

Hal

Pisztráng, kék 300 g 5 - 6 nem
Halfilet 300 g 3 - 4 nem

Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.

Pizza

Mélyhűtött pizza elkészítéséhez a következőképpen járjon el:

1. Helyezze a grill rácsot az üvegtányérra (6). Erre helyezze fel a pizzatányért, ill. a pizzát.
2. Zárja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja le a STOPP gombot.
4. Nyomja le a PIZZA gombot.
Megjegyzés: 350 gramm és a készítési idő előre be van állítva.
5. Nyomja le a START gombot.

Szükség esetén az elkészítési program befejezése után az időt még tudja hosszabbítani. Nyissa ki és csukja be az ajtót. Nyomja le ismét a START gombot. A gomb ismételt lenyomásával mindig 2 perccel meghosszabbítja az időt.

Kávé express

Kávé vagy hasonló italok felforrósításához egyszer/kétszer/háromszor – a csészék számától függően – nyomja le a KAFFEE/EXPRESS gombot.

Nyomja le a START gombot és a felforrósítási folyamat megindul.

Nem szükséges a teljesítményt beállítani.

Különleges funkciók

Automatikus figyelmeztetés:

A főzési folyamat befejeződése után 2 percenként a készülék sípolással jelzi, hogy az ételt ki kell venni.

Az ajtó kinyitásával vagy a STOPP gomb lenyomásával ez a figyelmeztetési funkció kikapcsolható.

Lezárás:

Tartsa a STOPP gombot 2 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárni. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a STOPP gombot ismét 2 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja, akkor megszünteti a lezárást.

Tisztítás

A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki azt a konnektorból.

- Használat után enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg a sütőteret.
- A tartozékokat a szokásos módon mossa el.
- Ha beszenyeződtek, az ajtókereteket/tömítéseket és kapcsolódó részeket nedves ronggyal gondosan tisztítsa meg.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifesztültség-elviselő képesség) ellenőrizték, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére, ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности

- **ВНИМАНИЕ! ЗАТЯЖНОЕ ЗАКИПАНИЕ!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!

- Ни в коем случае не ремонтируйте печь сами. Снятие защитного кожуха может привести к облучению микроволновыми лучами.

Описание функций регулировок

Рис. 1: Наименование деталей

- 1 Замок дверцы 6 Вращающееся блюдо
- 2 Смотровое окошко 7 Пульт управления
- 3 Вентиляционная решетка 8 Нагревательные
- 4 Ось привода элементы гриля
- 5 Скользящее кольцо 9 Рашпер

Внимание:

Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!

Рис. 2: Регулировки

LEISTUNG

(микроволновая печь) Выбор мощности

GRILL/KOMB.

GRILL: Кварцевый гриль для

поджаривания и запекания

KOMB.: Поочередная работа гриля и микроволновой печи
60% времени печь —
40% времени гриль

GEWICHT/UHR

GEWICHT: Задаётся вес после выбора

меню многократным нажатием кнопки

UHR: После нажатия на кнопку

более 2 секунд
программирование часов

AUFTAUEN Активизация режима

размораживания в комбинации с программированием часов

KAFFEE/EXPRESS Готовая программа для

разогревания кофе и т.п.

PIZZA

Готовая программа для приготовления глубокозамороженной пиццы.

ZEIT/AUSWAHL

Программирование часов, времени приготовления и выбор автоматических программ приготовления

START Старт программ и задание

времени для режима экспресс

STOPP (Стоп/Блокировка)

Однократное нажатие - стоп процесса
Двукратное нажатие - тушение программы
3-х секундное нажатие - блокировка/разблокировка кнопок печи

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- В режимах "PIZZA" и "KOMBI" применяйте только прилагаемый рашпер и блюдо для пиццы.

- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь распером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Подготовка к работе

- Если вы желаете установить микроволновую печь в шкаф, на полке и т.п., то уделите внимание тому, что минимальное расстояние от стенок микроволновой печи до ближайшей стенки или шкафа должно быть не менее 10 см.
- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- **Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!**
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.
- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Для прерывания процесса нажмите кнопку "STOPP". Не разогревайте в печи продукты имеющие шкурку или скорлупу, такие как: яйца, колбасы, а также закрытые консервы в стеклянных банках. Опасность взрыва!
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте печь в микроволновом или комбинированном режиме пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как:
 - стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса
 - или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой или бумажной посудой.

Программирование часов печи:

- Нажмите кнопку "STOPP".
- Нажмите кнопку "GEWICHT/UHR" и держите ее нажатой более 3 секунд. На дисплее появится индикация "12H". Чтобы перейти на двенадцати часовой режим "24H", нажмите кнопку "GEWICHT/UHR" еще раз.

- При помощи поворотной кнопки "ZEIT/AUSWAHL" задайте показания часов.
- Нажмите кнопку "GEWICHT/UHR" еще раз.
- При помощи поворотной кнопки "ZEIT/AUSWAHL" задайте показания минут.
- Нажмите кнопку "GEWICHT/UHR" еще раз, чтобы активизировать индикацию запрограммированного времени.

Управление микроволновой печью

1. Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)
3. Нажмите кнопку "STOPP". Многократным нажатием на кнопку "LEISTUNG" задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности Показания мощности Область на дисплее в % в ваттах (примерно) применения

100 900 Быстрое		нагревание
80 720 Тушение		
60 540 Варить дальше		
40 360		Плавление сыра и т.д.
20 180 Размораживание		продуктов только с таймером, например охлаждение в заданное время
0 0		
START 900 Быстрое		нагревание

4. При помощи поворотной кнопки "ZEIT/AUSWAHL" выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
5. Для старта нажмите кнопку "START". Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления. **Пожалуйста учтите**, в микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.
6. По истечении установленного времени печь выключается. Пищу можно вынуть из печи.

Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка	150 g	900	0,5 - 1	нет
Вода, 0,5 л	500 g	900	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	900	5 - 7	нет

RUS

Продукт питания/ Количество Мощность, Время Накрывать готовое блюдо ватт (прим.), мин.

Кофе, 1 чашка 150 g 900 0,5 - 1 нет
Молоко, 1 чашка 150 g 900 0,5 - 1 нет

Совет: для предотвращения затяжного закипания добавить в сосуд 1 чайную ложку жидкости, и перед употреблением хорошо перемешать.

Готовые блюда

Шницель, картофель
с овощами 450 g 900 2,5 - 3,5 да
Гуляш с макаронами 450 g 900 2 - 2,5 да
Мясо, клецки с
соусом 450 g 900 2,5 - 3,5 да

Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.

Мясо

Шницель, панированный 200 g 900 1 - 2 нет
Котлеты, 4 штуки 500 g 900 3 - 4 нет
Кусок жаркого 250 g 900 2 - 3 нет

Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.

Птица

1/2 цыпленка 450 g 900 3,5 - 5 нет
Куриное фрикасе 400 g 900 3 - 4,5 да

Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.

Гарниры

Макароны, рис
1 порция 150 g 900 1 - 2 да
2 порции 300 g 900 2,5 - 3,5 да
Картофель 500 g 900 3 - 4 да

Совет: сначала слегка увлажнить.

Супы/соусы

Прозрачный бульон,
1 тарелка 250 g 900 1 - 1,5 да
Суп заварной 250 g 900 1,5 - 2 да
Соус 250 g 900 1 - 2 да

Детское питание

Молоко 100 ml 540 0,5 - 1 нет
Каша 200 g 540 1 - 1,5 нет

Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!!!

Тушение продуктов

Практичные советы к теме тушение продуктов
Придерживайтесь примерных данных таблицы и рецептов.
Наблюдайте за процессом приготовления, пока у вас не набралось достаточного опыта.

Дверцу печи допускается открывать в любое время. Печь автоматически выключается.

Она будет работать опять только после закрытия дверцы.

Продукты из холодильника требуют несколько большего времени на приготовление, чем продукты комнатной температуры.

Чем компактной пища, тем длительней время приготовления. Так например большой кусок мяса требует больше времени на приготовление чем порезанный того же веса. Рекомендуется, большое количество продуктов сначала готовить на максимальной мощности, а затем довести до готовности на средней.

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плосче. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга.

66

Малое количество готовится быстрее, чем большое;
Грубое правило:

Двойная порция = удвоенное время
Пол порции = половина времени

Если вы не найдете в таблице подходящих данных на ваш продукт, действует следующее правило:

на каждые 100 г примерно 1 минута

Все блюда, которые вы накрывали в обычной печи, необходимо накрывать и в микроволновой.

Накрывание крышкой предотвращает подсыхание пищи. В качестве крышки подходит перевернутая тарелка, пергаментная бумага или фольга для микроволновых печей. Продукты которые должны получить корочку не накрывать.

Таблица режимов тушения

Продукт питания/ Количество Мощность, Время Накрывать готовое блюдо ватт (прим.), мин.

Овощи

Баклажаны	500 g	720	7 - 10	да
Цветная капуста	500 g	720	8 - 11	да
Брокколи	500 g	720	6 - 9	да
Чикорей	500 g	720	6 - 7	да
Горох	500 g	720	6 - 7	да
Фенхель	500 g	720	8 - 11	да
Зеленые бобы	300 g 720		13 - 15 да	
Картофель	500 g	720	9 - 12	да
Кольраби	500 g	720	8 - 10	да
Зеленый лук	500 g	720	7 - 9	да
Початки кукурузы	250 g	720	7 - 9	да
Морковь	500 g	720	8 - 10	да
Болгарский перец	500 g	720	6 - 9	да
Брюссельская капуста	300 g	720	7 - 10	да
Спаржа	300 g	720	6 - 9	да
Томаты	500 g	720	6 - 7	да
Кабачки	500 g	720	9 - 10	да

Совет: овощи порезать мелко и тушить с 2-3 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут, перед подачей на стол приправить.

Фрукты

Яблочный или грушевый компот	500 g	720	5 - 8	да
Сливовый мус 250 g 720		4 - 6 нет		
Компот из ревеня	250 g	720	5 - 8	да
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 g	720	7 - 9	да

Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов, довести до готовности в течении 3-5 минут.

Мясо *)

Мясо с соусом	400 g 720	10 - 12 да		
Гуляш	500 g 720	10 - 15 да		
Говяжьи рулады	250 g 720	7 - 8	да	

Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.

Птица *)

Куриное фрикасе	250 g 720	6 - 7	да	
Суп из курицы 200 g 720		5 - 6	да	

Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.

Рыба

Рыбное филе	300 g 720	7 - 8	да	
Рыбное филе	400 g 720	8 - 9	да	

Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.

Продукт питания/ Количество Мощность, Время Накрыть
готовое блюдо ватт (прим.), мин.

Размораживание овощей и их тушение

Красная капуста				
с яблоками 450 g	720	14 - 16	да	
Листья шпината 300 g	720	11 - 13	да	
Цветная капуста 200 g	720	7 - 9	да	
Бобы 200 g	720	8 - 10	да	
Брокколи 300 g	720	8 - 9	да	
Горох 300 g	720	7 - 8	да	
Кольраби 300 g	720	13 - 15	да	
Зеленый лук 200 g	720	10 - 11	да	
Кукуруза 200 g	720	4 - 6	да	
Морковь 200 g	720	5 - 6	да	
Брюссельская капуста 300 g	720	7 - 8	да	
Шпинат 450 g	720	12 - 13	да	
	600 g	720	15 - 17	да

Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разъединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.

Супы/блюда в горшочках *)

Блюдо в горшочках 500 g	720	13 - 15	да	
Суп заварной 300 g	720	7 - 8	да	
Крем-суп 500 g	720	13 - 15	да	

Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.

*) Готовые блюда

Режим экспресс

Чтобы стартовать режим экспресс нажмите кнопку "START" несколько раз. Процесс начинается сразу, при этом каждое дальнейшее нажатие кнопки удлиняет время приготовления на 30 секунд. Мощность микроволновой печи составляет 100 %. Максимально время работы в режиме экспресс 12:00 минут.

Автоматическое приготовление

При помощи автоматики возможна автоматическая варка определенного количества продуктов. Для этого поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку "STOPP".
2. При помощи поворотной кнопки "ZEIT/AUSWAHL" выберите необходимый номер программы.
3. Нажимайте кнопку "GEWICHT/UHR" до тех пор, пока на дисплее не появятся примерный вес приготавливаемых продуктов. Параметры для программирования возьмите из нижеследующей таблицы.

Код	Программа	Вес
A1	POPCORN (Воздушная кукуруза)	100g
A2	PASTA (Мушные блюда)	100g 200g 300g
A3	AUFWARMEN (Разогревание)	70g 140g 210g 280g 320g 350g 380g 420g 450g
A4	KARTOFFELN (Картофель)	150g 300g 450g 600g
A5	BROT (Хлеб(разогрев))	100g 200g 300g
A6	GEMUSE (Овощи)	150g 300g 450g 600g
A7	FLEISCH (Мясо)	300g 500g 800g 1000g 1200g 1300g
A8	GEFLUGEL (Птица)	300g 500g 800g 1000g 1200g

4. Для старта нажмите кнопку "START".

Автоматическое размораживание RUS

Для автоматического размораживания замороженной рыбы, птицы и других продуктов поступайте следующим образом.

1. Нажмите кнопку "STOPP".
2. Нажмите кнопку "AUFTAUEN". Вы находитесь в программе размораживания.
3. Крутите поворотную кнопку "ZEIT/AUSWAHL" дальше, пока не появится необходимое время размораживания.
4. Для старта нажмите кнопку "START".

Таблица режимов размораживания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность ватт (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
-----------------------------------	------------	--------------------------------	---

Мясо, колбасные изделия

Мясо (говядина, телятина, свинина)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
куском	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Шницель, котлеты	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Фарш	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Сырая колбаса, сардельки	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Нарезанная колбаса	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Совет: через половину времени мясо перевернуть, края накрыть, фарш раздвинуть, полностью размороженные части удалить, кусочки колбасы отделить друг от друга.

Птица

Цыпленок	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Цыпленок порциями	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Утка	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Гусь или индейка порциями	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Совет: через половину времени птицу перевернуть, крылышки и окорочка накрыть, выделяющийся сок слить и не допускать его контакта с другими продуктами питания.

Дичь

Оленья спинка	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Заячья спинка	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Совет: один раз перевернуть, края накрыть.

Рыба

Креветки, крабы	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Форель	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Рыба целиком	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Рыбное филе	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Совет: многократно перемешать, часто переворачивать.

Фрукты

Малина, клубника	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Вишня, сливы	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Яблочный мус	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Совет: осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.

Хлеб и булочные изделия

Булочки	4 штуки	180	са. 3 - 5	
Хлеб	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Тост	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Пирог	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Пирожки с фруктами	1 шт.	180	2 - 3	2 - 3
Торт	1 шт.	180	0,5 - 1	3 - 5
Торт	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Совет: хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.

RUS

Продукт питания/ Количество Мощность, Время
готовое блюдо ватт (прим.), мин.

Время
дополнительного
размораживания мин.

Молочные продукты

Масло сливочное 250 g 180 5 - 7 10 - 15
Творог 250 g 180 6 - 8 5 - 10
Сливки 200 g 180 3 - 5 2 - 3

Совет: алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.

Гриль

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

В "предварительном разогревании" гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Для поджаривания на гриле или запекания поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку "STOPP".
2. Нажмите один раз кнопку "GRILL/KOMB".
3. При помощи кнопки "ZEIT/AUSWAHL" установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
4. Для старта нажмите кнопку "START".

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Режим гриль (прим.), мин.	Время	Накрыть
Запечь тост с сыром	2-3		3-4	нет

Комбинированное включение

В этом режиме микроволновая печь и гриль работают поочередно в период установленного времени в следующей пропорции:

60% микроволновая печь
40% гриль

1. Нажмите кнопку "STOPP".
2. Нажмите два раза кнопку "GRILL/KOMB".
3. При помощи кнопки "ZEIT/AUSWAHL" установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
4. Для старта нажмите кнопку "START".

Советы к теме комбинированное включение

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. **Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается.** Это означает, если вы готовите большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером.

(Исключение: большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.)

**Таблица режимов
комбинированного включения**

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Комбинированный режим (прим.), мин.	Время	Накрыть
Мясо, колбасные изделия				
Говядина, свинина	500 g		10 - 12	нет
или телятина куском	750 g		12 - 15	нет
Копченое мясо	500 g		12 - 14	нет
Рубленное мясо	500 g		13 - 15	нет
Венские колбаски	200 g		2 - 3	нет
Сардельки	200 g		2 - 3	нет

Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленное мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.

Птица

Суповая курица	1000 g		13 - 15	нет
Цыпленок порциями	250 g		4 - 5	нет

Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.

Рыба

Форель	300 g		5 - 6	нет
Рыбное филе	300 g		3 - 4	нет

Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.

Пица

Для приготовления глубокозамороженной пиццы поступайте следующим образом:

1. Установите рашпер на стеклянную тарелку (6). Поставьте на нее тарелку для пиццы и положите на нее саму пиццу.
2. Закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку "STOPP".
4. Нажмите кнопку "PIZZA".
Примечание: вес в размере 350 г и время приготовления уже запрограммированы.
5. Нажмите кнопку "START".

При необходимости время приготовления можно удлинить. Откройте и закройте дверцу печи. Нажмите повторно кнопку "START". Каждое нажатие кнопки удлиняет время приготовления на 2 минуты.

Кофе-экспресс

Для нагревания кофе или ему подобных напитков нажмите кнопку "KAFFEE/EXPRESS" 1-3 раза, в зависимости от количества чашек.

Нажмите кнопку "START" и процесс нагревания стартуется. В регулировке мощности печи нет необходимости.

Специальные функции**Автоматическое напоминание:**

По окончании процесса приготовления с интервалом в 2 минуты будет раздаваться тональный сигнал, напоминающий вам, что необходимо вынуть готовое блюдо из печи.

Открытие дверцы или нажатие кнопки "STOPP" выключают эту функцию.

Запирание:

Для запирания печи нажмите кнопку "STOPP" на время более 2 секунд. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Для их разблокирования нажмите повторно кнопку "STOPP" на время более 2 секунд.

Чистка

Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки.

- После работы протрите духовку микроволновой печи слегка влажной тряпкой.
- Промойте все принадлежности, как обычно, в моющем растворе.
- Если рамка/прокладка дверцы или соседствующие с ней детали загрязнились, то их необходимо тщательно почистить влажной тряпкой.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell: MWG 735 P

Bemessungsspannung/-frequenz: 230 V, 50 Hz

Bemessungsaufnahme: 1400 Watt

Leistungsaufnahme Grill: 1000 Watt

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 900 Watt

Garraumvolumen: 23 Liter

Schutzklasse: I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



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