

**CLATRONIC®**

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • 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 • Mikrobølgeovn med grill- og pizzafunksjon
Microwave Oven with Grill • Kuchenka mikrofalowa z grilem
Mikrovlnná trouba s grilem • Mikrohullámú sütő grillezővel
Микроволновая печь с грилем



MWG 748



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Garantie	Seite 7

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningsselementer	Side 3
Bruksanvisning	Side 33
Garanti	Side 36

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht bedieningsselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina
Garantie	Pagina 12

ENGLISH

Contents

Control element overview	Page 3
9 Instruction Manual	Page 37
Guarantee	Page 40

FRANÇAIS

Sommaire

Aperçu des éléments de commande	Page 3
Mode d'emploi	Page 13
Garantie	Page 16

JE, ZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 42
Gwarancja	Strona 46

ESPAÑOL

Índice

Vista de conjunto Elementos de mando	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 18
Garantía	Página 22

ČESKÝ

Obsah

Přehled obsluhovacích prvků	Strana 3
Návod k použití	Strana 47
Záruka	Strana 50

PORTUGUÊS

Índice

Vista geral dos elementos de comando	Página 3
Manual de instruções	Página 23
Garantía	Página 27

MAGYARUL

Tartalom

A használt elemek megtekintése	Oldal 3
A használati utasítás	Oldal 52
Garancia	Oldal 56

ITALIANO

Indice

Descrizione dei singoli pezzi	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 28
Garanzia	Pagina 31

РУССКИЙ

Содержание

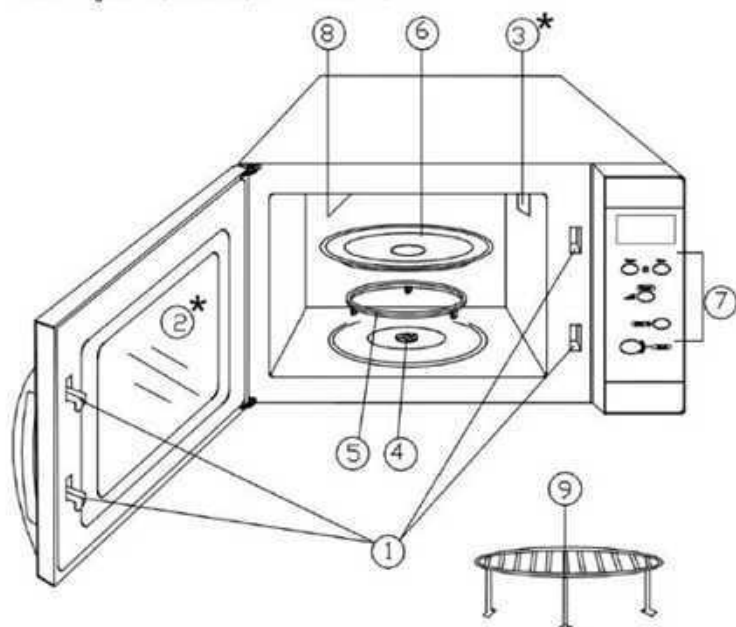
Обзор управляющих элементов	стр. 3
Руководство по эксплуатации	стр. 57
Гарантия	стр. 61

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése • Обзор деталей прибора

Grafik 1 •

Grafik 1 • Schéma 1 • Gráfico 1 • Gráfico 1 • Gráfico 1
Bilde 1 • Diagram 1 • Gráfico 1 • Obr. 1 • 1. obra • Рис. 1



*) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

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

Attention: Ne démontez jamais aucune pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!

Atención: ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

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

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

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

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

Uwaga: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!

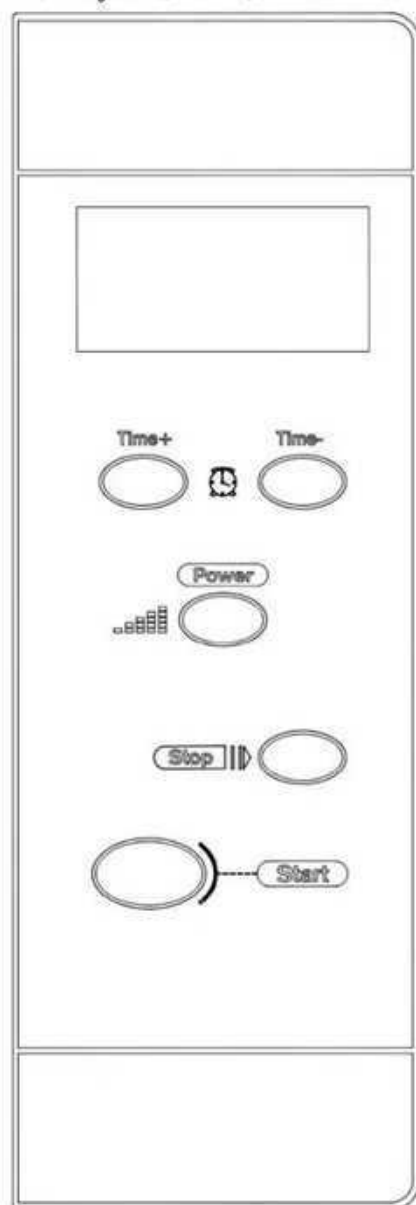
Pozor: Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dveří!

Figyelem: Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

Внимание: Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!

Grafi k 2 •

Графі ек 2 • Schéma 2 • Gráfi co 2 • Gráfi ca 2 • Gráfi co 2
Bilde 2 • Diagram 2 • Gráfi ka 2 • Obr. 2 • 2. ábra • Рис. 2



Grafi k 3 •

Графи ек 3 • Schéma 3 • Gráfi co 3 • Gráfi ca 3 • Gráfi co 3
Bilde 3 • Diagram 3 • Gráfi ka 3 • Obr. 3 • 3. ábra • Рис. 3



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...“.

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.
- **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 etwas Ähnliches, nichtmetallisches 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, geschlossene 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.

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 von der Innenseite der Tür!

Grafik 2: Bedienelemente**POWER** Wahl der Leistungsstufen

(Mikrowelle) und Wahl der Grill-/Kombi-Funktionen

Grill: Quarzgrill zum Grillen

und Überbacken

Combi 1 und 2: Mikrowelle

und Grill arbeiten abwechselnd

TIME- / TIME+ Einstellung der Garzeit**START** Start des Programms – Ein-

stellen der Express-Kochzeit

STOP (Stopp/Sperren) Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs

Zweimal drücken zum

Löschen des Programms

3 Sekunden halten zum

Sperren/Entsperren des Gerätes

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 verwenden, nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten Grill und Kombi ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

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 STOP-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
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Bedienung Mikrowelle

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

1. Drücken Sie die STOP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Symbol	Wert	Leistung Grill in %	Leistung Mikrowelle in % *	Anwendungsgebiet
Siehe auch Grafik 3				
	Warmhalten	18		Schmelzen von Käse usw.
	Auftauen	36		Auftauen von Gefrorenem
	Niedrig		58	Fortkochen
	Mittel		81	Zum Garen von z.B. Fleisch
	Hoch		100	Schnelles Erhitzen
	Grill	100		Grillen und überbacken
COMBI	Grill + Mikrowelle	45	55	Aufwärmen und bräunen
COMBI2	Grill + Mikrowelle	70	30	Garen und anbräunen

* 100% entspricht 800 W

3. Stellen Sie mit den TIME +/- Tasten die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 30 Minuten ein.

4. 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.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren			
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g 280 1000 g 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, Kotelett 200 g	280	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch 250 g	280	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst 200 g	280	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt 300 g	280	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 280	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g 280	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g 280	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g 280	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 280	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g 280	12 - 13	10 - 20
Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken			
Fisch			
Krabben, Shrimps	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g 280	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g 280	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Tipp: Mehrmals wenden.			
Obst			
Himbeeren, Erdbeeren	250 g 280	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g 280	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.			
Brot und Gebäck			
Brötchen	4 Stück 280	ca. 1-3	5
Brot	1000 g 280	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g 280	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g 280	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück 280	2 - 3	
Torte	1 Stück 280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g 280	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.			
Milchprodukte			
Butter	250 g 280	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g 280	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g 280	3 - 5	2 - 3
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.			

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. 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 Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

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

Express Kochen

Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie START wiederholt. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit verlängert. Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%. Die maximale Express-Zeit beträgt 3:00 Minuten.

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie ein geeignetes hitzebeständiges 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 STOP-Taste.
2. Drücken Sie die POWER-Taste, bis Sie die Funktion Grill erreicht haben.
3. Stellen Sie mit den TIME +/- Tasten die gewünschte Grilledauer zwischen 10 Sekunden und 30 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Lebensmittel/Speise Menge		Zeit ca. Min.	Abdecken
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:

COMBI 1	COMBI 2
Garen und anbräunen	Aufwärmen und bräunen
55% Mikrowelle 30% Mikrowelle	
45% Grill 70% 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 STOP-Taste.
2. Drücken Sie die POWER-Taste, bis Sie die gewünschte Funktion, COMBI 1 oder COMBI 2, erreicht haben.
3. Stellen Sie mit den TIME +/- Tasten die gewünschte Grilledauer zwischen 10 Sekunden und 30 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise Menge		Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	nein 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.			

Lebensmittel/Speise Menge		Zeit ca. Min.	Abdecken
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.			

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 STOP-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren

Drücken Sie die STOP-Taste länger als 3 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOP-Taste erneut länger als 3 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 warmem 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 geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

* 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

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

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 steker, 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 steker uit de contactdoos (trek aan de steker, 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 eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetron-energie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing: kinderen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven waardoor het kind in staat gesteld wordt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- 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.

- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **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.
- De inhoud van babyfl esjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- 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.

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

POWER Keuze van de vermo-

gensstanden (magnetron) en keuze van de grill-/combi functies
Grill: kwartsgril voor het grillen en gratineren

Combi 1 en 2: magnetron

en gril werken afwisselend

- TIME- / TIME+** Instelling van de gaartijd
- START** start van het programma –
instellen van de express
kooktijd
- STOP (stop/blokkeren)** één keer indrukken om het
gaarproces 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 grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Voor de bedrijfsmodi grill en combi is alléén het grillrooster geschikt.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grillrooster om het te grillen product dicht naar het verwarmingselement te voeren.

Ingebruikname

- 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 géén 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 géén 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 géén 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 géén 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 STOP-toets.

- 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 géén plastic of papieren serviesgoed.

Bediening magnetron

Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaiplateau. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur).

- Druk op de STOP-toets.
- Kies het gewenste magnetronvermogen door dieno-
vereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.

Symbol	Waarde	Vermo- gengrill in %	Vermogen magnetron in % *	Toepassing
Zie ook grafiek 3				
	Warm- houden		18	Smelten van kaas enz.
	Ontdooien	36		Ontdooien van diepvries- producten
	Laag	58	Doorkoken	
	Middel		81	Vlees garen enz.
	Hoog		100	Snel verwarmen
	Grill	100		Grillen en gratineren
COMBI	Grill + magnetron	45	55	Opwarmen en bruinen
COMB2	Grill + magnetron	70	30	Garen en bruinen

* 100% komt overeen met 800 W

- Stel met de TIME +/- toetsen de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 30 minuten in.
- 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.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Verwijder dan het gerecht.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, karbonade 200 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Gehakt 250 g	280 g	6 - 8	5 - 10	
Braadworst, kookworst 200 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Beleg (vleeswaren) 300 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Tip: nadat de helft van de tijd verstroken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip 1000 g	280 g	20 - 25	10 - 15	
Kipdelen 500 g	280 g	12 - 15	5 - 10	
Eend	1700 g	240 g	25 - 40	20 - 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	280 g	12 - 18	10 - 15
Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken.				
Let op: Dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.				
Wild				
Reerug	1000 g	280 g	20 - 35	20 - 30
Hazenrug	500 g	280 g	12 - 13	10 - 20
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	280 g	4 - 6	5 - 10
Vis aan het stuk	500 g	280 g	7 - 10	10 - 15
Visfilet	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien 250 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Kersen, pruimen	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Appelmoes	500 g	280 g	9 - 12	5 - 10
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks	280 g	ca. 1-3	5
Brood	1000 g	280 g	13 - 15	8 - 10
Toastbrood	500 g	280 g	5 - 6	5 - 10
Cake	500 g	280 g	6 - 8	5 - 10
Fruitcake	1 stuk	280 g	2 - 3	2 - 3
Taart	1 stuk	280 g	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280 g	10 - 12	30 - 60
Tip: brood en gebak op absorberend keukencrepepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	280 g	5 - 7	10 - 15
Kwark	250 g	280 g	6 - 8	5 - 10
Slagroom	200 g	280 g	3 - 5	2 - 3
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

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	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni 450 g	800	2 - 2,5	ja	
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan 450 g	800	3,5 - 5	nee	
Kipricassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten 250 g	800	1,5 - 2	ja	
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nee
Pap 200 g	ca. 450	1 - 1,5	nee	
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

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 verlengd wordt. Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%. De maximale express-tijd bedraagt 3:00 minuten.

Gril

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grillproduct direct op het grillrooster.

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draai-bord gegrild!

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

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

1. Druk op de STOP-toets.
2. Druk op de POWER-toets totdat u de functie "grill" hebt bereikt.
3. Stel met de TIME +/- toetsen de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 30 minuten in.

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

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Toast met kaas gratineren 2-3 3-4 nee			

Combibedrijf

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

COMBI 1 COMBI 2	
Garen en brúnen Opwarmen en brúnen	
55% magnetron 30% magnetron	
45% grill 70% grill	

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

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkenscandau 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 griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Voor het combibedrijf gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOP-toets.
2. Druk op de POWER-toets totdat u de gewenste functie, COMBI 1 of COMBI 2, hebt bereikt.
3. Stel met de TIME +/- toetsen de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 30 minuten in.
4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	nee nee
Casselerrib 500 g		12 - 14	nee
Gehakt 500 g		13 - 15	nee
Weense worstjes 200 g	2 - 3		
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 5-10 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
Vistilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.			

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 STOP-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de STOP-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 3 seconden op de STOP-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 de buitenkant van de magnetron met een lichtvochtige 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 veiligheids technische 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 ...
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **recipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'incendie.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- **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.
- 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.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bœufs fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** l'utilisation de cet appareil ne doit être autorisée sous surveillance qu'aux **enfants** ayant été informés des mesures de sécurité à prendre afin d'éviter toute erreur d'utilisation.
- 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.

Description des éléments de commande

Schéma 1: description des différentes pièces

1 Fermeture de la porte		
2	Fenêtre	pano
3 Grille de ventilation		
4	Axe	d'entraîn
5 Anneau de guidage		
6	Plateau	tourn.
7 Tableau de commande		
8	Gril	
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

POWER Sélection des positions de puissance (micro-ondes) et sélection des fonctions gril/ fonctions combinées
 Gril: gril à quartz pour griller et gratiner
 Fonctions combinées 1 et 2: micro-ondes et gril fonctionnent en alternance

- TIME- / TIME+** Programmation du temps de cuisson
- START** début du programme. Début de la fonction express
- STOP (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.
- Seule la grille peut être utilisée pour les fonctions grill et combinées.
- 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.

Mise en service

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

- Pour interrompre l'opération de cuisson, appuyez sur la touche STOP.
- 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
- Ne pas utiliser de vaisselle en plastique ou en carton.

Service du micro-ondes

Placez les ingrédients à réchauffer dans un plat approprié. Ouvrez la porte puis posez le plat au milieu du plateau en verre. Fermez la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que lorsque la porte est correctement fermée).

1. Appuyez sur la touche STOP.
2. Choisissez la puissance micro-ondes désirée en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche POWER.

Symbole	Valeur	Puissance Gril en %	Puissance Micro-ondes en %	Utilisations
	Garder chaud		18	Faire fondre du fromage, etc.
	Décongeler	36	Décongélation	
	Faible	58	Mijoter	
	Moyen	81		Pour cuire, par ex. de la viande
	Fort		100	Réchauffer rapidement
	Gril	100		Griller et gratiner
	Gril + Micro-ondes	45	55	Réchauffer et gratiner
	Gril + Micro-ondes	70	30	Cuire et gratiner

* 100% correspond à 800 W

3. Programmez le temps de cuisson désiré, entre 10 secondes et 30 minutes, à l'aide des touches TIME +/-.
4. 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 apprendrez 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.

Une fois la durée écoulée, l'appareil s'éteint. Sortez alors les aliments.

Tableau de décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
en morceau	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	280	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	280	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses. Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.				
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord				
Poisson				
Crevettes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Pain et pâtisseries				
Pains	4 petits	280	ca. 1-3	5
Pain	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	280	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpe de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

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

Cuisson expresse

Pour démarrer la cuisson expresse, appuyez de nouveau sur START. La cuisson commence aussitôt. Le temps de cuisson est cependant prolongé à chaque fois que vous pressez la touche. La puissance du micro-ondes est ici de 100%. La durée expresse maximale est de 3:00 minutes.

Grill

Pour griller, vous utilisez la grille afin de parvenir à un doré rapide et régulier. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placez l'aliment à griller directement sur la plaque de grill.

Les aliments gros et épais sont grillés directement sur l'assiette tournante!

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

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche STOP.
2. Enfoncez la touche POWER jusqu'à avoir trouvé la fonction grill.
3. Programmez entre 10 secondes et 30 minutes la durée de fonctionnement désirée à l'aide des touches TIME +/-.
4. Appuyez sur la touche START pour mettre en marche.

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

Service combiné

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

COMBI 1	COMBI 2
Cuire et gratiner	Réchauffer et gratiner
55% micro-ondes	30% micro-ondes
45% grill	70% grill

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.

Procédez de la façon suivante pour le fonctionnement combiné:

1. Appuyez sur la touche STOP.
2. Enfoncez la touche POWER jusqu'à avoir trouvé la fonction désirée, COMBI 1 ou COMBI 2.
3. Programmez entre 10 secondes et 30 minutes la durée de fonctionnement désirée à l'aide des touches TIME +/-.
4. Appuyez sur la touche START pour mettre en marche.

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	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 5 à 10 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.			

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

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 STOP.

Blocage

Appuyez sur la touche STOP pendant plus de 3 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 STOP pendant plus de 3 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 l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un torchon 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.

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 cualifi cada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso:** En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso:** En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso:** Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Aviso:** Niños solamente pueden utilizar sin vigilancia el aparato para cocinar, si han sido instruidos de forma adecuada de modo que el niño pueda utilizar el aparato para cocinar con seguridad y entienda los peligros de mal uso.

- 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.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- 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.
- **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 hierve 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!
- 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.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

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 cocción o de la parte interior de la puerta!

Gráfico 2: Elementos de mando**POWER** Selección de la etapa de

potencia (Microondas) y
selección de las funciones
Parrilla/Combi
Parrilla: Parrilla de cuarzo
para asar a la
parrilla y para gratinar
Combi 1 y 2: El microondas
y la parrilla trabajan alterna-
tivamente

TIME- / TIME+ Ajuste del tiempo de cocción**START** Inicio del programa – poner
el tiempo de cocción ex-
press**STOP (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 los modos de funcionamiento Grill y Combi sólo es apropiada la rejilla de parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- 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 230 V, 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 eficiencia.
- Para interrumpir el proceso de cocción presione la tecla STOP.
- 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
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Manejo del microondas

Introduzca la comida a calentar en una vajilla apropiada. Abra la puerta y coloque el recipiente en el centro sobre el plato de vidrio. Cierre por favor la puerta. (Por medidas de seguridad solamente trabaja el aparato con la puerta bien cerrada).

1. Presione la tecla STOP.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla POWER la potencia de microondas deseada.

Símbolo	Valor	Potencia del asador	Potencia microonda	Campo aplicación
Vea también gráfico 3				
	Mantener caliente		18	Derretir queso, etc.
	Descongelar		36	Descongelar víveres congelados
	Bajo 58		Cocinar	
	Medio		81	Para cocinar por ejm., carne
	Alto		100	Calentar rápidamente
	Asador	100		Asar y gratinar
	Asador + microonda	45	55	Calentar y dorar
	Asador + microonda	70	30	Cocer y dorar un poco

* 100% corresponde a 800 W

3. Ajuste con las teclas TIME +/- la duración de cocción deseada entre 10 segundos y 30 minutos.

4. Appuyez sur la touche START pour mettre en marche. 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.

Después de haber transcurrido el tiempo, el aparato se apagará. Ahora puede apartar la comida.

Tabla descongelación

Alimento/plato	Cantidad	Potencia aprox. en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Escalope, chuleta	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	280	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	280	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	280	2 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	280	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.				
Atención: 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	280	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados				
Pescado				
Cangrejos de mar, gambas	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.				
Fruta				
Frambuesas, fresas	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado				
Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	280 ca.	1-3	5
Pan	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 pieza	280	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 pieza	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	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.				

Alimento/plato	Cantidad	Potencia aprox. en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Productos lácteos				
Mantegulla	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	280	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.				

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	800	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	800	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	800	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	800	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	800	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	800	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	800	1 - 2	si
2 raciones	300 g	800	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	800	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	800	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	800	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	800	1 - 2	si

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Alimentación para bebés			
Leche 100 ml ca. 450 0,5 - 1 no			
Papilla 200 g ca. 450 1 - 1,5 no			
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!			

Cocción-Express

Para iniciar la cocción-express presione repetidamente START. El proceso de cocción se inicia al instante, en el cual cada pulsación de tecla prolongará el tiempo de cocción. En este proceso la potencia del microondas es del 100%. El tiempo express máximo es de 3:00 minutos.

Grill

Para asar a la parrilla se recomienda usar la parrilla ya que de esta forma conseguirá un tostado rápido y uniforme. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!

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 STOP.
2. Presione la tecla-POWER, hasta que haya alcanzado la función Grill.
3. Ajuste con las teclas TIME +/- la duración de asado a la parrilla entre 10 segundos y 30 minutos.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Alimento/plato Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Gratinar una tostada con queso 2-3 3-4 no		

Funcionamiento combinado

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

COMBI 1	COMBI 2
Cocer y dorar un poco	Calentar y dorar
55% microondas	30% microondas
45% parrilla	70% parrilla

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 el funcionamiento combi proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOP.
2. Presione la tecla-POWER, hasta alcanzar la función deseada, COMBI 1 o COMBI 2.
3. Ajuste con las teclas TIME +/- la duración de asar a la parrilla deseada entre 10 segundos y 30 minutos.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Tabla funcionamiento combinado

Alimento/plato Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos		
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g 10 - 12 750 g 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 5-10 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	300 g 5 - 6	no
Filete 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.		

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 STOP.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla STOP. 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 STOP más de 3 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 microondas por afuera con un paño levemente humedecido.
- 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.

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 fi car húmido ou molhado, retire imediatamente a fi cha 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 fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- 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 fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fi os pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifi que regularmente se o aparelho ou o fi o 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 fi o danificado por um fi o da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualifi cações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.
- 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.
- Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a fi cha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **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.
- O conteúdo das garrafi nhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verifi cada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
- O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
- Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
- 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.

Instruções de segurança importantes!

É favor ler com toda a atenção e guardar para futuras consultas.

- **Advertência:** se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência:** não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Advertência:** o aparelho para cozinhar só poderá ser utilizado por **crianças** sem vigilância, depois de o funcionamento do mesmo lhe ter sido explicado apropriadamente, de forma a que o possam utilizar com segurança e saibam medir os perigos em que incorrerão, em consequência de um manuseamento incorrecto.

Descrição dos elementos de manejo

Gráfico 1: Classificação dos elementos

1 fechadura da porta		
2	janela	visual
3 grade de ventilação		
4 eixo de accionamento		
5	anel	
6	prato	escorregador
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!

Gráfico 2: elementos de manejo

- POWER** Seleção dos graus de potência (microondas) e seleção das funções do grelhador e das funções combinadas
 Grelha: grelha de quartzo para grelhar e gratinar
 Funções combinadas 1 e 2: micro-ondas e grelha funcionam alternadamente
- TIME- / TIME+** Configuração do tempo de cozedura
- START** inicia o programa - ajustamento do tempo para o cozer expresso.
- STOP (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 os tipos de funcionamento: grelhador e combinado apenas a grelha é adequada.
- 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

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembrulhe-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 de veíveis, 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 "tostadela".
- 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 STOP.
- 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.
- Por favor não utilize louças de plástico ou de papel.

Manejo da micro-ondas

Ponha o alimento a aquecer num recipiente adequado. Abra a porta e coloque o recipiente com o alimento no meio do prato de vidro. Feche por favor a porta. (Por questões de segurança o aparelho só funciona com a porta fechada).

1. Carregue na tecla STOP.
2. Seleccione premindo uma ou várias vezes a tecla POWER o grau de potência desejado no microondas.

Símbolo	Valor	Potência Grelha em %	Potência Microondas em %	Aplicação
Veja também o gráfico 3				
	Manter quente		18	Derreter queijo, etc.
	Descongelar		36	Descongelar
	Baixo		58	Continuar a cozer
	Médio		81	Cozer carne, p. ex.
	Alto		100	Aquecimento rápido
	Grelha	100		Grelhar e gratinar
COMB1	Grelha+ Microondas	45	55	Aquecer e tostar
COMB2	Grelha+ Microondas	70	30	Cozer e corar

* 100% corresponde a 800 W

3. Com as teclas TIME +/- seleccione o tempo de cozedura desejado entre 10 segundos e 30 minutos.
4. 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.

Após o tempo desejado desligue o aparelho. Depois retire a comida.

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vário	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalopes, Costeletas	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carnes frias	300 g	280	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	280	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de peru	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir.				
Atenção: Deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.				
Animais de caça				
Costeletas de veado	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas.				
Peixe				
Camarões, Shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.				
Frutas				
Framboesa, Morangos	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compota de maçã	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir.				
Pão e Pastéis				
Pãezinhos	4 peças	280 ca.	1-3	5
Pão	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pão de torrada	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1200 g	280	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 alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vário	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Productos de leite				
Manteiga	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conselho: retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.				

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 de vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Água, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não
Carne assada	250 g	800	2 - 3	não
Conselho: pincelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não
Fricassé de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim
Conselho: pincelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g	800	1 - 2	sim
2 porções	300 g	800	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	800	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	800	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	800	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	800	1 - 2	sim

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Comida de crianças				
Leite 100 ml ca. 450 0,5 -	não			
Purê, papa 200 g ca. 450 1 -	1,5 não			
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verifi car a temperatura!				

Cozinhar rápido

Para iniciar o cozinhar rápido carregue mais uma vez na tecla START. O processo de cozedura começa imediatamente, sendo o tempo de cozedura prolongado cada vez que se volta a premir a tecla. A capacidade da micro-ondas é então de 100%. O tempo rápido máximo é de 3 minutos.

Grelha

Para grelhar precisa duma grade afi m de obter uma cor tostada e regular. Utilize louças resistentes ao calor ou coloque a comida a grelhar directamente sobre a grelha.

No caso de que os alimentos grandes e grossos forem grelhados directamente no prato girador!

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 STOP.
2. Prima a tecla POWER, até alcançar a função grelhador.
3. Com as teclas TIME +/- seleccione o tempo de funcionamento do grelhador entre 10 segundos e 30 minutos.
4. Para iniciar carregue na tecla START.

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Torrada com queijo gratinado 2-3 3-4 não			

Funcionamento combinado

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

COMBI 1 COMBI 2	
Cozer e corar	Aquecer e tostar
55% micro-ondas	30% micro-ondas
45% grelha	70% grelha

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 fôr uma peça pequena.

Para o funcionamento combinado proceda do seguinte modo:

1. Carregue na tecla STOP.
2. Prima a tecla POWER, até ter alcançado a função desejada, COMBI 1 ou COMBI 2.
3. Com as teclas TIME +/- seleccione o tempo de funcionamento do grelhador entre 10 segundos e 30 minutos.
4. Para iniciar carregue na tecla START.

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
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 5-10 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.			

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 STOP este aviso será desligado.

Bloqueamento

Carregue na tecla STOP mais de 3 segundos para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados. Carregue na tecla STOP mais uma vez durante mais do que 3 segundos para retirar o bloqueio.

Limpeza

- Antes de limpar o aparelho retire sempre a fi cha de corrente.
- Limpe o lugar de cozimento após a utilização com um pano um pouco humido.
- Limpe a micro-ondas por fora 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.

*) 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 specifici che 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...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!

- **Attenzione:** ai bambini è permesso di usare l'apparecchio senza sorveglianza di adulti unicamente se viene data l'istruzione adatta che permette al bambino di usare l'apparecchio in modo che sia sicuro e che capisca i pericoli di un uso sbagliato.
- 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.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **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.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

1	Chiusura	sp
2 Apertura di controllo		
3 Grata di ventilazione		
4	Asse	motric
5	Anello	scorr
6	Piatto	girev
7	Comandi	
8	Funzione	gr
9	Griglia	

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

Grafico 2: Comandi

POWER Scelta dei livelli di potenza (microonde) e delle funzioni grill/combi.
 Griglia: Grill al quarzo per grigliare e gratinare
 Combi 1 e 2: Microonde e grill funzionano in alternanza

TIME- / TIME+ Impostazione del tempo di cottura

START Avvio del programma – Impostazione del programma
 Cottura Express.

STOP (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 combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per le modalità di cottura grill e combi si presta solo la griglia.
- 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

- 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 efficienza.
- Per interrompere la cottura premere il tasto STOP.
- 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:
 - scongellare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - finire di cuocere alimenti
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Uso microonde

Versare gli alimenti da riscaldare in un recipiente idoneo. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'apparecchio funziona solo se lo sportello è del tutto chiuso).

- Premere il tasto STOP.
- Premendo una volta/più volte il tasto POWER selezionare la potenza di microonde desiderata.

Simbolo	Valore	Potenza grill in %	Potenza microonde in %	Campo di applicazione
V. anche grafico 3				
	Mantenere caldo		18	Far sciogliere il formaggio, ecc.
	Scongellare	36		Far scongelare gli alimenti surgelati
	Basso		58	Proseguire la cottura
	Medio		81	Far cuocere per esempio la carne
	Alto		100	Riscaldare rapidamente
	Grill	100		Far cuocere al grill e gratinare
COMBI1	Grill+ Microonde	45	55	Riscaldare e rosolare
COMBI2	Grill+ Microonde	70	30	Cuocere e rosolare un po'

* 100% corrisponde a 800 W

- Con i tasti TIME +/- impostare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 30 minuti.

4. 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.

Al termine della cottura l'apparecchio si spegne. Estrarre quindi gli alimenti.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Bisteche, costolete 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Carne macinata 250 g	280	6 - 8	5 - 10	
Salsiccia arrostita, wurstel 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Affettato 300 g	280	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	280	20 - 25	10 - 15	
Pollo in pezzi	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	280 ca.	1-3	5
Pane	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Consiglio: porre pane e dolci su carta per fono che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

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

Cottura Express

Per avviare la cottura rapida premere più volte il tasto START. La cottura inizia subito, ogni volta che si preme il tasto il tempo di cottura si allunga. La potenza del microonde è 100%. La cottura Express massima è di 3:00 minuti.

Grill

Nella funzione grill usare la griglia, per ottenere una doratura rapida e uniforme. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Generi alimentari grossi e spessi vengono grigliati direttamente sul piatto girevole!

Non è necessario "prescaldare" 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 STOP.
2. Premere il tasto POWER finché si raggiunge la funzione grill.
3. Con i tasti TIME +/- impostare la durata di cottura alla griglia desiderata tra 10 secondi e 30 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START.

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

Funzione combinata

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

COMBI 1	COMBI 2
Cuocere e rosolare un po' Riscaldare e rosolare	
55% microonde	30% microonde
45% grill	70% grill

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.

Per la funzione combi procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto STOP.
2. Premere il tasto POWER finché si raggiunge la funzione desiderata, COMBI 1 o COMBI 2.
3. Con i tasti TIME +/- impostare la durata di cottura alla griglia desiderata tra 10 secondi e 30 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START.

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Carne macinata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 5-10 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.			

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

Funzioni speciali

Memoria automatica

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

Aperto lo sportello o premendo il tasto STOP, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto STOP per più di 3 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto STOP di nuovo per oltre 3 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.
- Pulire le pareti esterne dell'apparecchio a microonde servendosi di un panno leggermente inumidito.
- Lavare gli accessori come sempre in acqua e detersivo 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 che 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.

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 hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, 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 støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, 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 nettledning 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 kundeservice eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

Les grundig gjennom teksten og ta vare på den for senere bruk.

- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Barn må aldri få tillatelse til å bruke kokeapparatet uten oppsyn dersom de ikke har fått tilstrekkelig veiledning som gjør dem i stand til å bruke kokeapparatet på en sikker måte og til å forstå farene ved å bruke det på gal måte.
- 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.
- Bruk kun egnet service, som: glass, porselen, keramikk, varmekast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Når du varmer opp eller koker mat i **brennbare materialer**, for eksempel plast- eller papirbeholdere, må du sjekke mikrobølgeovnen hyppig på grunn av faren for antenning.

- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **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.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriset.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.

Beskrivelse av betjeningselementene

Bilde 1: Delebetegnelse

1	Dørlås
2	Gjennomskiktig
3	Luftegitter
4	Drivaksel
5	Glidering
6	Dreietallerken
7	Betjeningsfelt
8	Grillvarme
9	Grillrist

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

Bilde 2: Betjeningselementer

POWER	Valg av effekttrinn (mikrobølgefunksjon) og valg av grill-/kombifunksjoner
	Grill: Kvartsgrill til grilling og gratinering
	Combi 1 og 2: Mikrobølgene og grillen arbeider vekselvis.
TIME- / TIME+	Tidsinnstilling
START	Start av programmet – innstilling av ekspresskoketiden
STOP (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 mikrobølge-drift.
- Det er bare grillristen som egner seg til driftsmodusene grill og kombi.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftspalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- 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 støpselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.
- Ikke fjern monterte deler fra ovnen eller fra innsiden av døren!

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 STOP-knappen.
- 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:
 - tinging av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer
- Bruk aldri plastikk- eller papirservice.

Betjening av mikrobølgeovnen

Legg det du skal varme opp, på en passende tallerken eller i en egnet skål. Åpne døren og sett maten midt på glasstallerkenen. Lukk døren. (Av sikkerhetsmessige årsaker fungerer apparatet bare når døren er ordentlig lukket).

- Trykk på STOP-knappen.
- Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på POWER-tasten.

Symbol	Verdi	Effekt grill i %	Effekt mikrobølge i %	Bruksområde
Se også illustrasjon 3.				
	Varmholdning		18	smelting av ost osv.
	Tining 36			opptining av frysevarer
	Lav		58	viderekoking
	Middels		81	f.eks. til koking av kjøtt
	Høy		100	rask
	Grill 100			grilling og gratinering
	Grill + mikrobølge	45 55		Oppvarming og bruning
	Grill + mikrobølge	70 30		Koking og lett bruning

* 100 % tilsvarer 800 W

- Still inn ønsket tid mellom 10 sekunder og 30 minutter. Bruk TIME-tastene +/-.
- Trykk på START-knappen for å starte kokingen. Koke-tiden 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.

Etter at tiden er løpt ut, slår apparatet seg av. Ta da ut maten.

Tabell for tining

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Ettertiningstid min.
Kjøtt, pølser				
Kjøtt (okse, kalv, svin) i helt stykke	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Snitsel, kotelett	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Kjøttdeig	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Steikepølse, knakkpølse	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Pålegg	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til omfi ntlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del pølser opp i skiver.				
Fjærkre				
Kylling	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Kyllingdeler	500 g	280	12 - 15	5 - 10
And	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Deler av gås, kalkun	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tips: Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske. OBS: Fjern opplinningsvann og ikke la andre matvarer komme i berøring med det.				
Vilt				
Viltsadel	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Haresadel	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tips: Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.				

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Ettertingstid min.
Fisk og sjømat				
Krabber, reker 250 g	280 5 - 7 5 - 10			
Ørret 340 g	280 4 - 6 5 - 10			
Hel fi sk 500 g	280 7 - 10 10 - 15			
Fiskefi let 250 g	280 5 - 7 5 - 10			
Tips: Rør rundt fl ere ganger, snu ofte.				
Frukt				
Bringebær, jordbær 250 g	280 4 - 6 5 - 10			
Kirsebær, plommer 250 g	280 5 - 7 5 - 10			
Eplemos 500 g	280 9 - 12 5 - 10			
Tips: Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.				
Brød og bakevarer				
Rundstykker	4 stk.	280	ca. 1-3	5
Brød	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	280 5 - 6 5 - 10		
Sukkerbrødkake	500 g	280 6 - 8 5 - 10		
Fruktkake	1 stk.	280 2 - 3	2 - 3	
Terte	1 stk.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tips: Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, omfi ntlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn.				
Melkeprodukter				
Smør	250 g	280 5 - 7 10 - 15		
Ostemasse	250 g	280 6 - 8 5 - 10		
Krem	200 g	280 3 - 5	2 - 3	
Tips: Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvfrossen.				

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 matvareresammensetningen. Det anbefales derfor å av og til se etter om retten er varm nok.

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	800 5 - 7		nei
Kaffe, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Melk, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
OBS: Sett en glasstav e.l. (ikke metall) i beholderen for å forhindre forsinket oppkoking. Rør godt rundt før du drikker.				
Tallerkenretter				
Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Gulasj med pasta	450 g	800	2 - 2,5	ja
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.				
Kjøtt				
Snitsel, panert	200 g	800	1 - 2	nei
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	800 3 - 4		nei
Braadvlees	250 g	800 2 - 3		nei
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Færkre				
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei
Honsefrikassé	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehør				
Pasta, ris	1 porsjon	150 g	800 1 - 2	ja
	2 porsjoner	300 g	800 2,5 - 3,5	ja
Poteter	500 g	800 3 - 4		ja
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.				
Supper/sauser				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus 250 g	800 1 - 2	ja		
Babymat				
Melk	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nei
Grot	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nei
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!				

Ekspresskoking

For å starte ekspresskoking trykker du på START fl ere ganger. Kokingen begynner med en gang. Når du trykker fl ere ganger på tasten, forlenger du koketiden. Mikrobølgeeffekten er 100 %. Den maksimale ekspressstiden er 3.00 minutter.

Grill

Bruk risten til grilling for å oppnå rask og jevn brunng. Bruk en egnet, varmefast tallerken eller legg grillmaten rett på grillristen.

Store, tykke matvarer grilles rett på grilltallerkenen!

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

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

1. Trykk på STOP-knappen.
2. Trykk på POWER-tasten og velg grillfunksjonen.
3. Still inn ønsket grilletid mellom 10 sekunder og 30 minutter med TIME-tastene +/-.
4. Trykk på START-knappen for å starte kokingen.

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

Kombinert drift

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

COMBI 1	COMBI 2
Koking og lett brunng	Oppvarming og brunng
55% mikrobølgeeffekt	30% mikrobølgeeffekt
45% grill	70% grill

Hvis du tilbereder matvarer i kombinert drift mikrobølgegrill, bør du være klar over følgende:

For store, tykke matvarer, f.eks. svinesteik, er mikrobølgetiden lengre enn for små, fl ate matvarer. **Med grillen er det imidlertid motsatt. Jo nærmere matvarene kommer grillen, desto fortere blir de brune.** Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift,

kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

For kombimodus går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOP-knappen.
2. Trykk på POWER-tasten og velg ønsket funksjon, COMBI 1 eller COMBI 2.
3. Still inn ønsket grilltid mellom 10 sekunder og 30 minutter med TIME-tastene +/-.
4. Trykk på START-knappen for å starte kokingen.

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/matvarer Mengde		Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, pølser			
Okse-, svine- eller kalvekjøtt i helt stykke	500 g	10 - 12	nei
	750 g	12 - 15	nei
Skinke 500 g	12 - 14	nei	
Kjøttpudding 500 g	13 - 15	nei	
Wienerpølser 200 g	2 - 3	nei	
Knakkpølse 200 g	2 - 3	nei	
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 5-10 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.			

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 STOP-knappen.

Sperre

Hold STOP-knappen inne i mer enn 3 sekunder for å sperre mikrobølgeovnen. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningsselementene er da blokkert. Hold STOP-knappen inne i mer enn 3 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 utsiden av mikrobølgeovnen med en fuktig klut.
- 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. elektro-magnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

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.

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

Som garantibevist 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.

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".

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** children must only be allowed to use the oven without supervision if they have been given adequate instructions enabling them to use the device safely and informing them of the dangers of misuse.
- 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.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.

- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **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.
- 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.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Description of the Operating Controls

Diagram 1: Description of Parts

1	Door	lock
2	Viewing	wind
3	Ventilation	gri
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

- POWER** Power level selection (microwave) and selection of the grill/combi functions
Grill: Quartz grill for grilling and gratinating
- Combi 1 and 2: Microwave and grill work alternately
- TIME- / TIME+** Setting the cooking time
- START** Start of the programme - setting the express cooking time
- STOP (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 grill and combi modes only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **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 STOP button.
- 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
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Operating the Microwave

Place the food that is to be heated into an appropriate item of ovenware. Open the door and position the vessel in the centre of the glass plate. Then please close the door. (For safety reasons the microwave oven only works when the door is firmly closed).

1. Press the STOP button.
2. Select the desired microwave power by pressing the POWER button once or repeatedly.

Symbol	Value	Power Grill in %	Power Microwave in %	Field of Application
See also diagram 3				
	Keeping warm		18	Melting cheese etc.
	Defrosting 36			Defrosting frozen - food
	Low 58			Continued cooking
	Medium 81			Cooking e.g. meat
	High 100	Rapid heating		
	Grill 100			Grilling and browning on top
COMBI	Grill + microwave	45 55		Heating up and browning
COMB2	Grill + microwave	70 30		Cooking and initial browning

* 100% corresponds to 800 W

3. Use the TIME +/- buttons to set the desired cooking time between 10 seconds and 30 minutes.
4. 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.

After the time has elapsed the device switches itself off. Then you can remove the food.

Defrosting Table

Food/dish Quantity		Approx. power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g 280	4 - 6	5 - 10	
Minced meat	250 g 280	6 - 8	5 - 10	
Frying sausage, Frankfurter	200 g 280	4 - 6	5 - 10	
Slices of cold meat	300 g 280	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 280	20 - 25	10 - 15	
Chicken pieces	500 g 280	12 - 15	5 - 10	
Duck	1700 g 280	25 - 40	20 - 25	
Goose and turkey pieces	500 g 280	12 - 18	10 - 15	
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs. Note: Throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g 280	20 - 35	20 - 30	
Saddle of hare	500 g 280	12 - 13	10 - 20	
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g 280	5 - 7	5 - 10	
Trout	340 g 280	4 - 6	5 - 10	
Whole fish	500 g 280	7 - 10	10 - 15	
Fish fillet	250 g 280	5 - 7	5 - 10	
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g 280	4 - 6	5 - 10	
Cherries, plums	250 g 280	5 - 7	5 - 10	
Stewed apple	500 g 280	9 - 12	5 - 10	
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	280 ca.	1-3	5
Bread	1000 g 280	13 - 15	8 - 10	
Bread for toasting	500 g 280	5 - 6	5 - 10	
Stirred cake	500 g 280	6 - 8	5 - 10	
Fruit cake	1 piece	280	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g 280	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 280	5 - 7	10 - 15	
Curds	250 g 280	6 - 8	5 - 10	
Cream	200 g 280	3 - 5	2 - 3	
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

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

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting 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 800	0,5 - 1	no	
Water, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5	no	
Water, 0,75 l	750 g 800	5 - 7	no	
Coffee, 1 cup	150 g 800	0,5 - 1	no	
Milk, 1 cup	150 g 800	0,5 - 1	no	
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g 800	2,5 - 3,5	yes	
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g 800	2,5 - 3,5	yes	
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g 800	1 - 2	no	
Meatballs, 4 in total	500 g 800	3 - 4	no	
Joint	250 g 800	2 - 3	no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g 800	3,5 - 5	no	
Chicken fricassee	400 g 800	3 - 4,5	yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g 800	1 - 2	yes	
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes 500 g	800	3 - 4	yes	
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g 800	1 - 1,5	yes	
Soup with garnish	250 g 800	1,5 - 2	yes	
Sauce	250 g 800	1 - 2	yes	
Baby Food				
Milk	100 ml	approx. 450	0,5 - 1	no
Mash	200 g	approx. 450	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Express Cooking

To start express cooking press START again. The cooking process begins immediately. Every time the button is pressed the cooking time is extended. The power of the microwave is then 100%. The maximum express time is 3:00 minutes.

Grill

Please use the grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. Use suitable heatresistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

Large, thick items of food are grilled directly on the rotating plate!

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 STOP button.
2. Press the POWER button until you have reached the grill function.
3. Use the TIME +/- buttons to set the desired grilling time between 10 seconds and 30 minutes.
4. Press the START button to start the machine.

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

Combined Operation

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

COMBI 1 COMBI 2
Cooking and initial browning Heating up and browning
55% microwave 30% microwave
45% grill 70% grill

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

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods.

However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown. This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

For combined operation please proceed as follows:

1. Press the STOP button.
2. Press the POWER button until you have reached the desired function, COMBI 1 or COMBI 2.
3. Use the TIME +/- buttons to set the desired grilling time between 10 seconds and 30 minutes.
4. Press the START button to start the machine.

Combined Operation Table

Food/dish Quantity		Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	no 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 5-10 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.			
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.			

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 STOP button.

Disabling

Press the STOP button for more than 3 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 STOP button again for more than 3 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.
- Please clean the microwave from the outside 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.

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.
- 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 gniazda (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 wisiał 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 nieodłączalnym 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”.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!

- **Ostrzeżenie:** dzieciom wolno pozwolić na używanie kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały odpowiednio pouczone i są w stanie używać kuchenki w bezpieczny sposób oraz zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- 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 używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak: szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **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.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

Opis elementów obsługi

Grafi ka 1: określenie części

1	Zamek	drzw
2	Wziernik	
3	Kratka	went
4	Oś	napędov
5	Pierścień	śli
6	Talerz	obrol
7	Panel	sterc
8	Ogrzewanie	
9	Ruszt	grilla

Uwaga: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!

Grafika 2: elementy obsługi**POWER** Wybór stopni mocy

(mikrofales) i wybór funkcji opiekacza/funkcji combi Grill: Grill kwarcowy do grillowania i opiekania.

Combi 1 i 2: Mikrofales i grill

pracują na przemian

TIME- / TIME+ Ustawianie czasu gotowania**START** Rozpoczęcie programu –

ustawienie gotowania ekspresowego

STOP (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 funkcji opiekacza i funkcji combi nadaje się tylko ruszt do opiekania.
- 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

- 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 uziemiającym 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 ciepłego, 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.
- 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 mrozonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw
- Proszę nie używać naczyń plastikowych czy papierowych.

Obsługa Mikrofales

Włóż potrawę przeznaczoną do podgrzania do odpowiedniego naczynia. Otwórz drzwi i ustaw naczynie centrycznie na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki. (Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie pracuje tylko przy zamkniętych drzwiczkach).

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP.
2. Naciskając raz lub kilka razy przycisk POWER, wybierz pożądaną moc mikrofales.

Symbol	Wartość	Moc Grillw %	Moc K. mikrofales w %	Zastosowanie
Patrz też grafika 3				
	Utrzymanie stałej temperatury		18	Topienie sera itp.
	Rozmrażanie		36	Rozmrażanie produktów
	Niska		58	Gotowanie w stałej temp.
	Średnia		81	Duszenie np. mięsa
	Wysoka		100	Szybkie podgrzewanie
	Grill	100		Grillowanie i zapiekanie
COMBI	Grill + k.mikrofalowa	45	55	Podgrzewanie i zrumienianie
COMBI2	Grill + k.mikrofalowa	70	30	Gotowanie i przyrumienianie

* 100% odpowiada mocy 800 W

- Przyciskami TIME +/- ustaw pożądany czas gotowania od 10 sekund do 30 minut.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START. Czas gotowania zależy jest od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.

Proszę pamiętać o jednym: gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchence konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dogotować.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Tabela Rozmrażanie

Żywność/Potrawa Ilość		Przybliżona moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrażania
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w kawałku	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Sznicel, kotlet 200 g		280	4 - 6	5 - 10
Mięso siekane 250 g		280	6 - 8	5 - 10
Smażona kielbasa, serdelek	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Wędlina różnego rodzaju, krojona w plasterki	300 g	280	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		280	20 - 25	10 - 15
Części kurczaka 500 g		280	12 - 15	5 - 10
Kaczka	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Części gęsi, indyczi	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Wskazówka: po upływie połowy czasu drób odwrócić, skrzydełka i udka przykryć.				
Uwaga: płyn powstający przy rozmrażaniu wylać i uważać, by nie miał styczności z innymi potrawami.				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Comber zajęczy	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Wskazówka: odwrócić raz, przykryć części na brzegach.				
Ryba				
Kraby, małe krewetki	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pstragi	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Ryby całe	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filety rybne	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Wskazówka: mieszać wielokrotnie, częściej odwracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Wiśnie, śliwki	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Przecier jabłeczny	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Wskazówka: mieszać ostrożnie, wzgl. rozdrobnić.				
Chleb i pieczywo				
Bulki	4 sztuki	280	ca. 1-3	5
Chleb	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Chleb tostowy	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Ciasto uciране	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Ciasto owocowe	1 sztuka	280	2 - 3	2 - 3
Tort	1 sztuka	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Wskazówka: chleb i pieczywo położyć na kuchennym papierze krepowym, wchłaniając wilgoć; delikatne pieczywo tylko lekko rozmrozić.				

Żywność/Potrawa Ilość		Przybliżona moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrażania
Produkty mleczne				
Masło	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Śmietana	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Wskazówka: usunąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać jeszcze na wół zamrożoną.				

Podgrzewanie

Ogrzewanie 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 w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić prętek szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kłuskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękła.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2 porcje	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie ekspresowe

Celem rozpoczęcia gotowania ekspresowego proszę wcisnąć powtórnie przycisk START. Gotowanie zaczyna się od razu, przy czym każde kolejne naciśnięcie przycisku przedłuża czas gotowania. Moc mikrofal wynosi przy tym 100%. Maksymalny czas gotowania ekspresowego wynosi 3:00 minut.

Grill

Do grillowania proszę stosować ruszt, by osiągnąć szybkie i równomierne zarumienienie. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekana żywność położyć bezpośrednio na ruszcie.

Duże, grube środki spożywcze grilluje się bezpośrednio na talerzu obrotowym!

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 STOP.
2. Naciskaj przycisk POWER aż zostanie wybrana funkcja opiekacza.
3. Przyciskami TIME +/- ustaw pożądany czas gotowania od 10 sekund do 30 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Żywność/Potrawa ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
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:

COMBI 1	COMBI 2
Gotowanie i przyrumienianie Podgrzewanie i zrumienianie	
55% mikrofa	30% mikrofa
45% grill	70% grill

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 kombi nowa nym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni.

Aby uruchomić tryb combi, wykonaj następujące czynności:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP.
2. Naciskaj przycisk POWER aż zostanie wybrana funkcja COMBI 1 lub COMBI 2.
3. Przyciskami TIME +/- ustaw pożądany czas gotowania od 10 sekund do 30 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/Potrawa ilość		Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
	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 5-10 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kiełbaski nakłuć widelcem.			
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, białoty	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

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.

Blokada

Proszę wcisnąć przycisk STOP na dłużej niż 3 sekundy, by zablokować urządzenie. Blokada pokazywana jest w wyświetlaczu. Funkcje elementów obsługi są zablokowane. Proszę ponownie wcisnąć przycisk STOP na dłużej niż 3 sekundy, by skasować blokadę.

Czyszczenie

- Proszę przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyczkę z gniazdka.
- Komorę kucharki po użyciu proszę czyścić lekko nawilżoną ściereczką.
- Od zewnątrz kuchenkę mikrofalową należy czyścić lekko zwilżoną szmatką.
- 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 użytkowania 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 wyladowania 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.

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 kapalin) 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, neuvádějte 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 ...“.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoli krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Dětem smí být používání mikrovlnné trouby bez dozoru dovoleno jen tehdy, jestliže jim bylo dáno přiměřené poučení, které jim umožní používat přístroj bezpečným způsobem a pochopit nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.
- Jestliže chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skříňky, poličky apod., dbejte na to, aby za všech stran přístroje byl zachován minimální ventilační odstup 10 cm od skříněk, stěn apod.

- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **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!)
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístroji využívající energii mikrovln ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistěte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- 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.

Popis ovládacích prvků

Obr. 1: Označení dílů

1	Uzávěr	dvířek
2	Průhledové	okno
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

POWER	Volba výkonového stupně (mikrovlnná trouba) a volba funkce Grill / Kombi
Combi 1 a 2: Mikrovlnná	Gril: Křemenný gril ke grilování a zapékání
	trouba a gril pracují střídavě

TIME- / TIME+ Nastavení doby přípravy

START Spuštění programu – stano-
vení expresní doby vaření

STOP (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 používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Pro druhy provozu Grill a Kombi je vhodný jen grilovací rošt.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací šterbiny musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

Uvedení do provozu

- Vyměňte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnací osu tak, aby zapadl do vybraní hnací 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 skříně 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 částičky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- 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 STOP.
- 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

- Prosíme, nepoužívejte žádné plastové nebo papírové nádoby.

Ovládání mikrovlnné trouby

Potravinu, určenou k ohřevu, vložte do vhodné nádoby. Otevřete dvířka a postavte nádobu na skleněný talíř tak, aby stála uprostřed. Dvířka zavřete. (Přístroj z bezpečnostních důvodů pracuje jen s pevně uzavřenými dvířky).

1. Stiskněte tlačítko STOP.
2. Jedním nebo několika stisknutími tlačítka POWER nastavte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.

Symbol	Hodnota	Výkon Gril trouba v %	Výkon Mikrovlnná trouba v %*	Oblast použití
Viz též obr. 3				
	Udržování teploty		18	Tavení sýrů atd.
	Rozmrazování		36	Rozmrazování zmražených potravin
	Nízký		58	Pokračování vaření
	Střední		81	Dovaňování např. masa
	Vysoký		100	Rychlé ohřívání
	Gril	100		Grilování a zapékání
	Gril + mikro.trouba	45 55		Ohřívání a opékání
	Gril + mikro.trouba	70 30		Dodělání a osmažení

* 100% odpovídá 800 W

3. Pomocí tlačítek TIME +/- nastavte požadovanou dobu přípravy mezi 10 sekundami a 30 minutami.
4. 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.

Tabulka rozmrazování

Potraviny/jídla Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Maso, uzeniny			
Maso (hovězí, telecí, vepřové) vcelku	500 g 280 1000 g 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Rízek, kotleta	200 g 280	4 - 6	5 - 10
Sekaná pečeně	250 g 280	6 - 8	5 - 10
Vuřt, klobása	200 g 280	4 - 6	5 - 10
Nářez	300 g 280	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 280	20 - 25	10 - 15
Kusy kuřat	500 g 280	12 - 15	5 - 10
Kachna	1700 g 280	25 - 40	20 - 25
Kusy husy, krůty	500 g 280	12 - 18	10 - 15
Tip: Drůbež po uplynutí poloviny času přípravy obraťte, křídélka a stehna zakryjte. Pozor: Tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.			
Divočina			
Smrčí hříbet	1000 g 280	20 - 35	20 - 30
Zaječí hříbet	500 g 280	12 - 13	10 - 20
Tip: Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.			
Ryby			
Krab, garnát	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Pstruh	340 g 280	4 - 6	5 - 10
Ryba celá	500 g 280	7 - 10	10 - 15
Rybí fillety	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Tip: Několikrát promíchejte, častěji obraťte.			
Ovoce			
Maliny, jahody	250 g 280	4 - 6	5 - 10
Třešně, švestky	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Jablečné pyré	500 g 280	9 - 12	5 - 10
Tip: Opatrně promíchejte, případně rozdělte.			
Chléb a pečivo			
Zemle 4 kusy		280 ca.	1-3 5
Chléb	1000 g	280 13	15 8 - 10
Toastový chléb	500 g	280 5	6 5 - 10
Bábovka	500 g	280 6	8 5 - 10
Ovocný koláč	1 kus	280 2	8 2 - 3
Dort	1 kus	280	0,5 - 1 3 - 5
	1200 g 280	10 - 12	30 - 60
Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbuje vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.			
Mléčné výrobky			
Maslo	250 g 280	5 - 7	10 - 15
Tvaroh	250 g 280	6 - 8	5 - 10
Smetana	200 g 280	3 - 5	2 - 3
Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmraženou.			

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 (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny			
Voda, 1 šálek	150 g 800	0,5 - 1	ne
Voda, 0,5 litru	500 g 800	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g 800	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g 800	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g 800	0,5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte sklenou tyinku nebo pod (nic kovového) proti zpožděnému varu, před pitím dobře promíchejte.			
Jídla na talíři			
Rízek, brambory a zelenina	450 g 800	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g 800	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g 800	2,5 - 3,5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.			
Maso			
Rízek, smažený	200 g 800	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g 800	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g 800	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.			
Drůbež			
1/2 kuřete	450 g 800	3,5 - 5	ne
Drůbeží sekaná	400 g 800	3 - 4,5	ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.			
Přilohy			
Těstoviny, rýže 1 porce	150 g 800	1 - 2	ano
2 porce	300 g 800	2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g 800	3 - 4	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit.			
Polévky/omáčky			
Čistý vývar, 1 talíř	250 g 800	1 - 1,5	ano
Polévka se zavářkou	250 g 800	1,5 - 2	ano
Omáčky	250 g 800	1 - 2	ano
Kojenecká výživa			
Mléko	100 ml	ca. 450	0,5 - 1 ne
Kašička	200 g	ca. 450	1 - 1,5 ne
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!			

Expresní vaření

K zahájení procesu expresního vaření stisknete opakovaně tlačítko START. Proces přípravy začne ihned, přičemž každé další stisknutí tlačítka dobu přípravy prodlouží. Mikrovlnná trouba pracuje na 100% výkonu. Maximální doba tohoto expresního provozu činí 0:00 minut.

Gril

Pro grilování používejte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí. Používejte vhodné žáruvzdorné nádobí nebo položte grilovanou surovinu přímo na grilovací rošt.

Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři! "Předehřívání" grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teplo bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stisknete tlačítko STOP.
2. Stiskávejte tlačítko POWER tak dlouho, až se dostanete na funkci Grill.

3. Pomocí tlačítek TIME +/- nastavte požadovanou dobu přípravy mezi 10 sekundami a 30 minutami.
4. K zahájení provozu stiskněte tlačítko START.

Potraviny/jídla Množství		Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zapékany toast se sýrem	2-3	3-4	ne

Kombi-provoz

Při tomto nastavení pracují mikrovlnná trouba a gril střídavě během nastaveného času v poměru:

COMBI 1 COMBI 2
Dodělání a osmažení Ohřívání a opékání
55% mikrovlnná trouba 30% mikrovlnná trouba
45% gril 70% gril

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, nepřiliš silné potraviny. **Při grilování se však věci mají opačně. Čím blíže 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 kombinovaný provoz postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP.
2. Stiskávejte tlačítko POWER, až se dostanete na požadovanou funkci, COMBI 1 nebo COMBI 2.
3. Pomocí tlačítek TIME +/- nastavte požadovanou dobu přípravy mezi 10 sekundami a 30 minutami.
4. K zahájení provozu stiskněte tlačítko START.

Tabulka kombi-provoz

Potraviny/jídla Množství		Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Maso, uzeniny			
Hovězí, vepřové nebo telecí maso vcelku	500 g	10 - 12	ne
	750 g	12 - 15	ne
Nasolené vepřové žebírko	500 g	12 - 14	ne
Sekaná pečeně	500 g	13 - 15	ne
Vídeňské párky	200 g	2 - 3	ne
Klobása	200 g	2 - 3	ne
Tip: Maso po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 5-10 minut; sekanou potřete bílkem; párky propichněte 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 fillety	300 g	3 - 4	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 - 5 minut.			

Zvláštní funkce

Automatické upominání

Po skončení procesu přípravy budete každé 2 minuty vyzváni prostřednictvím pípnutí, abyste jídlo vyndali.

Otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka STOP se tato výzva deaktivuje.

Zablokování

Podržte tlačítko STOP stlačené po dobu delší než 3 sekundy, abyste přístroj zablokovali. Zablokování se zobrazí na displeji. Je zablokována funkce ovládacích prvků. Chcete-li zablokování zrušit, podržte tlačítko STOP stlačené opět po dobu delší než 3 sekundy.

Čištění

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pracovní prostor po použití vytřete lehce navlhčeným hadříkem.
- Vnější povrch mikrovlnné trouby čistěte jen 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 nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní 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, hnátací 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.

ČESKY

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 dugaszról, és nem a kábelről 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 kábelén 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” ...

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítás megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- **Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés: Gyermekeknek** csak akkor szabad megengedni, hogy felügyelet nélkül használják a főzőkészüléket, ha megfelelő eligazítást kaptak, ami képessé teszi őket arra, hogy biztonságosan használják a készüléket, és megértsék a helytelen kezelésből eredő veszélyeket.

- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **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.
- A cumisüvegek és bibeiteles üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótomítás és vele szomszédos alkatrészek beszenyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.

A kezelőelemek leírása

1. ábra: Az egyes részek megnevezése

1	Ajtózár
2	Ablak
3	Szellőzőrács
4	Meghajtó
5	Forgató
6	Forgó
7	Kezelőmező
8	Grillfűtés
9	Grillrács

Figyelem: Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

te
gyű
tányé

2. ábra: Kezelőelemek

- POWER** A teljesítményfokozat megválasztása (mikrohullám) és a grill- vagy kombi-funkció kijelölése
Grillezés: kvarcgrill grillezéshez és ráolvasztáshoz
- Combi 1 és 2: mikrohullámú és grill üzem felváltva működnek
- TIME- / TIME+** A párolási idő beállítása
- START** A program indítása
– Express elkészítési idő beállítása
- STOP (Stop/Lezárás)** A főzési folyamat leállításához egyszer kell lenyomni.
- A program törléséhez kétszer.
- A készülék lezárásához/nyitásához 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 grill és a kombi üzemmódra csak a sütőrostély alkalmas.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Üzembe helyezés

- 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 zsírban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszít a hatékonyságából.
- A melegítési folyamat megszakításához nyomja le a STOP gombot.
- 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.
- Ne használjon műanyag-, ill. papíredényt.

A mikrohullámú készülék kezelése

Tegye a felforrósítandó ételt megfelelő edénybe! Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt központosan az üvegtányérra! Csukja be az ajtót! (A készülék biztonsági okokból csak pontosan bezárt ajtóval működik).

- Nyomja le a STOP gombot.
- A POWER-gomb egyszeri/többszöri megnyomásával válassza meg a kívánt mikrohullámú teljesítményt!

Szimbólum	Érték	Grill-teljesítmény % -ban	Mikrohullám % -ban	Alkalmazási
Lásd a 3. számú grafikonon is!				
	Melegen tartás		18	Sajt stb. megolvasztása
	Felolvasztás		36	Mélyhűtött áru - felolvasztása
	Alacsony		58	Továbbfűzés
	Közepes		81	Pl. hús. párolása
	Magas		100	Gyors felforrósítás
	Grill	100		Grillezés és rásütés
	Grill + mikrohullám	45 55		Felmelegítés és piritás
	Grill + mikrohullám	70 30		Párolás és enyhe piritás

- A 100% 800 W-nak felel meg
- A TIME -/+ gombokkal 10 másodperc és 30 perc között állítsa be a kívánt párolási időt!

4. Az indításhoz nyomja le a START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi 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.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol. Vegye ki az ételt.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedé- si idő cca. percben
Hús, kolbászárú				
Húsdarab (marha, borjú, disznó)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Hússzelet, borda	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Egybefasírt	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Sütnivaló kolbász, hurkaféle	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Felvágott	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a tányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.				
Szárnyasok				
Csirke	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Csirkekarabok	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Kacsa	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Liba-, pulykadarabok	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tipp: A szárnyast féldőben fordítsa meg, a szárnyakat és a combokat pedig takarja le!				
Figyelem: A kiolvasztásból visszamaradó folyadékot öntse ki, és ne hagyja érintkezésbe kerülni más ételekkel!				
Vadhús				
Özgerinc	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Nyúlgerinc	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le				
Hús				
Rák, shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pisztráng	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Egész hal	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Halfi let	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tipp: Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.				
Gyümölcs				
Málna, eper	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Meggy, szilva	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Almapép	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.				
Kenyér és sütemény				
Zsemle 4 darab		280 ca.	1-3	5
Kenyér	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pirítóskenyér	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Kevert sütemény	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Gyümölcsös sütemény	1 darab	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 darab	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.				

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedé- si idő cca. percben
Tejtermékek				
Vaj	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Túró	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Hab	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tipp: Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.				

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletűre 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		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpalcat vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	800	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	800	2 - 3	nem
Tipp: Etelajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.				
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	800	3,5 - 5	nem
Csirkebelsőség	400 g	800	3 - 4,5	igen
Tipp: Etelajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2 adag	300 g	800	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	800	3 - 4	igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szószok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	800	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	800	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	800	1 - 2	igen
Bébiétel				
Tej	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Gyors főzés

A gyors főzés indításához ismét nyomja le a START gombot. A párolási folyamat nyomban elkezdődik, a gomb minden további megnyomása viszont csak meghosszabbítja a párolási időt. A mikrohullámú készülék teljesítménye ilyenkor 100 %-os. A maximális gyorsfőzési idő 3:00 perc.

Grillezés

Grillezéshez használja a rácsot, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

Nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó tányéron kell grillezni!

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 STOP gombot.
2. Addig nyomogassa a POWER-gombot, míg el nem éri a grill-funkciót!
3. A TIME +/- gombokkal 10 másodperc és 30 perc között állítsa be a kívánt grillezési időt!
4. Az indításhoz nyomja le a START gombot.

Élelmiszer/étel Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Pirított sajt ráolvasztása	2-3 3-4	nem

Kombinált üzemmód

Ezekkel a beállításokkal az előre megválasztott időn belül a mikrohullámú és a grill üzem:

COMBI 1	COMBI 2
Párolás és enyhe pirítás	Felmelegítés és pirítás
55% mikrohullámú üzem és 30% mikrohullámú üzem és	
45% grill üzem arányban működik.	70% grill üzem arányban működik.

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. **Grillezéskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sülteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítani, mint a kisebb darab sülteket esetében.

A kombi üzemmód használatához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja le a STOP gombot.
2. Addig nyomogassa a POWER-gombot, míg el nem éri a kívánt funkciót, a COMBI 1-et vagy COMBI 2-t!
3. A TIME +/- gombokkal 10 másodperc és 30 perc között állítsa be a kívánt grillezési időt!
4. Az indításhoz nyomja le a START gombot.

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászarak		
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g 10 - 12 750 g 12 - 15	nem nem
Hurkaféle	500 g 12 - 14	nem
Egybefasírt	500 g 13 - 15	nem
Bécsi kolbász	200 g 2 - 3	nem
Sűtnivaló hurka	200 g 2 - 3	nem
Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 5-10 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojásfelhéjével be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.		
Szárnyashús		
Leveshús	1000 g 13 - 15	nem
Csirkerekészlet	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
Halfi let	300 g 3 - 4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.		

Különleges funkciók

Automatikus fi gyelmeztetés

A főzési folyamat befejeződése után 2 percenként a készülék sípolással jelzi, hogy az ételt ki kell venni.

Az ajtó kinyitásával vagy a STOP gomb lenyomásával ez a fi gyelmeztetésfunkció kikapcsolható.

Lezárás

Tartsa a STOP gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárni. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a STOP gombot ismét 3 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 mikrohullámú készülék külsejét enyhén nedves ruhával tisztítsa!
- 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 kitesztelés-elviselő képesség) ellenőrizték, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap 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.

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 ...“.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.

- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Предупреждение:** детям разрешается пользоваться микроволновой печью, без присмотра взрослых, только в том случае, если они проинструктированы и в состоянии уверенно пользоваться печью, осознавая опасности неправильного обращения с ней.
- Если вы желаете установить микроволновую печь в шкафу, 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.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- **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.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренней части.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.

Описание функций регулировок

Рис. 1: Наименование деталей

1	Замок
2	Смотровое
3	Вентиляционная
4	Ось
5	Скользящее
6	Вращающееся
7	Пульт
8	Нагревательные элементы гриля
9	Рашпер

Внимание: Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!

Рис. 2: Регулировки

POWER	Выбор (микроволновка) и режима гриль/комби	мощности
Гриль: Кварцевый гриль для поджаривания и запекания		
Комби 1 и 2:	микроволновка и гриль работают попеременно	
TIME- / TIME+	Задание времени приготовления	времени
START	Старт программ и задание времени для режима экспресс	
STOP (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.
- Применение рашпера допускается только в режиме гриль и комби.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Подготовка к работе

- 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 выступках 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 „STOP“.
- 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
- Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой или бумажной посудой.

Управление микроволновой печью

Положите пищу, предназначенную для разогревания, в подходящую посудину. Откройте дверцу и поставьте посудину на середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности, данный электроприбор функционирует только с закрытой дверцей.).

1. Нажмите кнопку „STOP“.
2. Нажав кнопку POWER, один раз или многократно, выберите необходимую мощность микроволновки.

Символ	Наименование	Мощность гриля в %	Мощность микроволновой печи в %	Область применения
Смотри также рис. 3				
	Подогревание		18	Плавление сыра и т.п.
	Размораживание		36	Размораживание продуктов

Символ	Наименование	Мощность гриля в %	Мощность микроволновой печи в %	Область применения
	Низкая		58	Доваривание
	Средняя		81	Тушение «примусу» мяса
	Высокая		100	Быстрое нагревание
	Гриль	100		Запекание и запекание
	Гриль + микроволновка	45/55		Разогревание и подрумянивание корочки
	Гриль + микроволновка	70/30		Тушение и подрумянивание корочки

* 100% соответствуют 800 W

3. Задайте при помощи кнопок TIME +/- необходимое время приготовления между 10 секундами и 30 минутами.
4. 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.

По истечении установленного времени печь выключается. Пищу можно вынуть из печи.

Таблица режимов размораживания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
Мясо, колбасные изделия				
Мясо (говядина, телятина, свинина)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
куском	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Шницель, котлеты	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Фарш	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Сырая колбаса, сардельки	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Нарезанная колбаса	300 g	280	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	280	20 - 25	10 - 15
Цыпленок порциями	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Утка	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Гусь или индейка порциями	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Совет: птицу по истечении половины времени перевернуть, крылышки и окорочка накрыть.				
Внимание: жидкость после размораживания слить, контакта с другой пищей не допускать.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
Дичь				
Оленья спинка	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Заячья спинка	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Совет: один раз перевернуть, края накрыть.				
Рыба				
Креветки, крабы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Форель	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Рыба целиком	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Рыбное филе	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Совет: многократно перемешать, часто переворачивать.				
Фрукты				
Малина, клубника	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Вишня, сливы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Яблочный мус	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Совет: осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.				
Хлеб и булочные изделия				
Булочки	4 штуки	280	са. 1-3	5
Хлеб	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Тост	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Пирог	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Пирожки с фруктами	1 шт.	280	2 - 3	2 - 3
Торт	1 шт.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Совет: хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.				
Молочные продукты				
Масло сливочное	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Творог	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Сливки	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Совет: алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.				

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	800	0,5 - 1	нет
Вода, 0,5 л	500 g	800	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	800	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g 800	2,5 - 3,5 да		
Гуляш с макаронами	450 g 800	2 - 2,5 да		
Мясо, клецки с соусом	450 g 800	2,5 - 3,5 да		
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g 800	1 - 2 нет		
Котлеты, 4 штуки	500 g 800	3 - 4 нет		
Кусок жаркого	250 g 800	2 - 3 нет		
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g 800	3,5 - 5 нет		
Куриное фрикасе	400 g 800	3 - 4,5 да		
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g 800	1 - 2 да		
2 порции	300 g 800	2,5 - 3,5 да		
Картофель	500 g 800	3 - 4 да		
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g 800	1 - 1,5 да		
Суп заварной	250 g 800	1,5 - 2 да		
Соус	250 g 800	1 - 2 да		
Детское питание				
Молоко	100 ml	са. 450	0,5 - 1	нет
Каша	200 g	са. 450	1 - 1,5	нет
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Режим экспресс

Чтобы стартовать режим экспресс нажмите кнопку „START“ несколько раз. Процесс нагревания начинается сразу же, причем каждое последующее нажатие кнопки удлиняет его. Мощность микроволновой печи составляет 100 %. Максимально время работы в режиме экспресс 3:00 минут.

Гриль

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

Большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.

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 „STOP“.
2. Нажимайте кнопку POWER до тех пор, пока не доберетесь до режима гриль.
3. Задайте при помощи кнопок TIME +/- необходимое время поджаривания на гриле между 10 секундами и 30 минутами.
4. Для старта нажмите кнопку „START“.

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Залечь 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:

COMBI 1	COMBI 2
Тушение и подрумянивание корочки	Разогревание и подрумянивание корочки
55% микроволновая печь	30% микроволновая печь
45% гриль	70% гриль

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.

Чтобы перейти в режим комби поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP“.
2. Нажимайте кнопку POWER до тех пор, пока не появится необходимый режим COMBI 1 или COMBI 2.
3. Задайте при помощи кнопок TIME +/- необходимое время поджаривания на гриле между 10 секундами и 30 минутами.
4. Для старта нажмите кнопку „START“.

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 g	10 - 12	нет
	750 g	12 - 15	нет
Копченное мясо	500 g	12 - 14	нет
Рубленое 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 5-10 минут; рубленое 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.			

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 „STOP“ выключают эту функцию.

Запирание

Для запирания печи нажмите кнопку „STOP“ на время более 3 секунд. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Для их разблокирования нажмите повторно кнопку „STOP“ на время более 3 секунд.

Чистка

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки.
- После работы протрите духовку микроволновой печи слегка влажной тряпкой.
- Протрите микроволновку снаружи слегка влажной тряпкой.
- Промойте все принадлежности, как обычно, в моющем растворе.
- Если рамка/прокладка дверцы или соседствующие к 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 сломанные 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, пыльные 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 748

Bemessungsspannung/-frequenz: 230 V, 50 Hz

Bemessungsaufnahme: 1200

Watt

Leistungsaufnahme Grill: 1000 Watt

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 800

Watt

Garraumvolumen: 20

Liter

Schutzklasse: I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinie 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

Telefon 02152/2006-888

Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de