

**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
Microwave Oven with Grill • Kuchenka mikrofalowa z grilem
Mikrovlnná trouba s grilem • Mikrohullámú sütő grillezővel
Микроволновая печь с грилем



MWG 752 E *ProfCook*



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Garantie	Seite 8

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningsselementer	Side 3
Bruksanvisning	Side 40
Garanti	Side 44

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht bedieningsselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 10
Garantie	Pagina 14

ENGLISH

Contents

Control element overview	Page 3
Instruction Manual	Page 46
Guarantee	Page 50

FRANÇAIS

Sommaire

Aperçu des éléments de commande	Page 3
Mode d'emploi	Page 16
Garantie	Page 21

JE, ZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 52
Gwarancja	Strona 57

ESPAÑOL

Índice

Vista de conjunto Elementos de mando	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 22
Garantía	Página 27

ČESKY

Obsah

Přehled obsluhovacích prvků	Strana 3
Návod k použití	Strana 58
Záruka	Strana 63

PORTUGUÊS

Índice

Vista geral dos elementos de comando	Página 3
Manual de instruções	Página 28
Garantia	Página 33

MAGYARUL

Tartalom

A használt elemek megtekintése	Oldal 3
A használati utasítás	Oldal 64
Garancia	Oldal 69

ITALIANO

Indice

Descrizione dei singoli pezzi	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 34
Garanzia	Pagina 39

РУССКИЙ

Содержание

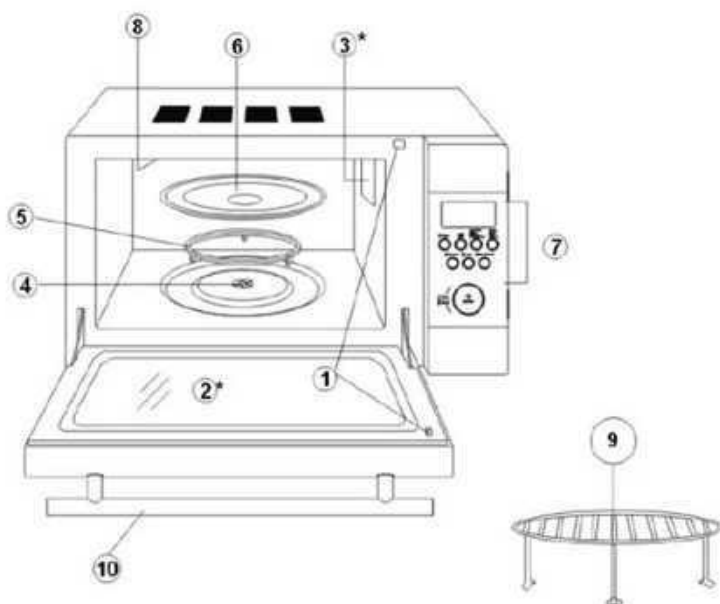
Обзор управляющих элементов	стр. 3
Руководство по эксплуатации	стр. 70
Гарантия	стр. 75

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

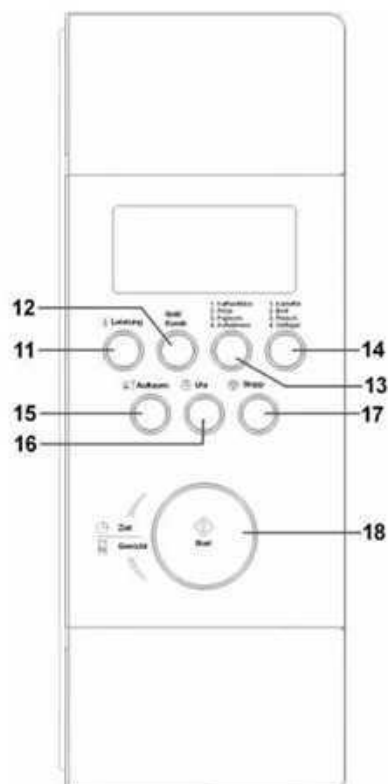
Grafik 1

Grafik 1 • Schéma 1 • Gráfico 1 • Gráfico 1 • Gráfico 1
Bilde 1 • Diagram 1 • Gráfico 1 • Obr. 1 • 1. ábra • Pvc. 1



Grafik 2

Grafik 2 • Schéma 2 • Gráfico 2 • Gráfico 2 • Gráfico 2
Bilde 2 • Diagram 2 • Gráfico 2 • Obr. 2 • 2. ábra • Pvc. 2



- *) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- *) **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- *) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!
- *) **Atención:** ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.
- *) **Atenção:** Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- *) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- *) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!

- *) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!
- *) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!
- *) **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dveří!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dveří!
- *) **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!
- *) **Внимание:** Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

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
4	Antriebsachse
5	Gleitring
6	Drehteller
7	Bedienfeld
8	Grillheizung
9	Grillrost
10	Türgriff

Achtung:

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

Grafik 2: Bedienelemente**11 LEISTUNG (Mikrowelle)**

Wahl der Leistungsstufen

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

Überbacken

KOMB. 1 und 2: Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd

13 + 14 Automatik Programm-Tasten

Mit diesen beiden Tasten können Sie die programmierten Programme aufrufen.

15 AUFTAUEN

Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Gewichtseinstellung.

16 UHR

In Verbindung mit dem ZEIT/GEWICHT-Drehknopf können Sie die Uhrzeit einstellen.

17 STOPP (Stopp/Sperren)

Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs

Zweimal drücken zum Löschen des Programms

3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren

des Gerätes

18 ZEIT/GEWICHT-Drehknopf

Einstellung von Uhrzeit, Garzeit und Gewichtsangaben.

START-Taste

Start des Programms –

Setzen der Express-Kochzeit

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 Betriebsart KOMBI ist nur der Grillrost und der mitgelieferte Drehteller 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

- 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.
- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.

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

Benutzung des Gerätes**Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb**

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel. Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOPP-Taste.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht im Mikrowellenkochgerät erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:
 - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit

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

Bedienung Mikrowelle

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

3. Drücken Sie die STOPP-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100	900	Schnelles
80	720	Garen
60	540	Fortkochen
40 360	Schmelzen von Käse usw.	
20 180	Auftauen von Gefrorenem	
0	0	nur Timerfunktion z.B. zum zeitgesteuerten Abkühlen
START 900	Schnelles Erhitzen	

4. Stellen Sie mit dem ZEIT/GEWICHT-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.
Bitte beachten Sie: Die Garung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
6. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus. Entnehmen Sie dann die Speise.

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 900	0,5 - 1	nein	
Wasser, 0,5 l	500 g 900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g 900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g 900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g 900	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.			
Tellergerichte			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g 900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g 900	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g 900	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.			
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g 900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g 900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g 900	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.			

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel			
1/2 Hähnchen	450 g 900	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee 400 g 900	3 - 4,5	ja	
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.			
Beilagen			
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g 900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g 900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g 900	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.			
Suppen / Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g 900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g 900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g 900	1 - 2	ja
Babynkost			
Milch	100 ml	ca. 540	0,5 - 1
Brei	200 g	ca. 540	1 - 1,5
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!			

Garen

Praktische Tipps zum Garen

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist und die START-Taste erneut betätigt wurde.

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

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

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

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

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse			
Auberginen 500 g 720 7 - 10 ja			
Blumenkohl 500 g 720 8 - 11 ja			
Brokkoli 500 g 720 6 - 9 ja			
Chicoree 500 g 720 6 - 7 ja			
Erbsen 500 g 720 6 - 7 ja			
Fenchel 500 g 720 8 - 11 ja			
Grüne Bohnen 300 g 720	13 - 15	ja	
Kartoffeln 500 g 720 9 - 12 ja			
Kohlrabi 500 g 720 8 - 10 ja			
Lauch 500 g 720 7 - 9 ja			
Maiskolben 250 g 720 7 - 9 ja			
Möhren 500 g 720 8 - 10 ja			
Paprika 500 g 720 6 - 9 ja			
Rosenkohl 300 g 720 7 - 10 ja			
Spargel 300 g 720 6 - 9 ja			
Tomaten 500 g 720 6 - 7 ja			
Zucchini 500 g 720 9 - 10 ja			
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Obst			
Apfel-, Birnenkompott 500 g 720 5 - 8 ja			
Pflaumenmus 250 g 720 4 - 6	nein		
Rhabarberkompott 250 g 720 5 - 8 ja			
Bratapfel, 4 Stück 500 g 720 7 - 9 ja			
Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fleisch (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Fleisch mit Soße 400 g 720	10 - 12	ja	
Gulasch, Geschnetzeltes 500 g	720	10 - 15	ja
Rindsrouladen 250 g 720 7 - 8 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Geflügel (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Hühnerfrikassee 250 g 720 6 - 7 ja			
Geflügelsuppe 200 g 720 5 - 6 ja			
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.			
Fisch			
Fischfilet 300 g 720 7 - 8 ja			
400 g 720 8 - 9 ja			
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Gemüse auftauen und garen			
Apfelrotkohl 450 g 720	14 - 16	ja	
Blattspinat 300 g 720	11 - 13	ja	
Blumenkohl 200 g 720 7 - 9 ja			
Brechbohnen 200 g 720 8 - 10 ja			
Brokkoli 300 g 720 8 - 9 ja			
Erbsen 300 g 720 7 - 8 ja			
Kohlrabi 300 g 720	13 - 15	ja	
Lauch 200 g 720	10 - 11	ja	
Mais 200 g 720 4 - 6 ja			
Möhren 200 g 720 5 - 6 ja			
Rosenkohl 300 g 720 7 - 8 ja			
Spinat 450 g 720	12 - 13	ja	
600 g 720	15 - 17	ja	
Tipp: Mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.			
Suppen / Eintöpfe (Bereits vorgefertigte Speisen)			
Eintopf 500 g 720	13 - 15	ja	
Suppe mit Einlage 300 g 720 7 - 8 ja			
Crèmesuppe 500 g 720	13 - 15	ja	
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Express Kochen

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

Automatisches Kochen

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch fertig garen lassen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie mit Hilfe der beiden Automatik Programmtasten das gewünschte Automatik Programm aus.
3. Drücken Sie die ZEIT/GEWICHT-Taste, bis das ca. Gewicht (oder Tassenanzahl) der zu garenden Speise erscheint. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Taste	Code	Programm	Gewicht / Tassen						
13	1	KAFFEE/ MILCH	1	2	3				
13	2	PIZZA	150g	300g					
13	3	POPKORN	100g						
13	4	AUFWARMEN	70g	140g	210g	280g	320g	380g	450g
14	1	KARTOFFELN	150g	300g	450g	600g			
14	2	BROT (anwärmen)	100g	200g	300g	400g	500g		
14	3	FLEISCH	300g	500g	800g	1000g	1200g		
14	4	GEFLÜGEL	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Automatisches Auftauen

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

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die AUFTAUEN-Taste. Sie befinden sich nun im Auftau-Programm.
3. Drehen Sie den ZEIT/GEWICHT-Drehknopf weiter, bis das gewünschte Auftaugewicht (max 2700g) erscheint.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Grill

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

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL/KOMB-Taste 1 mal.
3. Stellen Sie mit dem ZEIT/GEWICHT-Drehknopf die gewünschte Grilledauer zwischen 10 Sekunden und 60 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:

KOMBI 1 KOMBI 2	
Garen und anbräunen Aufwärmen und bräunen	
55% Mikrowelle	36% Mikrowelle
45% Grill	64% Grill

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

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

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

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise Menge		Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g	10 - 12 nein	
	750 g	12 - 15 nein	
Kasseler	500 g	12 - 14 nein	
Hackbraten	500 g	13 - 15 nein	
Wiener Würstchen	200 g	2 - 3 nein	
Bockwurst	200 g	2 - 3 nein	
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.			
Geflügel			
Suppenhuhn	1000 g	13 - 15 nein	
Hähnchenteile	250 g	4 - 5 nein	
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fisch			
Forelle, blau	300 g	5 - 6 nein	
Fischfilet	300 g	3 - 4 nein	
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Sonderfunktionen

Automatische Erinnerung

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

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

Sperren

Drücken Sie die STOPP-Taste länger als 3 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOPP-Taste erneut länger als 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 Zubehörtellen 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, Ersatzzahnborsten, 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.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.8.2005 verboten.

In Deutschland ab 23.3.2006.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen 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 dass 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

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

hotline@clatronic.de

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

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

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/deuraafdichtingen 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

Grafi ek 1: Onderdelen

1	Deurslot
2	Kijkraam
3	Ventilatirooster
4	Aandrijfas
5	Glijring
6	Draaibord
7	Bedieningsveld
8	Grilverwarming
9	Grilrooster
10	Deurgreep

Let op:

Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaar-ruimte en niets van de binnenzijde van de deur!

Grafiek 2: Bedieningselementen

11 LEISTUNG (magnetron)

Keuze van de vermogensstand

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

gratineren

KOMB. 1 en 2: magnetron en grill werken afwisselend

13 + 14 Programmatoetsen automatisch

Met deze beide toetsen kunnen de voorgeprogrammeerde programma's worden opgeroepen.

15 AUFTAUEN

Activeert de ontdooifunctie in combinatie met een gewichtsinstelling.

16 UHR

In combinatie met de draaiknop ZEIT/GEWICHT kunt u de tijd instellen.

17 STOPP (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

18 ZEIT/GEWICHT-draaiknop

Instelling van tijd, gaartijd en gewichtsgegevens.

START-toets

start van het programma –
instellen van de express kooktijd

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 bedrijfsmodus KOMBI zijn alléén het grillrooster en het meegeleverde draaiplateau 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

- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.
- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in 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 plakende beschermfolie.

kwartsgril voor **Verwijder géén 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

Veelgestelde vragen 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 STOPP-toets.
- 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.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Schakel het apparaat in het magnetron- of combibedrijf nooit in als het leeg is.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals:
 - glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Gebruik géén plastic of papieren serviesgoed.

De klocktijd instellen

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

Bediening magnetron

- Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord.
- Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaibord. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.)
- Druk op de STOPP-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets LEISTUNG te drukken.

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

- Stel met de draaiknop ZEIT/GEWICHT de gewenste gaartijd tussen 10 seconden en 60 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.

Verwarmen

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

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

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1 nee		
Water 0,5 l 500 g	900	3,5 - 5 nee		
Water 0,75 l 750 g	900	5 - 7 nee		
Koffie, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1 nee		
Melk, 1 kop	150 g	900	0,5 - 1 nee	
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2 nee	
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4 nee	
Braadvlees	250 g	900	2 - 3 nee	
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	900	3,5 - 5 nee	
Kiptricassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	900	1 - 2	ja
2 porties	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	900	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	900	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	900	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	ca. 540	0,5 - 1 nee	
Pap	200 g	ca. 540	1 - 1,5 nee	
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

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

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

Het apparaat functioneert pas weer wanneer de deur gesloten is en de START-toets opnieuw bediend wordt.

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

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

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

Kleinere hoeveelheden worden sneller gaar dan grote. Hier geldt de vuistregel:

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

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

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

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

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

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines 500 g 720 7 - 10 ja				
Bloemkool 500 g 720 8 - 11 ja				
Broccoli 500 g 720 6 - 9 ja				
Witlof 500 g 720 6 - 7 ja				
Erwten 500 g 720 6 - 7 ja				
Venkel 500 g 720 8 - 11 ja				
Groene bonen 300 g 720 13 - 15 ja				
Aardappelen 500 g 720 9 - 12 ja				
Koolrabi 500 g 720 8 - 10 ja				
Prei 500 g 720 7 - 9 ja				
Maïskolven 250 g 720 7 - 9 ja				
Wortels 500 g 720 8 - 10 ja				
Paprika 500 g 720 6 - 9 ja				
Spruitjes 300 g 720 7 - 10 ja				
Asperges 300 g 720 6 - 9 ja				
Tomaten 500 g 720 6 - 7 ja				
Courgettes 500 g 720 9 - 10 ja				
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencompote 500 g 720 5 - 8 ja				
Pruimenmoes 250 g 720 4 - 6 nee				
Rabarbercompote 250 g 720 5 - 8 ja				
Gebraden appels, 4 stuks 500 g 720 7 - 9 ja				
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Vlees (reeds voorbereide gerechten)				
Vlees met saus 400 g 720 10 - 12 ja				
Goulash, in reepjes gesneden vlees 500 g 720 10 - 15 ja				
Runderrollade 250 g 720 7 - 8 ja				
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte (reeds voorbereide gerechten)				
Kipcrassee 250 g 720 6 - 7 ja				
Kippensoep 200 g 720 5 - 6 ja				
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet 300 g 720 7 - 8 ja				
Visfilet 400 g 720 8 - 9 ja				
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel 450 g 720 14 - 16 ja				
Bladspinazie 300 g 720 11 - 13 ja				
Bloemkool 200 g 720 7 - 9 ja				
Sperziebonen 200 g 720 8 - 10 ja				
Broccoli 300 g 720 8 - 9 ja				
Erwten 300 g 720 7 - 8 ja				
Koolrabi 300 g 720 13 - 15 ja				
Prei 200 g 720 10 - 11 ja				
Mais 200 g 720 4 - 6 ja				
Wortels 200 g 720 5 - 6 ja				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Spruitjes 300 g 720 7 - 8 ja				
Spinazie 450 g 720 12 - 13 ja				
600 g 720 15 - 17 ja				
Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten (reeds voorbereide gerechten)				
Eenpansgerecht 500 g 720 13 - 15 ja				
Soep met ingrediënten 300 g 720 7 - 8 ja				
Crèmesoep 500 g 720 13 - 15 ja				
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.				

NEDERLANDS

Express koken

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

Automatisch koken

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

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Selecteer met behulp van de beide automaat-programmatoetsen het gewenste automatische programma.
3. Druk de toets ZEIT/GEWICHT in totdat ongeveer het gewicht (of aantal koppen) van het te garen gerecht verschijnt. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Toets	Code	Programma	Gewicht / Kopjes					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Koffie/ Melk)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Verwarmen)	70g	140g	210g	280g	320g	380g
14	1	KARTOFFELN (Aardappelen)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Brood (opwarmen))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Vlees)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Gevogelte)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

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

Automatisch ontdooien

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

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de AUFTAUEN-toets. U bevindt zich nu in het ontdooiprogramma.
3. Draai de draaiknop ZEIT/GEWICHT verder totdat de gewenste ontdooigewicht (max. 2700g) verschijnt.
4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Gril

Gebruik het grilrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grilproduct direct op het grilrooster.

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 STOPP-toets.
2. Druk 1 keer op de GRILL/KOMB-toets.
3. Stel met de draaiknop ZEIT/GEWICHT de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
4. Druk op de START-toets om de gril 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 gril afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

KOMBI 1 KOMBI 2
Garen en bruinen Opwarmen en bruinen
55% magnetron 36% magnetron
45% gril 64% gril

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

Tips voor het combibedrijf

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

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkenscandau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de gril 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.

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken. (Uitzondering: grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draabord gegrild!)

Tabel combibedrijf

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

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Gevogelte			
Soepkip	1000 g	13 - 15 nee	
Kipdelen	250 g	4 - 5 nee	
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6 nee	
Visfilet	300 g	3 - 4 nee	
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.			

Speciale functies

Automatische herinnering

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

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

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de STOPP-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 3 seconden op de STOPP-toets om de blokkade te verwijderen.

Reiniging

- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.
- Reinig de gaarruimte na gebruik met een iets vochtige doek.
- Reinig 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 veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

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

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

Na de garantieperiode

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



Betekenis van het symbool "Vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

In veel landen van de EU is de afvoer van oude elektronische en elektrische apparaten via het huisafval en/of het grof vuil sinds 13.08.2005 verboden.
In Duitsland vanaf 23.03.2006.

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'éteindre 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	par
3 Grille de ventilation		
4	Axe	d'entraî
5 Anneau de guidage		
6	Plateau	tour
7 Tableau de commande		
8	Gril	
9	Grille	
10 Poignée de la porte		

Attention:

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

Schéma 2: éléments de commande**11 LEISTUNG (micro-ondes)**

Choix des différentes positions

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

gratiner

KOMB. 1 et 2: micro-ondes et grill fonctionnent en alternance

13 + 14 Touches programme automatiques

Vous pouvez, grâce à ces deux touches, activer les programmes pré-programmés.

15 AUFTAUEN

Active la fonction décongélation en rapport avec

le poids.

16 UHR

Vous pouvez régler la durée en rapport avec le bouton rotatif ZEIT/GEWICHT.

17 STOPP (stop/verrouillage)

1 pulsion pour stopper la cuisson

2 pulsions pour effacer le programme

touche maintenue enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller/déverrouiller l'appareil

18 Bouton rotatif ZEIT /GEWICHT

Réglage de la durée, du temps de cuisson ou des informations sur le poids.

Touche START

début du programme –

début de la fonction express

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.
- Seuls la grille et le plateau tournant livrés avec l'appareil sont adaptés au mode de fonctionnement combiné KOMBI.
- 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

- Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-les et placez la bague glissante au milieu. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.

- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.

- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.

gril à quartz p... **N'oubliez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!**

- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.
- N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte!

Utilisation de l'appareil**Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes**

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Pour interrompre l'opération de cuisson, appuyez sur la touche STOPP.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une peau ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de pré-chauffer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide en mode micro-ondes ou combiné.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à :
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme:
 - la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Ne pas utiliser de vaisselle en plastique ou en carton.

Réglage de l'heure

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

Service du micro-ondes

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

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
100	900	Chauffe
80	720	Cuisson
60 540	Poursuite de cuisson	
40 360	Fond de fromage etc.	
20	180	Décongélation d'aliments surgelés
0	0	Uniquement fonction minuterie, par ex. pour le refroidissement minuté
START 900	Chauffe rapide	

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

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

Aliments/mets Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides			
Eau, 1 tasse 150 g 900	0,5 - 1	non	
Eau, 0,5 l 500 g 900	3,5 - 5	non	
Eau, 0,75 l	750 g 900	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g 900	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g 900	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.			

Aliments/mets Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Mets			
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g 900	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles 450 g	900	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	900	2,5 - 3,5
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.			
Viande			
Escalope, panée	200 g 900	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g 900	3 - 4	non
Rôti	250 g 900	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.			
Volaille			
1/2 poulet	450 g 900	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g 900	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.			
Accompagnements			
Pâtes, riz, 1 portion	150 g 900	1 - 2	oui
2 portions	300 g 900	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g 900	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.			
Soupes / sauces			
Bouillon, 1 assiette	250 g 900	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g 900	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g 900	1 - 2	oui
Aliments pour bébé			
Lait	100 ml	ca. 540	0,5 - 1
Bouillie	200 g	ca. 540	1 - 1,5
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!			

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

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

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

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée et que vous avez à nouveau enfoncé la touche START.

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

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

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

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

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

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

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

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

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

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Légumes				
Aubergines	500 g 720 7 - 10 oui			
Chou-fl eur	500 g 720 8 - 10 oui			
Brocoli	500 g 720 6 - 9 oui			
Endives	500 g 720 6 - 7 oui			
Petits pois	500 g 720 6 - 7 oui			
Fenouil	500 g 720 8 - 11 oui			
Haricots verts	300 g 720 13 - 15 oui			
Pommes de terre	500 g 720 9 - 12 oui			
Chou-rave	500 g 720 8 - 10 oui			
Poireau	500 g 720 7 - 9 oui			
Epis de maïs	250 g 720 7 - 9 oui			
Carottes	500 g 720 8 - 10 oui			
Poivrons	500 g 720 6 - 9 oui			
Choux de Bruxelles	300 g 720 7 - 10 oui			
Asperges	300 g 720 6 - 9 oui			
Tomates	500 g 720 6 - 7 oui			
Courgettes	500 g 720 9 - 10 oui			
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g 720 5 - 8 oui			
Compote de prunes	250 g 720 4 - 6 non			
Compote de rhubarbe	250 g 720 5 - 8 oui			
Pommes cuites, 4	500 g 720 7 - 9 oui			
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				
Viande (Mets déjà précuits)				
Viande avec de la sauce	400 g 720 10 - 12 oui			
Goulache, viande en lamelles	500 g 720 10 - 15 oui			
Rouleaux de bœuf	250 g 720 7 - 8 oui			
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille (Mets déjà précuits)				
Fricassée de poulet	250 g 720 6 - 7 oui			
Soupe de volaille	200 g 720 5 - 6 oui			
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g 720 7 - 8 oui			
Filet de poisson	400 g 720 8 - 9 oui			
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g 720 14 - 16 oui			
Épinards en feuilles	300 g 720 11 - 13 oui			

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Chou-fl eur	200 g 720 7 - 9 oui			
Haricots verts	200 g 720 8 - 10 oui			
Brocoli	300 g 720 8 - 9 oui			
Petits pois	300 g 720 7 - 8 oui			
Chou-rave	300 g 720 13 - 15 oui			
Poireau	200 g 720 10 - 11 oui			
Maïs	200 g 720 4 - 6 oui			
Carottes	200 g 720 5 - 6 oui			
Choux de Bruxelles	300 g 720 7 - 8 oui			
Épinards	450 g 720 12 - 13 oui			
	600 g 720 15 - 17 oui			
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes (Mets déjà précuits)				
Plats composés	500 g 720 13 - 15 oui			
Soupes légumes et viandes	300 g 720 7 - 8 oui			
Potages	500 g 720 13 - 15 oui			
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

Cuisson expresse

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

Cuisson automatique

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

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Sélectionnez le programme automatique souhaité à l'aide des deux touches de programme automatique.
3. Enfoncez la touche ZEIT/GEWICHT, jusqu'à ce que le poids approximatif (ou nombre de tasses) des aliments à cuire apparaisse. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Touche	Code	Programme	Poids / Tasses						
13	1	KAFFEE/ MILCH (Café/Lait)	1	2	3				
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g					
13	3	POPKORN (Pop corn)	100g						
13	4	AUFWÄRMEN (Rechauffer)	70g	140g	210g	280g	320g	380g	450g
14	1	KARTOFFELN (Pommes de terre)	150g	300g	450g	600g			
14	2	BROT (Pain (chauffer))	100g	200g	300g	400g	500g		
14	3	FLEISCH (Viande)	300g	500g	800g	1000g	1200g		
14	4	GEFLUGEL (Volaille)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g	

4. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Décongélation automatique

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

1. Appuyez sur la touche STOPP.
2. Appuyez sur la touche AUFTAUEN. Vous vous trouvez maintenant dans le programme de décongélation.
3. Continuez à tourner le bouton ZEIT/GEWICHT jusqu'à ce que le poids de congélation souhaité (max 2700g) apparaisse.
4. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Grill

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

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

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

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

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:

KOMBI 1 KOMBI 2	
Cuire et gratiner Réchauffer et gratiner	
55% micro-ondes	36% micro-ondes
45% grill	64% grill

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

Conseils pour le service combiné

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

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

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

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou	500 g	10 - 12	non
Veau en morceau	750 g	12 - 15	non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	non
Saucisse viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Bouillon de volaille	1000 g	13 - 15	non
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Fonctions spéciales

Rappel automatique

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

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

Blocage

Appuyez sur la touche STOPP pendant plus de 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 STOPP 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.



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

L'élimination des appareils électriques et électroniques usagés dans les ordures ménagères et/ou ordures séparées sera interdite dans beaucoup de pays de l'Union européenne à partir du 13-8-2005.

En Allemagne à partir du 23-3-2006.

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.
- **Atencion 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 |
| | 10 Tirador de puerta | |

Atención:

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

Gráfico 2: Elementos de mando

11 LEISTUNG (microondas)

Elección de los grados de potencia.

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

la parrilla y para gratinar

KOMB. 1 y 2: El microondas y la parrilla trabajan alternativamente

13 + 14 Teclas de programa automático

Con ambas teclas puede llamar los programas preajustados.

15 AUFTAUEN

Activa la función de descongelación en combinación con un ajuste de peso.

16 UHR

En combinación con el botón giratorio ZEIT/GEWICHT podrá ajustar la hora.

17 STOPP (Stop/Bloquear)

Presionar una vez para parar el proceso de cocción

Presionar dos veces para borrar el programa

Mantener 3 segundos presionados para bloquear / desbloquear el aparato

18 Botón giratorio ZEIT/GEWICHT

Ajuste de la hora, el tiempo de cocción y la indicación de peso.

Tecla START

Inicio del programa – poner el tiempo de cocción express

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 el modo de funcionamiento KOMBI sólo es adecuado la rejilla de parrilla y el plato giratorio suministrado.
- 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

- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquélo 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 toma tierra 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 STOPP.
- 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.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas
- Solamente utilice vajilla apropiada como:
 - Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Ajuste de la hora

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

Manejo del microondas

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

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
100	900	Calentamiento
80	720	Cocción
60 540 Continuar la cocción		
40 360 Derretir queso etc.		
20	180	Descongelación de productos congelados
0	0	Solamente función de timer, p.ej. mando temporizado para el enfriamiento
START 900 Calentamiento rápido		

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

Calentamiento

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

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

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato Cantidad		Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza 150 g	900	0,5 - 1	no	
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.				

Alimento/plato Cantidad		Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	900	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	900	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	900	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	900	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	900	1 - 2	si
2 raciones	300 g	900	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	900	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	900	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	900	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	ca. 540	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

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

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática.

Solamente se reiniciará, si la puerta está cerrada y la tecla START se acciona de nuevo.

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

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

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

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

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

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

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

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

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

Tabla Cocción

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras			
Berenjenas 500 g 720 7 - 10 si			
Coliflor 500 g 720 8 - 11 si			
Brécol 500 g 720 6 - 9 si			
Achicoria 500 g 720 6 - 7 si			
Guisantes 500 g 720 6 - 7 si			
Hinojo 500 g 720 8 - 11 si			
Alubias verdes 300 g 720	13 - 15	si	
Patatas 500 g 720 9 - 12 si			
Colinabo 500 g 720 8 - 10 si			
Puerro 500 g 720 7 - 9 si			
Mozarca 250 g 720 7 - 9 si			
Zanahorias 500 g 720 8 - 10 si			
Pimiento 500 g 720 6 - 9 si			
Col de Bruselas 300 g 720 7 - 10 si			
Espárrago 300 g 720 6 - 9 si			
Tomates 500 g 720 6 - 7 si			
Zucchini 500 g 720 9 - 10 si			
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.			
Fruta			
Compota de manzana, compota de pera 500 g 720 5 - 8 si			
Mermelada de ciruela 250 g 720 4 - 6		no	
Compota de ruibarbo 250 g 720 5 - 8 si			
Manzanas asadas, 4 piezas 500 g 720 7 - 9 si			
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.			
Carne (Alimentos precocinados)			
Carne con salsa 400 g 720	10 - 12	si	
Estofado de carne, asado de carne trozada 500 g 720	10 - 15	si	
Filetes de vaca rellenos 250 g 720 7 - 8 si			
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.			
Carne de ave (Alimentos precocinados)			
Fricasé de gallina 250 g 720 6 - 7 si			
Sopa de gallina 200 g 720 5 - 6 si			
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.			
Pescado			
Filete de pescado 300 g 720 7 - 8 si			
400 g 720 8 - 9 si			
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.			

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Descongelación y cocción de verdura			
Col lombarda 450 g 720	14 - 16	si	
Espinacas de hoja 300 g 720	11 - 13	si	
Coliflor 200 g 720 7 - 9 si			
Alubias verdes cortadas 200 g 720 8 - 10 si			
Brécol 300 g 720 8 - 9 si			
Guisantes 300 g 720 7 - 8 si			
Colinabo 300 g 720	13 - 15	si	
Puerro 200 g 720	10 - 11	si	
Maíz 200 g 720 4 - 6 si			
Zanahorias 200 g 720 5 - 6 si			
Col de Bruselas 300 g 720 7 - 8 si			
Espinacas 450 g 720	12 - 13	si	
600 g 720	15 - 17	si	
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozar con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.			
Sopas / potajese (Alimentos precocinados)			
Potaje 500 g 720	13 - 15	si	
Sopa con trocitos de otros alimentos 300 g 720 7 - 8 si			
Sopa de crema 500 g 720	13 - 15	si	
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.			

Cocción-Express

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

Cocción automática

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

1. Presione la tecla STOPP.
2. Seleccione con ayuda de las dos teclas del programa automático el programa automático deseado.
3. Presione la tecla-ZEIT/GEWICHT, hasta que aparezca el peso aproximado (o la cantidad de tazas) del alimento a cocinar. Los posibles ajustes los puede tomar de siguiente tabla.

Tecla	Code	Programa	Peso / Tazas					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Café/Leche)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Palomitas de maíz)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Recalentamiento)	70g	140g	210g	280g	320g	380g
14	1	KARTOFFELN (Patatas)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Pan (calentar))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Carne)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Carne de ave)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Descongelación automática

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

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presione la tecla AUFTAUEN. Ahora se encuentra en el programa descongelación.
3. Continúe girando el botón giratorio-ZEIT/GEWICHT, hasta que aparezca el peso de descongelación deseado (max 2700g).
4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Parrilla

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

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

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

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

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

Funcionamiento combinado

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

KOMBI 1	KOMBI 2
Cocer y dorar un poco Calentar y dorar	
55% microondas	36% microondas
45% parrilla	64% parrilla

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

Consejos para el funcionamiento combinado

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

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

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

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

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	no	
	750 g 12-15	no	
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g 12-14	no	
Asado de carne picada	500 g 13-15	no	
Salchicha de Viena	200 g	2-3	no
Salchicha cocida	200 g	2-3	no
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.			
Carne de ave			
Pollo para hacer sopa	1000 g	13-15	no
Trozos de pollo	250 g	4-5	no
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.			
Pescado			
Trucha, azul	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 STOPP.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla STOPP. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla STOPP más de 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.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

En varios países de la UE se prohíbe a partir del 13.8.2005 la eliminación de aparatos viejos eléctricos y electrónicos a través de la basura doméstica y/o del vertido residual.

En Alemania a partir del 23.3.2006.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.
- 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 ficha 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 a 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 garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em latas fechadas, 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	visua
3 grade de ventilação		
4 eixo de accionamento		
5	anel	
6	prato	escorre girado
7 lugar de manejo		
8 aquecimento da grelha		
9 grade da grelha		
10 Puxador		

Atenção:

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

Gráfico 2: Elementos de manejo**11 LEISTUNG (micro-ondas)**

escolha dos níveis de potência

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

har e gratinar

KOMB. 1 e 2: micro-ondas e grelha funcionam alternadamente

13 + 14 Teclas para programas automáticos

Com estas duas teclas pode chamar os programas pré-programados.

15 AUFTAUEN

Activa a função para descongelar em conexão com um ajustamento do peso.

16 UHR

Em conexão com o selector ZEIT/GEWICHT poderá regular as horas.

17 STOPP (parar / bloquear)

carrega-se uma vez para parar o processo de cozimento,

carrega-se duas vezes para cancelar o programa,

carrega-se mais de 3 segundos para bloquear/desbloquear o aparelho.

18 Selector ZEIT/GEWICHT

Regulação das horas, do tempo de cozedura dos dados sobre o peso.

Botão START

inicia o programa – ajustamento do tempo para o cozer expresso.

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.
- Só a grelha e o prato giratório incluído são apropriados para o funcionamento KOMBI (combinado).
- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente! Deixe as fendas de ventilação sempre livres.
- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Modo de pôr em funcionamento

- No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de

estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.

- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.

grelha de que não pode ser removida. 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 STOPP.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em botes fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Não ponha nunca a funcionar o aparelho no funcionamento a micro-ondas ou combinado quando este está vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.
- Utilize somente louças adequadas como:
 - Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Por favor não utilize louças de plástico ou de papel.

Ajustamento do tempo

- Carregue na tecla STOPP.
- Carregue na tecla UHR. No mostrador aparece "12H". Carregue mais uma vez na tecla UHR para chegar às "24H".
- Ajuste a hora desejada com o botão giratório de ZEIT/GEWICHT.
- Carregue mais uma vez a tecla UHR.
- Ajuste os minutos desejados com o botão giratório ZEIT/GEWICHT.
- Carregue mais uma vez na tecla UHR para activar a nova hora.

Manejo da micro-ondas

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

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
100	900	Aquecimento
80	720	Cozimento
60 540	Continuar a cozer	
40 360	Derretimento de queijo etc.	
20	180	Descongelamento de peças congeladas só no caso de tempo ajustado por exemplo para arrefecimento regulado
0	0	
START 900	Aquecimento rápido	

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

Aquecimento

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

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

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de válio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena 150 g 900	0,5 l	1	não	
Água, 0,5 l	500 g 900	3,5	5	não
Água, 0,75 l	750 g 900	5	7	não
Café, 1 chávena	150 g 900	0,5	1	não
Leite, 1 chávena	150 g 900	0,5	1	não
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de válio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g 900	2,5	3,5	sim
Guisado com massa	450 g	900	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g 900	2,5	3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g 900	1 - 2	não	
Almôndegas, 4 peças	500 g 900	3 - 4	não	
Carne assada	250 g 900	2 - 3	não	
Conselho: pincelar com óleo antes de que a cobertura panada ou a crosta não fique moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g 900	3,5	5	não
Fricassé de galinha	400 g	900	3 - 4,5	sim
Conselho: pincelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g 900	1 - 2	sim	
2 porções	300 g 900	2,5 - 3,5	sim	
Batatas	500 g 900	3 - 4	sim	
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g 900	1 - 1,5	sim	
Sopa com acompanhamento	250 g 900	1,5 - 2	sim	
Molho	250 g 900	1 - 2	sim	
Comida de crianças				
Leite	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	não
Purê, papa	200 g	ca. 540	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

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

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

Só recomeçará a funcionar, depois de a porta estar fechada e de se ter voltado a accionar a tecla START.

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

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

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

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

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

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

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

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

Uma tampa evita que as comidas sequem. Para cobrir é adequado um prato virado ao contrário, papel vegetal ou uma folha para a micro-ondas. Comidas que devam criar uma crosta devem-se cozinhar destapadas.

Tabela de cozimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela 500 g 720 7 - 10 sim				
Couve fl or 500 g 720 8 - 11 sim				
Bróculos 500 g 720 6 - 9 sim				
Endívias 500 g 720 6 - 7 sim				
Ervilhas 500 g 720 6 - 7 sim				
Funcho 500 g 720 8 - 11 sim				
Feijão verde 300 g 720	13 - 15	sim		
Batatas 500 g 720	9 - 12 sim			
Rábano 500 g 720	8 - 10 sim			
Alho-porro 500 g 720	7 - 9 sim			
Espiga de milho 250 g 720	7 - 9 sim			
Cenouras 500 g 720	8 - 10 sim			
Pimento 500 g 720	6 - 9 sim			
Couve de Bruxelas 300 g 720	7 - 10 sim			
Espargos 300 g 720	6 - 9 sim			
Tomate 500 g 720	6 - 7 sim			
Zucchini 500 g 720	9 - 10 sim			
Conselho: Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de líquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e só temperar antes de servir.				
Frutas				
Compota de maçã ou de pera 500 g 720	5 - 8 sim			
Doce de ameixa 250 g 720	4 - 6 não			
Compota de ruibarbo 250 g 720	3 - 8 sim			
Maça assada, 4 peças 500 g 720	7 - 9 sim			
Conselho: Juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.				
Carne (Comidas já prontas antes)				
Carne com molho 400 g 720	10 - 12	sim		
Guisado 500 g 720	10 - 15	sim		
Rolo de carne de vaca 250 g 720	7 - 8 sim			
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3 - 5 minutos.				
Aves (Comidas já prontas antes)				
Fricassé de galinha 250 g 720	6 - 7 sim			
Sopa de aves 200 g 720	5 - 6 sim			
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe 300 g 720	7 - 8 sim			
400 g 720	8 - 9 sim			
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maçã 450 g	720	14 - 16	sim	
Espinafre de folhas 300 g	720	11 - 13	sim	
Couve de Bruxelas 200 g 720	7 - 9 sim			
Feijão verde 200 g 720	8 - 10 sim			
Bróculos 300 g 720	8 - 9 sim			
Ervilhas 300 g 720	7 - 8 sim			
Rábano 300 g 720	13 - 15	sim		
Alho-porro 200 g 720	10 - 11	sim		
Milho 200 g 720	4 - 6 sim			
Cenouras 200 g 720	5 - 6 sim			
Couve fl or 300 g 720	7 - 8 sim			
Espinafre 450 g 720	12 - 13	sim		
600 g 720	15 - 17	sim		
Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e só temperar antes de servir.				
Sopas / Prato único (Comidas já prontas antes)				
Refeição de um só prato 500 g	720	13 - 15	sim	
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras 300 g 720	7 - 8 sim			
Sopa de creme 500 g 720	13 - 15	sim		
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

Cozinhar rápido

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

Cozinhar automaticamente

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

1. Carregue na tecla STOPP.
2. Seleccione o programa automático pretendido, accionando as teclas para programas automáticos.
3. Pressione a tecla ZEIT/GEWICHT, até surgir o peso aproximado (ou número de chávenas) da comida que se pretende cozinhar. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Tecla	Chave	Programa	Peso / Chávenas					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Café/Leite)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizze)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Pipoca)	100g					
13	4	ALFWARMEN (Aquecer)	70g	140g	210g	280g	320g	380g - 450g
14	1	KARTOFFELN (Batatas)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Pão (aquecer um pouco))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Carne)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Aves)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

4. Para iniciar carregue na tecla START.

Descongelar automaticamente

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

1. Carregue na tecla STOPP.
2. Carregue na tecla AUFTAUEN. Agora encontra-se já no programa de descongelar.
3. Continue a girar o selector ZEIT/GEWICHT, até surgir o peso que pretende descongelar (max 2700g).
4. Carregue agora na tecla de START para iniciar.

Grelha

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

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

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

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

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:

KOMBI 1	KOMBI 2
Cozer e corar	Aquecer e tostar
55% micro-ondas	36% micro-ondas
45% grelha	64% grelha

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

Conselhos para o funcionamento combinado

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

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

Para grelhar precisa duma grade afim de obter uma cor tostada e regular. (Excepção: no caso de que os alimentos grandes e grossos forem grelhados directamente no prato girador!)

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / 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 3-5 minutos. Pinselar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.			
Aves			
Canja	1000 g	13 - 15	não
Partes de frango	250 g	4 - 5	não
Conselho: Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.			
Peixe			
Truta ao natural	300 g	5 - 6	não
Filetes de peixe	300 g	3 - 4	não
Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.			

Funções especiais

Advertência automática

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

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

Bloqueamento

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



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Em muitos países da UE, será proibido depositar aparelhos eléctricos e electrónicos usados no lixo doméstico a partir de 13.8.2005.

Na Alemanha, a partir de 23.3.2006.

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	girevi
7	Comandi	
8	Funzione	gr
9	Griglia	
10 Maniglia dello sportello		

Attenzione:

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

Grafico 2: Comandi**11 LEISTUNG (microonde)**

Scelta della potenza

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

gratinare

KOMB. 1 e 2: Microonde e grill funzionano in alternanza

13 + 14 Tasti per il programma automatico

Con questi due tasti si possono attivare i programmi programmati in anticipo.

15 AUFTAUEN

Attiva la funzione di scongelamento in relazione con l'impostazione del peso.

16 UHR

Si può impostare l'ora usando la manopola ZEIT/GEWICHT.

17 STOPP (Stop/Blocco)

Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura.

Premere due volte per annullare il programma.

Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

18 Manopola ZEIT/GEWICHT

Impostazione della durata, del tempo e delle indicazioni sul peso.

Tasto START

Avvio del programma –

Impostazione del programma Cottura Express.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilare la spina in una presa correttamente installata per filo di terra da 230 V, 50 Hz.
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

Grill al quarzo

Uso dell'apparecchio**Cosa si deve sapere sull'uso del microonde**

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere la cottura premere il tasto STOPP.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovuoto chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non accendere mai l'apparecchio nella funzione microonde o combinata se è vuoto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:

- scongelare alimenti surgelati/congelati
- riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
- finire di cuocere alimenti

- Utilizzare solo stoviglie idonee come:

- vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.

- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Impostare l'ora

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

Uso microonde

1. Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo.
2. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'apparecchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso.)
3. Premere il tasto STOPP. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG selezionare la potenza microonde desiderata.

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 il funzionamento KOMBI è adeguato unicamente il piatto girevole fornito e 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

- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
100	900	Riscaldare
80	720	Cuocere
60 540	Finire di cuocere	
40 360	Fondere formaggi ecc.	
20	180	Scongellare alimenti congelati
0	0	Solo funzione timer, per esempio per lo scongelamento regolato
START 900 Riscaldare rapidamente		

- Con la manopola ZEIT/GEWICHT regolare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 60 minuti.
- 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.

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 900	0,5 - 1	no	
Acqua, 0,5 l	500 g 900	3,5 - 5	no	
Acqua, 0,75 l	750 g 900	5 - 7	no	
Caffè, 1 tazza	150 g 900	0,5 - 1	no	
Latte, 1 tazza	150 g 900	0,5 - 1	no	
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 900	2,5 - 3,5	si	
Gulasch con pasta	450 g 900	2 - 2,5	si	
Carne, gnocchi e salsa	450 g 900	2,5 - 3,5	si	
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g 900	1 - 2	no	
Polpette, 4 pz.	500 g 900	3 - 4	no	
Arrosto, un pezzo	250 g 900	2 - 3	no	
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire	
Volatili					
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no	
Fricassee di pollo	400 g	900	3 - 4,5	si	
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.					
Contorni					
Pasta, riso	1 porzione	150 g	900	1 - 2	si
	2 porzioni	300 g	900	2,5 - 3,5	si
Patate	500 g	900	3 - 4	si	
Consiglio: prima inumidire leggermente.					
Minestre / Salse					
Brodo, 1 piatto	250 g	900	1 - 1,5	si	
Minestra con pastina o simili	250 g	900	1,5 - 2	si	
Salsa	250 g	900	1 - 2	si	
Latte e pappe					
Latte	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	no	
Pappa	200 g	ca. 540	1 - 1,5	no	
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!					

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

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

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

Funziona nuovamente solo se lo sportello è chiuso e il tasto START viene azionato di nuovo.

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

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

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

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

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

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

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

Tabella cottura

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane 500 g	720 7 - 10 si			
Cavolo 500 g	720 8 - 11 si			
Broccoli 500 g	720 6 - 9 si			
Cicoria 500 g	720 6 - 7 si			
Piselli 500 g	720 6 - 7 si			
Finocchio 500 g	720 8 - 11 si			
Fagiolini	300 g 720	13 - 15	s	
Patate	500 g 720 9 - 12 si			
Cavolo rapa	500 g 720 8 - 10 si			
Porro	500 g 720 7 - 9 si			
Pannocchie di mais	250 g 720 7 - 9 si			
Carote	500 g 720 8 - 10 si			
Peperoni	500 g 720 6 - 9 si			
Cavolini di Bruxelles	300 g 720 7 - 10 si			
Asparagi	300 g 720 6 - 9 si			
Pomodori	500 g 720 6 - 7 si			
Zucchini	500 g 720 9 - 10 si			
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g 720 5 - 8 si			
Marmellata di prugne	250 g 720 4 - 6	no		
Composta di rabarbaro	250 g 720 5 - 8 si			
Mele al forno, 4 pz.	500 g 720 7 - 9 si			
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne (Alimenti precotti)				
Carne con salsa	400 g 720	10 - 12	s	
Gulasch, spezzatino	500 g	720	10 - 15	si
Involtoni di manzo	250 g 720 7 - 8 si			
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili (Alimenti precotti)				
Fricassee di pollo	250 g 720 6 - 7 si			
Brodo con carni bianche	200 g 720 5 - 6 si			
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Pesce				
Filetto di pesce	300 g 720 7 - 8 si			
Filetto di pesce	400 g 720 8 - 9 si			
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongellare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g 720	14 - 16	s	
Spinaci in foglia	300 g 720	11 - 13	s	
Cavolo	200 g 720 7 - 9 si			
Fagiolini	200 g 720 8 - 10 si			
Broccoli 300 g	720 8 - 9 si			
Piselli 300 g	720 7 - 8 si			
Cavolo rapa	300 g 720	13 - 15	s	
Porri	200 g 720	10 - 11	s	
Mais	200 g 720 4 - 6 si			
Carote	200 g 720 5 - 6 si			
Cavolini di Bruxelles	300 g 720 7 - 8 si			
Spinaci	450 g 720	12 - 13	s	
	600 g 720	15 - 17	s	
Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Minestre / Piatti unici (Alimenti precotti)				
Piatto unico	500 g 720	13 - 15	si	
Minestra con pastina o simili	300 g 720 7 - 8 si			
Vellutata 500 g	720	13 - 15	si	
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

Cottura Express

Per avviare la cottura rapida premere più volte il tasto START. Il procedimento di cottura inizia subito, ogni volta che si preme di nuovo il tasto la cottura si prolunga di 30 secondi. La potenza del microonde è 100%. La cottura Express massima è di 12:00 minuti.

Cottura automatica

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

1. Premere il tasto STOPP.
2. Usando i due tasti per il programma automatico, si può scegliere il programma automatico desiderato.
3. Premere il tasto ZEIT/GEWICHT, affinché appare il peso approssimato (oppure numero di tazzine) dei cibi da cuocere. Le impostazioni possibili sono riportate nella tabella seguente.

Tasto	Codice	Programma	Peso / Tazze					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Café/Latte)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Riscaldare)	70g	140g	210g	280g	320g	380g
14	1	KARTOFFELN (Patate)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Pane (scaldare))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Carne)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Pollame)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

4. Per avviare premere il tasto START.

Scongellamento automatico

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

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere il tasto AUFTAUEN. Ora siete nel programma di scongelamento.
3. Girare la manopola ZEIT/GEWICHT, affinché appare il peso desiderato per scongelare (2700 g al massimo).
4. Per avviare premere il tasto START.

Grill

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

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

Per grigliare e gratinare procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere una volta il tasto GRILL/KOMB.
3. Con la manopola ZEIT/GEWICHT impostare la durata desiderata del grill tra 10 secondi e 60 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:

KOMBI 1 KOMBI 2	
Cuocere e rosolare un po'	Riscaldare e rosolare
55% microonde	36% microonde
45% grill	64% grill

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

Consigli per la funzione combinata

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

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

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

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/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 3-5 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 STOPP, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto STOPP 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 STOPP 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 detergente per stoviglie.
- Il telaio e la guarnizione dello sportello e le zone vicine devono essere pulite accuratamente da residui di sporco con un panno umido.

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

Con riserva di apportare modifiche 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.



Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

In molti paesi della Comunità Europea l'eliminazione di elettrodomestici oppure apparecchi elettronici è vietata se eseguita insieme ai rifiuti domestici. Questo vale a partire dal 13.8.2005.

In Germania a partire dal 23.3.2006.

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 nettleiding 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.
- Døramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriiset.
- 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 betjeningslementene

Bilde 1: Delebetegnelse

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

Obs:

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

Bilde 2: Betjeningslementer

11 LEISTUNG (mikrobølger)

Valg av effektrinn

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

Kvartsgrill til grilling og gratinering

KOMB. 1 og 2:

Mikrobølgene og grillen arbeider vekselvis

13 + 14 Taster for automatisk program

Med disse to tastene kan du starte forhåndsprogrammerte programmer.

15 AUFTAUEN

Aktiverer tinfunksjonen når du stiller inn en vekt.

16 UHR

Du kan stille inn klokkeslett med dreieknappen for ZEIT/GEWICHT.

17 STOPP (stopp/sperre)

Trykk én gang for å stoppe kokeprosessen.

Trykk to ganger for å slette programmet

Hold knappen inne i 3 sekunder for å sperre avsluttet.

låse opp apparatet

18 Dreieknapp for ZEIT/GEWICHT

Innstilling av klokkeslett, oppvarmingstid og

vektinnstillinger

START-knapp

Start av programmet –

innstilling av ekspresskoketiden

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 og den vedlagte dreietallerkenen som egner seg for driftsmodusen KOMBI.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftespalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- Hvis du ønsker å ha mikrobølgeovnen i et skap, en hylle e.l., må du passe på at det er minimum 10 cm ventilasjonsavstand til skap, vegger o.a. på alle sider av apparatet.
- Ta ut alt tilbehøret som ligger inne i ovnen, pakk det ut og legg glideringen i midten. Plasser glasstallerkenen på drivakselen slik at den går i lås i utbulingene på drivakselen og ligger jevnt på denne.
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- **Fjern aldri folier på innsiden av døren!**
- Stikk 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 varmestråling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Apparatet egner seg ikke til baking i svømmende fett.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte tilberedningsprosessen trykker du på STOPP-knappen.

- 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.

- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.

- Mikrobølgeovnen må aldri brukes i mikrobølge- eller grilldrift hvis den er tom.

- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:

- tining av dypfrys- og frysevarer
- rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
- koking av matvarer

- Bruk kun egnet service, som:

- glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.

- Bruk aldri plastikk- eller papirservice.

Stille inn klokken

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

Betjening av mikrobølgeovnen

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

Valgt effekten vises i displayet i %	Effekt i watt (ca.)	Bruksområde
100	900	Hurtig oppvarming
80	720	Koking
60	540	Viderekoking
40	360	Smelting av ost osv.
20	180	Opptining av frysevarer
0	0	Kun timerfunksjon, f.eks. til tidsstyrt avkjøling
START	900	Hurtig oppvarming

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

Oppvarming

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

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

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp 150 g	900 0,5 - 1 nei			
Vann, 0,5 l 500 g	900 3,5 - 5 nei			
Vann, 0,75 l 750 g	900 5 - 7 nei			
Kaffe, 1 kopp 150 g	900 0,5 - 1 nei			
Melk, 1 kopp 150 g	900 0,5 - 1 nei			
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	900 2,5 - 3,5 ja		
Gulasj med pasta	450 g	900 2 - 2,5 ja		
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	900 2,5 - 3,5 ja		
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.				
Kjøtt				
Snitsel, panert	200 g	900 1 - 2 nei		
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	900 3 - 4 nei		
Braadvlees	250 g	900 2 - 3 nei		
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				
Fjærkre				
1/2 kylling	450 g	900 3,5 - 5 nei		
Honsetrikassé	400 g	900 3 - 4,5 ja		
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehold				
Pasta, ris	1 porsjon	150 g	900 1 - 2 ja	
	2 porsjoner	300 g	900 2,5 - 3,5 ja	
Poteter	500 g	900 3 - 4 ja		
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.				
Supper/sauser				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	900 1 - 1,5 ja		
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	900 1,5 - 2 ja		
Saus	250 g	900 1 - 2 ja		
Babymat				
Melk	100 ml	ca. 540	0,5 - 1 nei	
Grot	200 g	ca. 540	1 - 1,5 nei	
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!				

Koking

Praktiske tips om koking

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

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

Det fortsetter ikke før døren er lukket og du har trykket en gang til på START-tasten.

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

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

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

Mindre mengder kokes raskere enn store. Følgende tommelfingerregel gjelder:

Dobbel mengde = nesten dobbel tid
Halv mengde = halv tid

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

per 100 g ca. 1 minutt koketid

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

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

Koketabell

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildekking
Grønnsaker				
Auberginer	500 g	720 7 - 10 ja		
Blomkål	500 g	720 8 - 11 ja		
Brokkoli	500 g	720 6 - 9 ja		
Sikori	500 g	720 6 - 7 ja		
Erter	500 g	720 6 - 7 ja		
Fennikel	500 g	720 8 - 11 ja		
Aspargesbønner	300 g	720 13 - 15 ja		
Poteter	500 g	720 9 - 12 ja		
Kålraabi	500 g	720 8 - 10 ja		
Purrelok	500 g	720 7 - 9 ja		
Maiskolber	250 g	720 7 - 9 ja		
Gulrøtter	500 g	720 8 - 10 ja		
Paprika	500 g	720 6 - 9 ja		
Rosnkål	300 g	720 7 - 10 ja		
Asparges	300 g	720 6 - 9 ja		
Tomater	500 g	720 6 - 7 ja		
Squash	500 g	720 9 - 10 ja		
Tips: Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.				
Frukt				
Eple-, pærekompost	500 g	720 5 - 8 ja		
Plommemos 250 g	720 4 - 6 nei			
Rabarbrakompost	250 g	720 5 - 8 ja		
Stekte epler, 4 stk.	500 g	720 7 - 9 ja		
Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.				
Kjøtt (Prelabikerte matvarer)				
Kjøtt med saus	400 g	720 10 - 12 ja		
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	720 10 - 15 ja		
Oksesullade	250 g	720 7 - 8 ja		
Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.				

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildekking
Fjærkre (Prefabrikkerte matvarer)				
Hønsesuppe 250 g 720 6 - 7 ja				
Fjærkresuppe 200 g 720 5 - 6 ja				
Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.				
Fisk				
Fiskefilet 300 g 720 7 - 8 ja				
Fiskefilet 400 g 720 8 - 9 ja				
Tips: Snu fi sken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.				
Tine og koke grønnsaker				
Rødkål 450 g 720 14 - 16 ja				
Bladspinat 300 g 720 11 - 13 ja				
Blomkål 200 g 720 7 - 9 ja				
Brekkebønner 200 g 720 8 - 10 ja				
Brokkoli 300 g 720 8 - 9 ja				
Erter 300 g 720 7 - 8 ja				
Kålramb 300 g 720 13 - 15 ja				
Purreløk 200 g 720 10 - 11 ja				
Mais 200 g 720 4 - 6 ja				
Gulrøtter 200 g 720 5 - 6 ja				
Rosenkål 300 g 720 7 - 8 ja				
Spinat 450 g 720 12 - 13 ja				
600 g 720 15 - 17 ja				
Tips: Kok med 1-2 ts. væske, rør om iblant, del ev. forsiktig opp, la grønnsakene etterkoke i 2-3 min., ikke krydre før like før servering.				
Supper/gryteretter (Prefabrikkerte matvarer)				
Gryterett 500 g 720 13 - 15 ja				
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l. 300 g 720 7 - 8 ja				
Kremet suppe 500 g 720 13 - 15 ja				
Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3-5 min.				

Ekspresskoking

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

Automatisk koking

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

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Velg ønsket program med tastene for automatisk program.
3. Trykk på ZEIT/GEWICHT-tasten til du får fram cirka-vekten (eller antall kopper) for det du skal varme opp. De innstillingene som er mulige, fi nner du i tabellen under.

Knapp	Kode	Program	Vekt / Kopper					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Kaffe/Melk)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Oppvarming)	70g	140g	210g	280g	350g	450g
14	1	KARTOFFELN (Poteter)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BRÖT (Brot (varme delvis opp))	100g	200g	300g	400g	500g	

Knapp	Kode	Program	Vekt / Kopper					
14	3	FLEISCH (Kjøtt)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Fjærkre)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

NORSK

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

Automatisk tining

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

1. Trykk på STOPP-knappen.
2. Trykk på knappen AUFTAUEN. Du er nå inne i tineprogrammet.
3. Vri dreieknappen for ZEIT/GEWICHT videre til du får fram ønsket tinevekt (maks 2700 g).
4. Trykk på START-knappen for å starte programmet.

Grill

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

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

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

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

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:

KOMBI 1	KOMBI 2
Koking og lett brunig	Oppvarming og brunig
55% mikrobølgeeffekt	36% mikrobølgeeffekt
45% grill 64% grill	

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

Tips om kombinert drift

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

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

Bruk risten til grilling for å oppnå rask og jevn brunig. (Unntak: Store, tykke matvarer grilles rett på grilltallerkenen!)

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			
Knakkepølse 200 g 2-3 nei			
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 3-5 min., smør kjøttpudding inn med eggehvite, stikk pølser med en gaffel.			
Fjærkre			
Høns til suppe 1000 g 13-15 nei			
Kyllingbiter 250 g 4-5 nei			
Tips: La kjøttet koke i egen salt 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 STOPP-knappen.

Sperre

Hold STOPP-knappen inne i mer enn 3 sekunder for å sperre mikrobølgeovnen. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningsselementene er da blokkert. Hold STOPP-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. elektromagnetisk 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.

Garantiytelser 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	win
3	Ventilation	
4	Drive	axle
5	Sliding	ring
6	Rotating	pla
	7 Control panel	
8	Grill	heating
9	Grilling	grid
10	Door	handle

Caution:

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

Diagram 2: Operating Controls

11 LEISTUNG (microwave)

Power level selection

12 GRILL/KOMB.

GRILL:	Quartz grill for grilling and gratinating
KOMB. 1 and 2:	Microwave and grill work alternately

13 + 14 Automatic Program Buttons

With these two buttons you can call up the preset programmes.

15 AUFTAUEN

Activates the defrost function in conjunction with a weight setting.

16 UHR

You can set the time in conjunction with the ZEIT/GEWICHT dial.

17 STOPP (stop/disable)
Press once to stop the cooking process.

Press twice to delete the programme.

Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

18 ZEIT/GEWICHT Dial

For setting the time, cooking time and weight information.

START button

Start of the programme –
setting the express cooking time

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.
- Only the grilling grid and the supplied rotating plate are suitable for the KOMBI mode.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

Using the Device

What you should know about microwave operation

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.

- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- If you want to interrupt the cooking process, press the STOPP button.
- 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 microwave is finished.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals
- Only suitable tableware should be used such as:
 - glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Setting the Time

- Press the STOPP button.
- Press the UHR button. „12H“ appears in the display. Press the UHR button again to change to the „24H“ mode.
- Set the desired hour using the rotating ZEIT/GEWICHT button.
- Press the UHR button again.
- Set the desired minute using the rotating ZEIT/GEWICHT button.
- Press the UHR button again to activate the new time.

Operating the Microwave

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

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
100	900	Rapid heating
80	720	Cooking
60	540	Continued cooking
40	360	Melting cheese etc.
20	180	Defrosting deep-frozen food
0	0	Only timer function, e.g. for time-controlled cooling
START	900	Rapid heating

4. Use the rotating ZEIT/GEWICHT button to set the desired cooking duration between 10 seconds and 60 minutes.
5. Press the START button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

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

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup 150 g	900	0,5 - 1 no		
Water, 0.5 l 500 g	900	3,5 - 5 no		
Water, 0.75 l 750 g	900	5 - 7 no		
Coffee, 1 cup 150 g	900	0,5 - 1 no		
Milk, 1 cup 150 g	900	0,5 - 1 no		
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	900	2,5 - 3,5 yes	
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2,5 yes	
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2,5 - 3,5 yes	
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2 no	
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4 no	
Joint	250 g	900	2 - 3 no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	900	3,5 - 5 no	
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4,5 yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	900	1 - 2 yes	
2 portions	300 g	900	2,5 - 3,5 yes	
Potatoes	500 g	900	3 - 4 yes	
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	900	1 - 1,5 yes	
Soup with garnish	250 g	900	1,5 - 2 yes	
Sauce	250 g	900	1 - 2 yes	
Baby Food				
Milk	100 ml	approx. 540	0,5 - 1 no	
Mash	200 g	approx. 540	1 - 1,5 no	
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

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

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

This only starts to work again when the door is closed and the START button is pressed a second time.

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

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

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

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

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

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

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

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

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

Cooking Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	720	7 - 10 yes	
Cauliflower	500 g	720	8 - 11 yes	
Broccoli	500 g	720	6 - 9 yes	
Chicory	500 g	720	6 - 7 yes	
Peas	500 g	720	6 - 7 yes	
Fennel	500 g	720	8 - 11 yes	
Green beans	300 g	720	13 - 15 yes	
Potatoes	500 g	720	9 - 12 yes	
Turnip cabbage	500 g	720	8 - 10 yes	
Leek	500 g	720	7 - 9 yes	
Maize cob	250 g	720	7 - 9 yes	
Carrots	500 g	720	8 - 10 yes	
Paprika	500 g	720	6 - 9 yes	
Sprouts	300 g	720	7 - 10 yes	
Asparagus	300 g	720	6 - 9 yes	
Tomatoes	500 g	720	6 - 7 yes	
Courgettes	500 g	720	9 - 10 yes	

Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.

Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	720	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	720	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	720	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	720	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat (Ready-made meals)				
Meat with sauce	400 g	720	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	720	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry (Ready-made meals)				
Chicken fricassee	250 g	720	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	720	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8	yes
	400 g	720	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	720	7 - 9	yes
French beans	200 g	720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	720	8 - 9	yes
Peas	300 g	720	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	720	13 - 15	yes
Leek	200 g	720	10 - 11	yes
Corn	200 g	720	4 - 6	yes
Carrots	200 g	720	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 8	yes
Spinach	450 g	720	12 - 13	yes
	600 g	720	15 - 17	yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups / Stews (Ready-made meals)				
Stew	500 g	720	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	720	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

Express Cooking

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

Automatic Cooking

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

1. Press the STOPP button.
2. Select the desired automatic program using the two automatic program buttons.
3. Press the ZEIT/GEWICHT button until the approximate weight (or number of cups) of the food to be cooked appears. Please see the following table for the possible settings.

Button	Code	Programme	Weight / Cups						
13	1	KAFFEE/ MILCH (Coffee/Milk)	1	2	3				
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g					
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g						
13	4	AUFWARMEN (Heating up)	70g	140g	210g	280g	320g	380g	450g
14	1	KARTOFFELN (Potatoes)	150g	300g	450g	600g			
14	2	BROT (Bread /heating up)	100g	200g	300g	400g	500g		
14	3	FLEISCH (Meat)	300g	500g	800g	1000g	1200g		
14	4	GEFLÜGEL (Poultry)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g	

4. To start cooking press the START button.

Automatic Defrosting

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

1. Press the STOPP button.
2. Press the AUFTAUEN button. You are now in the defrost programme.
3. Keep turning the ZEIT/GEWICHT dial until the desired defrost weight (max 2700g) appears.
4. To start defrosting press the START button.

Grill

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

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

To grill and gratinate food, proceed as follows:

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

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:

KOMBI 1	KOMBI 2
Cooking and initial browning	Heating up and browning
55% microwave	36% microwave
45% grill	64% grill

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

Tips on Combined Operation

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

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

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

Combined Operation Table

Food/dish Quantity		Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g 10	- 12 no	
	750 g 12	- 15 no	
Smoked pork loin 500 g	12	- 14 no	
Meat loaf 500 g	13	- 15 no	
Wienerwurst 200 g	2	- 3 no	
Frankfurter 200 g	2	- 3 no	
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			
Poultry			
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 STOPP button.

Disabling

Press the STOPP 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 STOPP 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.



Meaning of the "Dustbin" Symbol

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

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

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

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

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

In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste is prohibited from August 13, 2005 on.

In Germany from March 23, 2006 on.

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 nieodłączalny 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	obrot
7	Panel	sterc
8	Ogrzewanie	
9	Ruszt	grilla
10	Uchwyt	drzwic

Uwaga:

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

Grafi ka 2: elementy obsługi**11 LEISTUNG (Mikrofale)**

Wybór stopni mocy

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

opiekania

KOMB. 1 i 2: Mikrofale i grill pracują na przemian

13 + 14 Przyciski do programów automatycznych

Tymi obydwo ma przyciskami mogą Państwo wybrać zaprogramowane programy.

15 AUFTAUEN

Aktywizuje funkcję rozmrażania w połączeniu z ustawieniem ciężaru.

16 UHR

W połączeniu z pokrętle ZEIT/GEWICHT mogą Państwo ustawić czas zegarowy.

17 STOPP (Stop/Blokada)

Wcisnąć raz celem zatrzymania gotowania.

Wcisnąć dwa razy celem skasowania programu,

przytrzymać 3 sekundy celem zablokowania i odblokowania urządzenia.

18 Pokrętko ZEIT/GEWICHT

Ustawianie czasu zegarowego, czasu gotowania i ciężaru.

Przycisk START

Rozpoczęcie programu –
ustawienie gotowania ekspresowego

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 Mikrofale.
- Do trybu pracy KOMBI nadaje się tylko ruszt grilla i objęty zakupem talerz obrotowy.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawić wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Uruchomienie

- Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.

- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.

Grill kwarcowy. **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 Mikrofale**

- 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 STOPP.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędlina, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- Mikrofale dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego, ustawionego na tryb Mikrofale 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 używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak:
 - szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych
- Proszę nie używać naczyń plastikowych czy papierowych.

Ustawienie godziny

- Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
- Proszę wcisnąć przycisk UHR. W wyświetlaczu pojawia się „12H”. Proszę ponownie wcisnąć przycisk UHR, by przejść do trybu „24H”.
- Pokrętle ZEIT/GEWICHT proszę ustawić pożądaną godzinę.
- Proszę ponownie wcisnąć przycisk UHR.

- Pokręć ZEIT/GEWICHT proszę ustawić pożądaną minutę.
- Proszę ponownie wcisnąć przycisk UHR, by nowy czas stał się aktywny.

Obsługa Mikrofale

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

Wybrana moc w wyświetlaczu w %	Moc w watach (w przybliżeniu)	Zakres użycia
100	900	Szybkie
80	720	Gotowanie
60	540	Kontynuacja
40 360	Roztapianie sera itd.	
20	180	Rozmrażanie
0	0	tylko funkcja zegara, np. w celu ostudzenia według ustalonego czasu
START 900	Szybkie podgrzewanie	

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

Podgrzewanie

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

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten w wysokim STOPPIU 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	900	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić pretek szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				

Żywność/Potrawa Ilość		Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	900	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	900	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	900	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	900	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękła.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	900	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	900	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	900	1 - 2	tak
mielone 2 porcje	300 g	900	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	900	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	900	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	900	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	900	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	ca. 540	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania

Proszę przestrzegać danych orientacyjnych, zawartych z tabeli gotowania i w przepisach. Proszę obserwować proces gotowania, dopóki nie mają Państwo jeszcze wystarczającej praktyki.

Drzwiczki kuchenki mogą Państwo otwierać w każdej chwili. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Urządzenie pracuje z powrotem dopiero po zamknięciu drzwiczek i ponownym uruchomieniu przycisku START.

Środki spożywcze z lodówki potrzebują trochę dłuższego czasu gotowania niż żywność o temperaturze pokojowej.

Im bardziej masywna jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Tak więc np. większy kawałek mięsa potrzebuje dłuższego czasu gotowania niż mięso w tej samej ilości, pokrojone w cienkie małe plasterki. Zaleca się, by większe ilości podgotować przy maksymalnej mocy i dla równomiernego ugotowania potraw kontynuować program na średniej mocy.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego też żywność proszę rozkładać możliwie płasko. Części cieńsze, np. udka kurczaka lub fi lety z ryby, proszę kłaść do wewnątrz lub przysłonić innymi częściami potrawy.

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże.

Obowiązuje żelazna reguła:

Podwójna ilość = prawie podwójny czas.
Pół ilości = pół czasu.

Jeżeli dla jakiegoś dania nie mogą Państwo znaleźć odpowiedniego czasu, to obowiązuje zasada:

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

Wszystkie potrawy, które przykrywają Państwo na zwykłej kuchence, powinny być przykryte także w kuchence mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wyschnięciu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, papier pergaminowy lub folia do kuchenki mikrofalowej. Potrawy, które mają mieć skorupkę, gotować bez przykrycia.

Tabela Gotowanie

Żywność/Potrawa Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Warzywa			
Bakłażany	500 g 720 7 - 10		tak
Kalafi or	500 g 720 8 - 11		tak
Brokuły	500 g 720 6 - 9		tak
Cykorja	500 g 720 6 - 7		tak
Groszek	500 g 720 6 - 7		tak
Koper włoski	500 g 720 8 - 11		tak
Zielona fasolka	300 g 720 13 - 15		tak
Ziemniaki	500 g 720 9 - 12		tak
Kalarepa	500 g 720 8 - 10		tak
Szczypiorek	500 g 720 7 - 9		tak
Kolby kukurydzy	250 g 720 7 - 9		tak
Marchew	500 g 720 8 - 10		tak
Papryka	500 g 720 6 - 9		tak
Bruksela	300 g 720 7 - 10		tak
Szparagi	300 g 720 6 - 9		tak
Pomidory	500 g 720 6 - 7		tak
Cukinia	500 g 720 9 - 10		tak
Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawić dopiero przed serwowaniem.			
Owoce			
Kompot z jabłek, gruszek	500 g 720 5 - 8		tak
Powidła	250 g 720 4 - 6		nie
Kompot rabarbarowy	250 g 720 5 - 8		tak
Pieczone jabłka, 4 sztuki	500 g 720 7 - 9		tak
Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.			
Mięso (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Mięso z sosem	400 g 720 10 - 12		tak
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki	500 g 720 10 - 15		tak
Rolada wołowa	250 g 720 7 - 8		tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.			
Drób (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Potrąka z kury	250 g 720 6 - 7		tak
Zupa z drobiu	200 g 720 5 - 6		tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.			
Ryba			
Filet z ryby	300 g 720 7 - 8		tak
	400 g 720 8 - 9		tak
Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.			
Rozmrażanie i gotowanie warzyw			
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g 720 14 - 16		tak
Szpinak liściasty	300 g 720 11 - 13		tak
Kalafi or	200 g 720 7 - 9		tak
Fasola szparagowa	200 g 720 8 - 10		tak

Żywność/Potrawa Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Brokuły	300 g 720 8 - 9		tak
Groszek	300 g 720 7 - 8		tak
Kalarepa	300 g 720 13 - 15		tak
Szczypiorek	200 g 720 10 - 11		tak
Kukurydza	200 g 720 4 - 6		tak
Marchew	200 g 720 5 - 6		tak
Bruksela	300 g 720 7 - 8		tak
	450 g 720 12 - 13		tak
Szpinak	600 g 720 15 - 17		tak
Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przyprawić dopiero przed serwowaniem.			
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe (Potrawy wstępnie przyrządzone)			
Potrąka jednogarnkowa 500 g 720 13 - 15 tak			
Zupa z dodatkiem 300 g 720 7 - 8 tak			
Zupa kremowa 500 g 720 13 - 15 tak			
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.			

Gotowanie ekspresowe

Celem rozpoczęcia gotowania ekspresowego proszę wcisnąć powtórnie przycisk START. Gotowanie rozpoczyna się natychmiast, przy czym każde następne wciśnięcie przycisku przedłuża czas gotowania o 30 sekund. Moc mikrofal wynosi przy tym 100%. Maksymalny czas gotowania ekspresowego wynosi 12:00 minut.

Gotowanie automatyczne

Przy pomocy automatyki pewne ilości potraw mogą Państwo gotować automatycznie. W tym celu proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Przy pomocy obu przycisków do programów automatycznych proszę wybrać pożądaną program automatyczny.
3. Proszę wcisnąć przycisk ZEIT/GEWICHT, aż pojawi się przybliżony ciężar (lub liczba fi liżanek) przeznaczoną do gotowania potrawy. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Przy-cisk	Kod	Program	Waga / Filizanek						
13	1	KAFFEE/ MILCH (Kawa/ Mleko)	1	2	3				
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g					
13	3	POPKORN (Prażona kukurydza)	100g						
13	4	AUFWARMEN (Odgrzewanie)	70g	140g	210g	280g	320g	380g	450g
14	1	KARTOFFELN (Ziemniaki)	150g	300g	450g	600g			
14	2	BROT (Chleb (odgrzać))	100g	200g	300g	400g	500g		
14	3	FLEISCH (Mięso)	300g	500g	800g	1000g	1200g		
14	4	GEFLUGEL (Drób)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g	

4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Rozmrażanie automatyczne

W celu automatycznego rozmrożenia zamrożonego mięsa, drobiu i mrożonek proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Proszę wcisnąć przycisk AUFTAUEN. Teraz znajdują się Państwo w programie rozmrażania.
3. Proszę kręcić dalej pokrętle ZEIT/GEWICHT, aż pojawi się pożądaný ciężar rozmrażanej potrawy (maks. 2700g).
4. Celem rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Grill

Do grillowania proszę wykorzystać ruszt grilla. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekany żywność położyć bezpośrednio na ruszcie. Rozgrzewanie wstępne grilla nie jest konieczne, ponieważ grill działający na podczerwień bezpośrednio wytwarza promieniowanie ciepłe.

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Proszę wcisnąć jeden raz przycisk GRILL/KOMB.
3. Pokrętle ZEIT/GEWICHT proszę ustawić pożądaný czas grillowania między 10 sekund a 60 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 mikrofalę i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

KOMBI 1 KOMBI 2
Gotowanie i przyrumienianie Podgrzewanie i zrumienianie
55% mikrofalę 36% mikrofalę
45% grill 64% grill

1. Proszę wcisnąć przycisk STOPP.
2. Proszę wcisnąć przycisk GRILL/KOMB 2 razy wzgl. 3 razy.
3. Pokrętle ZEIT/GEWICHT proszę ustawić pożądaný czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

Jeżeli potrawy przyrządzają Państwo w trybie kombinowanym Mikrofalę – Grill, to powinni Państwo zwrócić uwagę na rzeczy następujące:

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofal, niż dla potraw małych i płaskich. **W przypadku grilla jest jednak na odwrót. Im bliżej grilla żywność się znajduje, tym szybciej się ona zarumienia.** Oznacza to, że jeżeli przyrządzają Państwo duże kawałki pieczeni w trybie kombinowanym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni.

Do grillowania proszę stosować ruszt, by osiągnąć szybkie i równomierne zarumienienie. (Wyjątek: duże, grube środki spożywcze grilluje się bezpośrednio na talerzu obrotowym!)

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/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.			
Droń			
Kura na zupe	1000 g	13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.			
Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

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 STOPP funkcja przypomnienia wyłącza się.

Blokada

Proszę wcisnąć przycisk STOPP na dłużej niż 3 sekundy, by zablokować urządzenie. Blokada pokazywana jest w wyświetlaczu. Funkcje elementów obsługi są zablokowane. Proszę ponownie wcisnąć przycisk STOPP 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 kucharkę 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 użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak 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 tą umowę nie są uwzględniane przez tą 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.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

W wielu krajach UE usuwanie starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do śmieci domowych i/lub resztkowych jest zakazane od 13.8.2005. W Niemczech od 23.3.2006.

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, naším 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 jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívajte 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	dvíř
2	Průhledové	
3	Větrací	mříž
4	Hnací	osa
5	Kluzný	krou
6	Otočný	talíř
7	Ovládací	p
8 Topný prvek grilu		
9	Grilovací	ro:
10	Držák	dvířek

Pozor:

Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!

Obr. 2: Ovládací prvky**11 LEISTUNG (mikrovlnná trouba)**

Volba výkonových stupňů

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

zapékání

KOMB. 1 a 2: Mikrovlnná trouba a gril
pracují střídavě**13 + 14 Automatický program - tlačítka**S těmito oběma tlačítky můžete vyvolat předem
naprogramované programy.**15 AUFTAUEN**Aktivuje funkci rozmrazení ve spojení s nastave-
ním hmotnosti.**16 UHR**Ve spojení s otočným ovládacím knoflíkem ZEIT/
GEWICHT můžete nastavit čas.**17 STOPP (Stop/Zablokování)**Jedno stisknutí slouží k zastavení procesu
přípravy.

Dvojitě stisknutí slouží k deaktivaci programu.

Stlačení na dobu 3 sekund a delší slouží k
zablokování/odblokování přístroje.**18 Otočný ovládací knoflík ZEIT/GEWICHT**Nastavení hodin, doby vaření a údajů o hmotnos-
ti.**Tlačítko START**Spuštění programu –
stanovení expresní doby vaření**Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu**

- Protože při grilovacím a kombi-provozu je používáno sálavé teplo, používejte jen žáruvzdorné nádoby.
- Při čistém grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádobí nesmí být ale používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Pro typ provozu KOMBI je vhodný pouze grilovací rošt a dodaný otočný talíř.
- 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

- 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.
- Vyjměte 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 vybrání 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 přístroje na vnitřní straně dvířek!

Křemenný gril je umístěn na vnitřní straně dvířek!

Používání přístroje**Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu**

Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částice vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému 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 STOPP.
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístrojích využívajících energii mikrovlň ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlny ukončen.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Nikdy neprovozujte přístroj na mikrovlnný nebo kombi-provoz, jestliže je prázdný.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel

Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je

- sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Prosíme, nepoužívejte žádné plastové nebo papírové nádoby.

Nastavení času

- Stiskněte tlačítko STOPP.
- Stiskněte tlačítko UHR. Na displeji se objeví "12H". Chcete-li používat 24-hodinový režim, stiskněte tlačítko UHR ještě jednou.
- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/GEWICHT nastavte požadovanou hodinu.
- Znovu stiskněte tlačítko UHR.
- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/GEWICHT nastavte požadovanou minutu.
- Opět stiskněte tlačítko UHR, aby došlo k aktivaci nově nastaveného času.

Ovládání mikrovlnné trouby

1. Jídlo, které má být ohřáto, vložte do vhodné nádoby.
2. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu na skleněný talíř. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje jen tehdy, jestliže jsou dvířka pevně zavřena.)
3. Stiskněte tlačítko STOPP. Jedním nebo několika stisknutím tlačítka LEISTUNG si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve wattch (přibližný)	Oblast použití
100	900	Rychlý
80	720	Dodělání
60	540	Dovaření
40 360	Rozpouštění sýrů atd.	
20	180	Rozmrazování zmražených potravin
0	0	jen funkce spinacích hodin, např. pro časově řízené chlazení
START 900	Rychlý ohřev	

- Pomocí otočného knoflíku ZEIT/GEWICHT nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
- K zahájení provozu stiskněte tlačítko START. Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.
Mějte, prosím, na paměti následující: Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nejste-li si jisti správnou dobou přípravy, nastavte si dobu provozu poněkud kratší a v případě potřeby ji pak prodlužte.
- Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne. Jídlo můžete vyjmout.

Ohřívání

Rozehřívání a ohřívání je mimořádně silnou stránkou mikrovlnné trouby. Tekutiny a jídla z lednice lze velmi snadno ohřát na pokojovou teplotu nebo na teplotu vhodnou k požívání, aniž by bylo nutno špinit mnoho hrnců.

Doby ohřevu, uvedené v následující tabulce, je nutno považovat jen za směrné hodnoty, protože potřebná doba velmi silně závisí na výchozí teplotě a složení jídla. Doporučuje se proto čas od času se podívat, zda je jídlo už dostatečně teplé.

Tabulka ohřívání

Potraviny/jídla Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny			
Voda, 1 šálek	150 g 900	0,5 - 1	ne
Voda, 0,5 litru	500 g 900	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g 900	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g 900	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g 900	0,5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte sklenou tyčku nebo pod. (nic kovového) proti zpožděnému varu, p ed pitím dobře promíchejte.			
Jídla na talíři			
Rizek, brambory a zelenina	450 g 900	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g 900	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g 900	2,5 - 3,5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.			
Maso			
Rizek, smažený	200 g 900	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g 900	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g 900	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.			

Potraviny/jídla	Množství ohřev	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	900 3,5 - 5		ne
Drůbeží sekaná	400 g	900 3 - 4,5		ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				
Přilohy				
Těstoviny, rýže	1 porce	150 g	900 1 - 2	ano
	2 porce	300 g	900 2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g	900 3 - 4		ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit.				
Polévky/omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	900 1 - 1,5		ano
Polévka se zavářkou	250 g	900 1,5 - 2		ano
Omáčky	250 g	900 1 - 2		ano
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	ne
Kašička	200 g	ca. 540	1 - 1,5	ne
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!				

Dodělávání

Praktické tipy k dodělávání

Držte se směrných hodnot v tabulce a v receptech. Sledujte proces přípravy, pokud ještě nemáte dostatek zkušeností.

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

Spotřebič je v provozu teprve tehdy, když jsou dvířka zavřena a tlačítko START je znovu uvedeno do provozu.

Potraviny z chladničky potřebují pro dodělání o něco delší dobu než potraviny, které mají pokojovou teplotu.

Čím kompaktnější je jídlo, tím delší je doba přípravy. Tak např. větší kus masa potřebuje delší dobu přípravy než stejné množství masa nakrájeného na řízky. Doporučuje se proto větší množství začít vařit na maximální výkon a pro rovnoměrné dodělání pak dovařit na střední výkon.

Plochá jídla se dodělávají rychleji než jídla vysoká, potraviny proto pokud možno rozložte tak, aby vrstva nebyla vysoká. Tenké části, např. kuřecí stehýnka nebo rybí filé, vložte dovnitř nebo nechte překrývat.

Menší množství se dodělávají rychleji než množství velká. Platí jednoduché základní pravidlo:

Dvojitě množství = téměř dvojnásobná doba přípravy
Poloviční množství = poloviční doba přípravy

Jestliže nemůžete pro V8š pokrm najít žádný vhodný časový údaj, pak použijte následující pravidlo:

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

Všechna jídla, která při přípravě na sporáku zakrýváte, by měla být zakryta i v mikrovlnné troubě.

Víko, resp. poklička, zamezuje tomu, aby se jídlo vysušilo. K zakrytí se hodí talíř otočený dnem vzhůru, pergamenový papír nebo fólie pro mikrovlnné trouby. Jídla, která by si měla uchovat kůrčičku, dodělávejte bez zakrytí.

Tabulka dodělávání

Potraviny/jídla Množství	Výkon Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zelenina			
Lilek 500 g 720 7 - 10 ano			
Kvůták 500 g 720 8 - 11 ano			
Brokolice 500 g 720 6 - 9 ano			
Čekanka 500 g 720 6 - 7 ano			
Hrách 500 g 720 6 - 7 ano			
Fenykl 500 g 720 8 - 11 ano			
Zelené fazolové lusky 300 g 720 13 - 15 ano			
Brambory 500 g 720 9 - 12 ano			
Brukev, kedlubna 500 g 720 8 - 10 ano			
Česnek 500 g 720 7 - 9 ano			
Kukuřičný klas 250 g 720 7 - 9 ano			
Mrkev 500 g 720 8 - 10 ano			
Paprika 500 g 720 6 - 9 ano			
Růžičková kapusta 300 g 720 7 - 10 ano			
Chřest 300 g 720 6 - 9 ano			
Rajčata 500 g 720 6 - 7 ano			
Cukína 500 g 720 9 - 10 ano			
Tip: Zeleninu nakrájejte na malé kousky a nechte povařit se 2 – 3 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut dodělat, a okořeňte až před podáváním.			
Ovoce			
Jablečný, hruškový kompot 500 g 720 5 - 8 ano			
Švestková povidla 250 g 720 4 - 6		ne	
Rebarborový kompot 250 g 720 5 - 8 ano			
Pečená jablka, 4 kusy 500 g 720 7 - 9 ano			
Tip: Přidejte 125 ml vody, citrónová šťáva zabráňuje tomu, aby se ovoce zabarvilo, nechte dodělat 3 – 5 minut.			
Maso (Již předem připravené pokrmy)			
Maso s omáčkou 400 g 720 10 - 12 ano			
Guláš, nakrájené maso 500 g 720 10 - 15 ano			
Hovězí roláda 250 g 720 7 - 8 ano			
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.			
Drůbež (Již předem připravené pokrmy)			
Drůbeží sekaná 250 g 720 6 - 7 ano			
Stěpičí polévka 200 g 720 5 - 6 ano			
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.			
Ryby			
Rybí filety 300 g 720 7 - 8 ano			
Rybí filety 400 g 720 8 - 9 ano			
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte 3 – 5 minut dodělat.			
Rozmrazování a dovařování zeleniny			
Červené zelí s jablkem 450 g 720 14 - 16 ano			
Listový špenát 300 g 720 11 - 13 ano			
Květák 200 g 720 7 - 9 ano			
Fazolové lusky 200 g 720 8 - 10 ano			
Brokolice 300 g 720 8 - 9 ano			
Hrách 300 g 720 7 - 8 ano			
Brukev, kedlubna 300 g 720 13 - 15 ano			
Česnek 200 g 720 10 - 11 ano			
Kukuřice 200 g 720 4 - 6 ano			
Mrkev 200 g 720 5 - 6 ano			
Růžičková kapusta 300 g 720 7 - 8 ano			
Špenát 450 g 720 12 - 13 ano			
600 g 720 15 - 17 ano			
Tip: Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.			

Potraviny/jídla Množství	Výkon Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Polévky / "Jídla z jednoho hrnce" (Již předem připravené pokrmy)			
Jídlo z jednoho hrnce 500 g 720 13 - 15 ano			
Polévka se zavářkou 300 g 720 7 - 8 ano			
Krémová polévka 500 g 720 13 - 15 ano			
Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.			

Expresní vaření

K zahájení procesu expresního vaření stiskněte opakovaně tlačítko START. Proces dodělávání začne ihned, přičemž každé další stisknutí tlačítka prodlouží dobu procesu o 30 sekund. Mikrovlnná trouba pracuje na 100% výkonu. Maximální doba tohoto expresního provozu činí 12:00 minut.

Automatické vaření

Pomocí automatiky můžete nechat určité množství jídel dodělat automaticky. Postupujte při tom následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Za pomoci obou tlačítek automatického programu si zvolte požadovaný automatický program.
3. Stiskněte tlačítko ZEIT/GEWICHT, dokud se neobjeví pravděpodobná hmotnost (nebo počet šálků) vařeného pokrmu. Možná nastavení jsou uvedena v následující tabulce.

Tlačítko	Kód	Program	Hmotnost / Šálků					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Káva/Mléko)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Ohřívání)	70g	140g	210g	280g	320g	450g
14	1	KARTOFFELN (Brambory)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Chléb (nahrívání))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Maso)	300	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Drůbež)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START.

Automatické rozmrazování

Pro rozmrazení zmrazeného masa, drůbeže a hluboce zmrazených potravin postupujte takto:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Stiskněte tlačítko AUFTAUEN. Nyní se nacházíte v programu orzmrazování.
3. Dále točte otočným ovládacím knoflíkem, dokud se neobjeví požadovaná hmotnost rozmrazení (max. 2700 g).
4. Pro zahájení procesu stiskněte tlačítko START.

Gril

Ke grilování používejte grilovací rošt. Používejte vhodné žáruvzdorné nádobí nebo položte grilovanou surovinu přímo na grilovací rošt.

"Předehřívání" grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teploty bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Jednou stiskněte tlačítko GRILL/KOMB.
3. Pomocí otočného knoflíku ZEIT/GEWICHT nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START.

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

Kombi-provoz

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

KOMBI 1 KOMBI 2
Dodělání a osmažení Ohřívání a opékání
55% mikrovlnná trouba 36% mikrovlnná trouba
45% gril 64% gril

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. 2-krát resp. 3-krát stiskněte tlačítko GRILL/KOMB.
3. Pomocí otočného knoflíku ZEIT/GEWICHT nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START.

Typy pro kombinovaný provoz

Jestliže připravujete pokrmy v kombinovaném provozu mikrovlnná trouba – gril, měli byste mít na paměti následující:

Pro velké, silné potraviny, jako je např. vepřová pečeně, doba mikrovlnného zpracovávání 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 grilování používejte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí. (Výjimka: Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři)

Tabulka kombi-provoz

Potraviny/jídla Množství	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Maso, uzeniny		
Hovězí, vepřové nebo telecí maso	500 g 10 - 12	ne
vcelku	750 g 12 - 15	ne
Nasolené vepřové žebírko	500 g 12 - 14	ne
Sekaná pečeně	500 g 13 - 15	ne
Vídeňské párky	200 g 2 - 3	ne
Klobása	200 g 2 - 3	ne
Tip: Maso po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut; sekanou potřete bílkem; párky propíchněte vidličkou.		
Drůbež		
Slepice	1000 g 13 - 15	ne
Části kuřete	250 g 4 - 5	ne
Tip: Nechte dodělat ve vlastní šťávě bez přidávání tekutiny, jednou obraťte, nechte dodělat 4 – 5 minut		
Ryby		
Pstruh modrý	300 g 5 - 6	ne
Rybií líl	300 g 3 - 4	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut.		

Zvláštní funkce

Automatické upomínání

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

Otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka STOPP se tato výzva deaktivuje.

Zablokování

Podržte tlačítko STOPP stlačené po dobu delší než 3 sekundy, abyste přístroj zablokovali. Zablokování se zobrazí na displeji. Je zablokována funkce ovládacích prvků. Chcete-li zablokování zrušit, podržte tlačítko STOPP stlačené opět po dobu delší než 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 nízkonapětové 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, hnětací 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 úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

V mnoha zemích Evropské unie bude odevzdávání elektrických a elektronických přístrojů do domovního a/nebo komunálního odpadu od 13.8.2005 zakázáno.

V Německu od 23.3.2006.

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!

Sziveskedjék 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 bébiételes 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 beszennyeződtek, 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	te
5	Forgató	gyű
6	Forgó	tányé
7	Kezelőmező	
8	Grillfűtés	
9	Grillrács	
10	Ajtónyitó	tűl

Figyelem:

Semmi ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

2. ábra: Kezelőelemek

11 LEISTUNG (mikrohullámú)

a teljesítményfokozatok kiválasztása

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

ráolvasztáshoz

KOMB. 1 és 2: mikrohullámú és grill üzem
felváltva működnek

13 + 14 Automatika Programgombok

Ezekkel a gombokkal aktiválhatja az előre
betáplált programokat.

15 AUFTAUEN

Súlybeállítással kombinálva, aktiválja a kikapcsoló
funkciót.

16 UHR

A forgatható ZEIT/GEWICHT gombbal kombinálva
lehet beállítani az óraidőt.

17 STOPP (Stop/Lezárás)

A főzési folyamat leállításához egyszer kell
lenyomni.

A program törléséhez kétszer.

A készülék lezárásához/nyitásához a gombot
3 másodpercig lenyomva kell tartani.

18 Forgatható ZEIT/GEWICHT (idő/súly) gomb

Az óraidő, párolási idő és súlyadatok beállítása
ra.

START gomb

A program indítása –

Express elkészítési idő beállítása

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 KOMBÍ üzemmódra csak a grillrostély és a hozzá adott forgó tányér 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

- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.

- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- **Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!**
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.
- Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldalról 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 nem barmít 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 STOPP gombot.
- Hús vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is fellobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Soha ne használja a készüléket mikrohullámú vagy kombinált üzemben üresen.
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl.
 - üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ne használjon műanyag-, ill. papíredényt.

Idő beállítása

- Nyomja le a STOPP gombot.
- Nyomja le a UHR gombot. A kijelzőben megjelenik a „12H”. Ismét nyomja le a UHR gombot, hogy „24H” üzemmódba kerüljön.
- A ZEIT/GEWICHT forgatható gombbal állítsa be a kívánt időt.
- Ismét nyomja le a UHR gombot.
- A ZEIT/GEWICHT forgatható gombbal állítsa be a kívánt percet.
- Ismét nyomja le a UHR gombot a beállított új idő aktiválásához.

A mikrohullámú készülék kezelése

1. Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)

3. Nyomja le a STOPP gombot. A LEISTUNG gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
100	900	Gyors
80	720	Puhítás
60	540	Továbbfőzés
40	360	Olvasztás, pl. sajtó, stb.
20	180	Fagyasztott ételek felolvasztására
0	0	Csak timer funkció, pl. idővezérelt lehűtéshez
START 900 Gyors felforrósítás		

4. A ZEIT/GEWICHT forgatható gombbal állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
5. Az indításhoz nyomja le a START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. 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.
6. Az idő lejártá után a készülék kikapcsol. Vegye ki az ételt.

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási 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	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok			
Víz, 1 csésze	150 g 900	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g 900	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g 900	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g 900	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g 900	0,5 - 1	nem
Figyelem: A készletetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!			
Ételek tányéron			
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g 900	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g 900	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g 900	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.			
Hús			
Rántott szelet	200 g 900	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g 900	3 - 4	nem
Sült hús	250 g 900	2 - 3	nem
Tipp: Etolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.			

Élelmiszer/étel Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés	
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g 900	3,5 - 5	nem	
Csirkebelsőség	400 g 900	3 - 4,5	igen	
Tipp: Etolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köreték				
Felforrósítás 1 adag	150 g 900	1 - 2	igen	
2	300 g 900	2,5 - 3,5	igen	
Krumpli	500 g 900	3 - 4	igen	
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szószok				
Erőleves, 1 tányér	250 g 900	1 - 1,5	igen	
Leves levesbetéttel	250 g 900	1,5 - 2	igen	
Szósz	250 g 900	1 - 2	igen	
Bébiétel				
Tej	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	ca. 540	1 - 1,5	nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a START-gombot.

A hűtőszekrényből kivett élelmiszerhez kicsivel hosszabb puhítási idő szükséges, mint a szobahőmérsékletű ételhez.

Minél töményebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzi és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

A kisebb mennyiségek gyorsabban puhulnak, mint a nagyok. Általános szabály:

Dupla mennyiség = csaknem dupla idő
Fél mennyiség = fele annyi idő

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamenpapír vagy mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség				
Padlizsán 500 g 720 7 - 10	igen			
Karfiol 500 g 720 8 - 11	igen			
Brokkoli 500 g 720 6 - 9	igen			
Chicoree 500 g 720 6 - 7	igen			
Borsó 500 g 720 6 - 7	igen			
Anizskapor 500 g 720 8 - 11	igen			
Zöldbab 300 g 720 13 - 15	igen			
Krumpli 500 g 720 9 - 12	igen			
Karalábé 500 g 720 8 - 10	igen			
Póréhagyma 500 g 720 7 - 9	igen			
Csöves kukorica 250 g 720 7 - 9	igen			
Sárgarépa 500 g 720 8 - 10	igen			
Paprika 500 g 720 6 - 9	igen			
Kelbimbó 300 g 720 7 - 10	igen			
Spárga 300 g 720 6 - 9	igen			
Paradicsom 500 g 720 6 - 7	igen			
Cukkini 500 g 720 9 - 10	igen			
Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva puhítani, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.				
Gyümölcs				
Alma-, körtekompót 500 g 720 5 - 8	igen			
Szilvalekvár 250 g 720 4 - 6	nem			
Rebarbarakompót 250 g 720 5 - 8	igen			
Sültalma, 4 darab 500 g 720 7 - 9	igen			
Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.				
Hús (Korábban elkészített étel)				
Hús szósszal 400 g 720 10 - 12	igen			
Gulyás, hirtelensült 500 g 720 10 - 15	igen			
Marhahús-fillet 250 g 720 7 - 8	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Szárnycsok (Korábban elkészített étel)				
Csirkebelsőség 250 g 720 6 - 7	igen			
Szárnycsok-leves 200 g 720 5 - 6	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Hal				
Halfi let 300 g 720 7 - 8	igen			
Halfi let 400 g 720 8 - 9	igen			
Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.				
Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta 450 g 720 14 - 16	igen			
Száraz spenót 300 g 720 11 - 13	igen			
Karfiol 200 g 720 7 - 9	igen			
Fejteni való bab 200 g 720 8 - 10	igen			
Brokkoli 300 g 720 8 - 9	igen			
Borsófélek 300 g 720 7 - 8	igen			
Karalábé 300 g 720 13 - 15	igen			
Póréhagyma 200 g 720 10 - 11	igen			
Kukorica 200 g 720 4 - 6	igen			
Sárgarépa 200 g 720 5 - 6	igen			
Kelbimbó 300 g 720 7 - 8	igen			
Spenót 450 g 720 12 - 13	igen			
600 g 720 15 - 17	igen			
Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.				

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Levesek/Egytál-ételek (Korábban elkészített étel)				
Egytál-étel	500 g 720 13 - 15	igen		
Leves levesbetéttel	300 g 720 7 - 8	igen		
Krémléves	500 g 720 13 - 15	igen		
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.				

Gyors főzés

A gyors főzés indításához ismét nyomja le a START gombot. A főzési folyamat azonnal megkezdődik, és a gomb minden újabb lenyomásával a főzési időt 30 másodperccel meghosszabbítja. A mikrohullámú készülék teljesítménye ilyenkor 100 %-os. A maximális gyorsfőzési idő 12:00 perc.

Automatikus főzés

Az automatika segítségével bizonyos ételmennyiségeket a gép automatikusan teljesen puhára tud főzni. Ehhez a következőképpen kell eljárnia:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Válassza ki a két automatika programgombbal a kívánt automatika-programot!
3. Nyomogassa a ZEIT/GEWICHT gombot, míg csak meg nem jelenik az elkészítendő étel körülbelüli súlya (vagy a csészszám). A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Gomb	Súly	Program	Kódja / Csészényi					
13	1	KAFFEE/ MILCH (Kávé/ Tej)	1	2	3			
13	2	PIZZA (Pizza)	150g	300g				
13	3	POPKORN (Popcorn)	100g					
13	4	AUFWARMEN (Felfűt)	70g	140g	210g	280g	320g	380g
14	1	KARTOFFELN (Burgonya)	150g	300g	450g	600g		
14	2	BROT (Kenyér (megfűt))	100g	200g	300g	400g	500g	
14	3	FLEISCH (Hús)	300g	500g	800g	1000g	1200g	
14	4	GEFLUGEL (Baromfi)	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g

4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Automatikus felengedés

Fagyasztott hús, szárnyas és mélyhűtött étel automatikus felengedéséhez a következő módon járjon el:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja le az AUFTAUEN gombot. Ekkor belépett a felengedés programba.
3. Forgassa tovább a ZEIT/GEWICHT gombot, míg meg nem jelenik a kívánt kiolvasztási súly (max. 2700 g).
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Grillezés

Grillezéshez használja a grill rácst. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Grillezéshez és ráolvasztásos sütéshez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja le egyszer a GRILL/KOMB gombot.
3. A ZEIT/GEWICHT gomb segítségével állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt grillezési időt.
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

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

Kombinált üzemmód

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

KOMBI 1	KOMBI 2
Párolás és enyhe pirítás	Felmelegítés és pirítás
55% mikrohullámú üzem és 36% mikrohullámú üzem és	
45% grill üzem arányban működik.	64% grill üzem arányban működik.

1. Nyomja le a STOPP gombot.
2. Nyomja meg 2-szer, ill. 3-szor a GRILL/KOMB. gombot!
3. A ZEIT/GEWICHT forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítású időtartamra.
4. Indításhoz nyomja le a START gombot.

Tippek a kombinált üzemmódhoz

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében.

Grillezéskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.

Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab süteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítani, mint a kisebb darab süteket esetében.

Grillezéshez használja a rácst, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás. (Kivétel: nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó táányéron kell grillezni!)

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászárak			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g 10 - 12		nem
	750 g 12 - 15		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, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojáshéjával be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.			

Élelmiszer/étel Mennyiség		Idő cca. percben	Lefedés
Szárnyashús			
Leveshús	1000 g 13 - 15		nem
Csirkérészek	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 STOPP gomb lenyomásával ez a fi gyelmeztetésfunkció kikapcsolható.

Lezárás

Tartsa a STOPP gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárni. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a STOPP 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, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesse a térítésköteles javításokat.



A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Az EU sok országában már 2005. augusztus 13-ától kezdve tilos a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékeket a háztartási szemétként dobni. Németországban 2006. márciustól 23-ától.

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 шкаф, на полке и т.п., то уделите внимание тому, что минимальное расстояние от стенок микроволновой печи до ближайшей стенки или шкафа должно быть не менее 10 см.
- 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 протереть влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
- 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
10	Ручка

Внимание:

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

Рис. 2: Регулировки

11 LEISTUNG (микроволновая печь)

Выбор мощности

12 GRILL/KOMB.

GRILL:

поджаривания и запекания

KOMB. 1 и 2: Поочередная работа гриля и микроволновой печи

13 + 14 Кнопки выбора автоматических программ

При помощи этих двух кнопок из памяти вызываются готовые программы.

15 AUFTAUEN

Активизируйте режим размораживания в комбинации с весом продукта питания.

16 UHR

В комбинации с кнопкой-регулировкой ZEIT/GEWICHT выставляется время.

17 STOPP (Стоп/Блокировка)

Однократное нажатие - стоп процесса

Двукратное нажатие - тушение программы

3-х секундное нажатие - блокировка/разблокировка кнопок печи

18 Кнопка-регулировка ZEIT/GEWICHT

Выставляются показания часов, время приготовления и задается вес.

Кнопка START

Старт программ и задание времени для режима экспресс.

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.
- Для работы в режиме КОМБИ используйте только прилагаемое вращающееся блюдо и рашпер.
- 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

- 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.
- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- **Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!**
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.
- Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Для прерывания процесса нажмите кнопку „STOPP“.
- 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 разогревание микроволновой энергией.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте печь в микроволновом или комбинированном режиме пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов

- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как:
 - стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой или бумажной посудой.

Программирование часов печи

- Нажмите кнопку „STOPP“.
- Нажмите кнопку „UHR“. На дисплее появится индикация „12H“. Чтобы перейти на двенадцати часовой режим „24H“, нажмите кнопку „UHR“ еще раз.
- При помощи поворотной кнопки „ZEIT/GEWICHT“ задайте показания часов.
- Нажмите кнопку „UHR“ еще раз.
- При помощи поворотной кнопки „ZEIT/GEWICHT“ задайте показания минут.
- Нажмите кнопку „UHR“ еще раз, чтобы активизировать индикацию запрограммированного времени.

Управление микроволновой печью

1. Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)
3. Нажмите кнопку „STOPP“. Многократным нажатием на кнопку „LEISTUNG“ задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
100	900	Быстрое
80	720	Тушение
60	540	Варить
40	360	Плавление сыра и т.д.
20	180	Размораживание продуктов
0	0	только с таймером, например охлаждение в заданное время
START 900	Быстрое нагревание	

4. При помощи поворотной кнопки „ZEIT/GEWICHT“ выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „START“. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления. **Пожалуйста учтите**, в микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.
6. По истечении установленного времени печь выключается. Пищу можно вынуть из печи.

Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка 150 g	900	0,5 - 1	нет	
Вода, 0,5 л	500 g	900	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	900	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка 150 g	900	0,5 - 1	нет	
Молоко, 1 чашка	150 g	900	0,5 - 1	нет
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	900	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 g	900	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	900	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g	900	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	900	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	900	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	900	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	900	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	900	1 - 2	да
2	300 g	900	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 g	900	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	900	1 - 1,5	да
Суп заварной	250 g	900	1,5 - 2	да
Соус	250 g	900	1 - 2	да
Детское питание				
Молоко	100 ml	са. 540	0,5 - 1	нет
Каша	200 g	са. 540	1 - 1,5	нет
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Тушение продуктов

Практичные советы к теме тушение продуктов

Придерживайтесь примерных данных таблицы и рецептов. Наблюдайте за процессом приготовления, пока у вас не набралось достаточного опыта.

Дверцу печи допускается открывать в любое время. Печь автоматически выключается.

Она заработает опять только после того, как будет закрыта дверца и повторно нажата кнопка START.

Продукты из холодильника требуют несколько большего времени на приготовление, чем продукты комнатной температуры.

Чем компактней пища, тем длительней время приготовления. Так например большой кусок мяса требует больше времени на приготовление чем порезанный того же веса. Рекомендуется, большое количество продуктов сначала готовить на максимальной мощности, а затем довести до готовности на средней.

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плоче. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга. Малое количество готовится быстрее, чем большое; Грубое правило:

Двойная порция = удвоенное время
Пол порции = половина времени

Если вы не найдете в таблице подходящих данных на ваш продукт, действует следующее правило:

на каждые 100 г примерно 1 минута

Все блюда, которые вы накрывали в обычной печи, необходимо накрывать и в микроволновой.

Накрывание крышкой предотвращает подсыхание пищи. В качестве крышки подходит перевернутая тарелка, пергаментная бумага или фольга для микроволновых печей. Продукты которые должны получить корочку не накрывать.

Таблица режимов тушения

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Овощи				
Баклажаны 500 г	720	7 - 10 да		
Цветная капуста 500 г	720	8 - 11 да		
Брокколи 500 г	720	6 - 9 да		
Чикорей 500 г	720	6 - 7 да		
Горох 500 г	720	6 - 7 да		
Фенхель 500 г	720	8 - 11 да		
Зеленые бобы 300 г	720	13 - 15 да		
Картофель	500 г	720	9 - 12 да	
Кольраби 500 г	720	8 - 10 да		
Зеленый лук	500 г	720	7 - 9 да	
Початки кукурузы	250 г	720	7 - 9 да	
Морковь	500 г	720	8 - 10 да	
Болгарский перец	500 г	720	6 - 9 да	
Брюссельская капуста	300 г	720	7 - 10 да	
Спаржа	300 г	720	6 - 9 да	
Томаты	500 г	720	6 - 7 да	
Кабачки	500 г	720	9 - 10 да	
Совет: овощи порезать мелко и тушить с 2-3 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут, перед подачей на стол приправить.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Фрукты				
Яблочный или грушевый компот	500 г	720	5 - 8 да	
Сливовый мус	250 г	720	4 - 6	нет
Компот из ревеня	250 г	720	5 - 8 да	
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 г	720	7 - 9 да	
Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов. довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Мясо (Готовые блюда)				
Мясо с соусом	400 г	720	10 - 12	да
Гуляш	500 г	720	10 - 15 да	
Говяжьи рулады	250 г	720	7 - 8 да	
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.				
Птица (Готовые блюда)				
Куриное фрикасе	250 г	720	6 - 7 да	
Суп из курицы 200 г	720	5 - 6 да		
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.				
Рыба				
Рыбное филе	300 г	720	7 - 8 да	
Рыбное филе	400 г	720	8 - 9 да	
Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Размораживание овощей и их тушение				
Красная капуста с яблоками	450 г	720	14 - 16	да
Листья шпината	300 г	720	11 - 13 да	
Цветная капуста 200 г	720	7 - 9 да		
Бобы	200 г	720	8 - 10	да
Брокколи 300 г	720	8 - 9 да		
Горох 300 г	720	7 - 8 да		
Кольраби	300 г	720	13 - 15	да
Зеленый лук	200 г	720	10 - 11 да	
Кукуруза	200 г	720	4 - 6 да	
Морковь	200 г	720	5 - 6 да	
Брюссельская капуста	300 г	720	7 - 8 да	
Шпинат	450 г	720	12 - 13 да	
	600 г	720	15 - 17 да	
Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разъединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.				
Супы/блюда в горшочках (Готовые блюда)				
Блюдо в горшочках	500 г	720	13 - 15 да	
Суп заварной	300 г	720	7 - 8 да	
Крем-суп 500 г	720	13 - 15 да		
Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.				

Режим экспресс

Чтобы стартовать режим экспресс нажмите кнопку „START“ несколько раз. Процесс начинается сразу, при этом каждое дальнейшее нажатие кнопки удлиняет время приготовления на 30 секунд. Мощность микроволновой печи составляет 100 %. Максимально время работы в режиме экспресс 12:00 минут.

Автоматическое приготовление

При помощи автоматики возможна автоматическая варка определенного количества продуктов. Для этого поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOPP“.
2. При помощи кнопок выбора автоматических программ выберите одну из них.
3. Нажимайте кнопку „ZEIT/GEWICHT“ до тех пор, пока не выставится примерный вес (или число чашек) продукта питания, предназначенного для приготовления. Параметры для программирования возьмите из нижеследующей таблицы.

Кнопка	Код	Программа	Вес
13	1	KAFFEE/ MILCH (Кофе/ Молоко)	1 2 3
13	2	PIZZA (Пицца)	150g 300g
13	3	POPKORN (Воздушная кукуруза)	100g
13	4	AUFWARMEN (Разогревание)	70g 140g 210g 280g 350g 420g 490g
14	1	KARTOFFELN (Картофель)	150g 300g 450g 600g
14	2	BROT (Хлеб (подогрев))	100g 200g 300g 400g 500g
14	3	FLEISCH (Мясо)	300g 500g 800g 1000g 1200g
14	4	GEFLÜGEL (Птица)	200g 400g 600g 800g 1000g 1200g

4. Для старта нажмите кнопку „START“.

Автоматическое размораживание

Для автоматического размораживания замороженной рыбы, птицы и других продуктов поступайте следующим образом.

1. Нажмите кнопку „STOPP“.
2. Нажмите кнопку „AUFTAUEN“. Вы находитесь в программе размораживания.
3. Крутите регулировку ZEIT/GEWICHT дальше, пока не выставится вес продукта (макс. 2700 г), предназначенного для размораживания.
4. Для старта нажмите кнопку „START“.

Гриль

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Для поджаривания на гриле или запекания поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOPP“.
2. Нажмите один раз кнопку „GRILL/KOMB“.
3. При помощи кнопки „ZEIT/GEWICHT“ установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
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:

КОМБИ 1	КОМБИ 2
Тушение и подрумянивание корочки	Разогревание и подрумянивание корочки
55% микроволновая печь	36% микроволновая печь
45% гриль	64% гриль

1. Нажмите кнопку „STOPP“.
2. Нажмите кнопку GRILL/KOMB. 2 или 3 раза.
3. При помощи кнопки „ZEIT/GEWICHT“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
4. Для старта нажмите кнопку „START“.

Советы к теме комбинированное включение

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. **Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается.** Это означает, если вы готовите большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером. (Исключение: большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.)

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	нет
Колченое 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 3-5 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.			

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Рыба			
Форель 300 г 5 - 6 нет			
Рыбное филе 300 г 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 „STOPP“ выключают эту функцию.

Запирание

Для запирания печи нажмите кнопку „STOPP“ на время более 3 секунд. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Для их разблокирования нажмите повторно кнопку „STOPP“ 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 CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, 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 752 E

Bemessungsspannung/-frequenz: 230 V, 50 Hz

Bemessungsaufnahme: 1400

Watt

Leistungsaufnahme Grill: 1000 Watt

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 900

Watt

Garraumvolumen: 23

Liter

Schutzklasse: I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und 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
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de