

GT 390

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



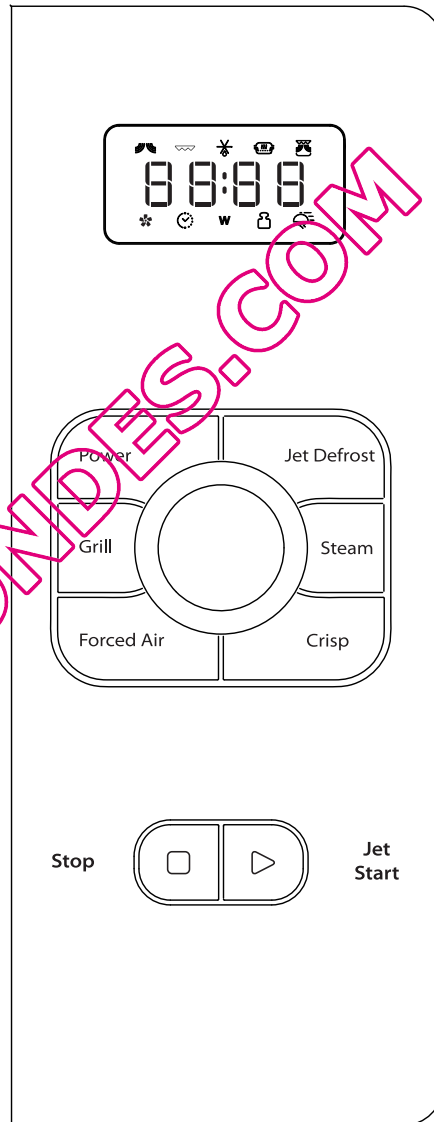
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool
HOME APPLIANCES

GT 390

- FR**PAGE 3-21
- NL**PAGE 22-40
- CZ**PAGE 41-59
- SK**PAGE 60-78
- IT**PAGE 79-97
- ES**PAGE 98-116
- DE**PAGE 117-136




QUELMICROONDEN.COM



INSTALLATION



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL


 **VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



PLACEZ LE FOUR À DISTANCE d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. L'appareil doit être placé contre un mur. Assurez-vous que l'espace en-dessous, au-dessus et des deux côtés du four est suffisant pour permettre la circulation de l'air. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.


 **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

LES RÉCEPTIONS RADIO OU TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



 **LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIEAUX inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.



N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

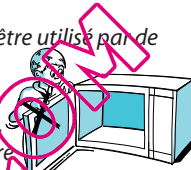


NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.



CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





PRÉCAUTIONS



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

LES OUVERTURES DE VENTILATION du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE PROGRAMMER, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'ENTREPOSEZ PAS et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'UTILISEZ PAS cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.



Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

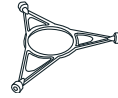
SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT SOUS le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE POUR TOUS les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

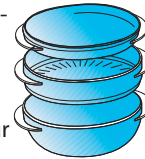
☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



CUIT-VAPEUR

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



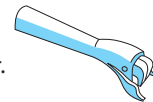
GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



POIGNÉE CRISP

UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP pour sortir le plat Crisp du four.



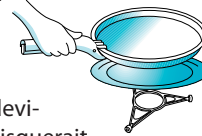
PLAT CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

NE PLACEZ AUCUN USTENSILE sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

LE PLAT CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



QUELMICROONDES.COM

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :
SI VOUS SOUHAITEZ VÉRIFIER, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :
SORTEZ LES ALIMENTS, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (Arrêt).



POUR POURSUIVRE LA CUISSON :
FERMEZ LA PORTE et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

UN SIGNAL SONORE retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (Arrêt) ou ouvrez la porte.



REMARQUE : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.**
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS** à mesurer.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LE SYMBOLE DES DEUX-POINTS CLIGNOTANTS indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.



UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

POUR ARRÊTER LE MINUTEUR indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).



PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door" (PORTE).

door



HORLOGE



À LA PREMIÈRE UTILISATION ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

- 1 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler l'heure lorsque le chiffre gauche (heures) se met à clignoter.
- 2 APPUYEZ SUR LE BOUTON START (DÉMARRER) pour confirmer.
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler les minutes lorsque le chiffre droit (minutes) se met à clignoter.
- 4 APPUYEZ SUR LE BOUTON START (DÉMARRER) pour confirmer.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE, suivez la procédure ci-dessus.

REMARQUE : MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **POWER (PUISSANCE)** pour sélectionner la puissance.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (700 W)	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
600 W	CUISSON DE poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	CUISSON ATTENTIVE, par ex. des plats préparés avec de la sauce riches en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS, ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION, Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace



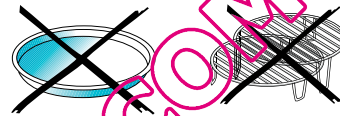
DÉMARRAGE RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START** (DÉMARRAGE).

CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



GRIL





UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START** (DÉMARRAGE).

APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL** PENDANT LA CUISSON pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

 **VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

 **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.





CRISP







UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE OU FAIRE RÉCHAUFFER DES QUICHES, des pizzas ou autres aliments à base de pâte. Cette fonction est également adaptée à la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers etc.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE CRISP.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.

DE PUISSANCE OU D'ACTIVER/DÉSACTIVER LE GRIL PENDANT L'UTILISATION DE LA FONCTION CRISP.

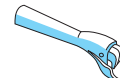
LE FOUR ASSOCIE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer l'assiette Crisp. Ainsi, l'assiette Crisp atteint très rapidement sa température optimale et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

-  ASSUREZ-VOUS que l'assiette Crisp est bien placée au milieu du plateau tournant en verre.
-  LE FOUR ET L'ASSIETTE CRISP deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
-  NE POSEZ JAMAIS L'ASSIETTE CRISP CHAUDE sur une surface sensible à la chaleur.
-  FAITES TRÈS ATTENTION À NE JAMAIS TOUCHER la voûte du four sous le gril.

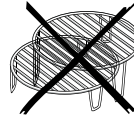
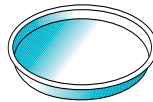


UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE

ou **la poignée Crisp spéciale** fournie pour sortir l'assiette Crisp chaude.



UTILISEZ EXCLUSIVEMENT l'assiette Crisp fournie avec cette fonction. Les autres assiettes Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables avec cette fonction.





DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler viande, volaille, poisson, légumes et pain. La fonction Jet Defrost (décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100g et 2,5kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **AUTO DEFROST** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour spécifier le poids des aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

LES ALIMENTS DE CERTAINES CLASSES D'ALIMENTS DOIVENT être retournés pendant la décongélation. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (dans les 2 minutes), le four continue automatiquement la décongélation. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.

- ❄️ Ouvrez la porte.
- ❄️ Effectuez l'opération demandée.
- ❄️ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

POUR UTILISER CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments.

ALIMENTS SURGELÉS :

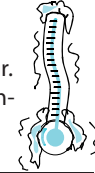
SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : procédez comme pour la " Cuisson et le réchauffage aux micro-ondes " et choisissez une puissance de 160 W pour la décongélation.



ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

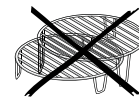
POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



	CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1	VIANDE	100G - 2KG	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
2	VOLAILLE	100G - 2,5KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	POISSON	100G - 1,5KG	Poisson entier, darnes ou filets.
4	LÉGUMES	100G - 1,5KG	Mélange de légumes, petits pois, brocoli etc.
5	PAIN	100G - 1KG	Pain, petits pains.

POUR TOUS LES ALIMENTS NON LISTÉS DANS CE TABLEAU et si le poids est supérieur ou inférieur au poids recommandé, il est conseillé d'appliquer la procédure décrite dans 'Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes' et de sélectionner la puissance de 160 W pour la décongélation.

REMARQUE : Le four continue automatiquement la décongélation après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.





AIR FORCÉ



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des gateaux, des muffins, des biscuits, des rouleaux en boîte et des rouleux surgelés.

PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS le four vide avant d'ajouter des aliments dedans.

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON AIR FORCÉ** pour régler la température désirée.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON COMMENCER.**



UTILISEZ LA GRILLE INFÉRIEURE pour mettre des aliments et permettre à l'air de circuler correctement autour de la nourriture.

LORSQUE LA CUISSON A COMMENCÉE, la température peut facilement être réglée en appuyant sur le bouton d'air forcé.



UTILISEZ LA GRILLE CROUSTILLANTE comme plaque de cuisson lorsque vous voulez cuire des petits trucs comme des gateaux et des muffins.

PLACEZ TOUJOURS le moule de gateau et la plaque croustillante sur la grille inférieure lorsque vous cuisez avec Air forcé.



VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.

POUR UNE MEILLEURE CUISSON, n'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson. A la fin, laissez le four ouvert pour qu'il se refroidisse avant de commencer la cuisson suivante.

	ALIMENTS	TEMPÉRATURE & TEMPS	ASTUCES
1	GÉNOISE (LÉGER) 600 – 700G DE PÂTE	175°, 35 – 40 MINUTES	UTILISEZ un moule de gateau circulaire.
2	GÉNOISE (LOURD) 700 – 800G DE PÂTE	175°, 40 – 45 MINUTES	UTILISEZ un moule de gateau circulaire.
3	MUFFINS, 8 – 10 UNITÉS	175°, 22 – 25 MINUTES	UTILISEZ des petits moules en papier et placez-les sur la plaque croustillante.
4	BISCUITS, 8 – 10 UNITÉS	175°, 16 – 18 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
5	MÉRINGUES, 12 – 15 UNITÉS	125°, 50 – 55 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante graissée ou couvrez-la avec du papier cuisson.
6	ROULEAUX EN BOÎTE, 4 – 6 UNITÉS	200°, 12 – 14 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
7	ROULEAUX PRÉ-CUITS SOUS VIDE, 2 – 4 UNITÉS	200°, 10 – 12 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
8	ROULEAUX SURGELÉS, 2 – 4 UNITÉS	175°, 9 – 11 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.



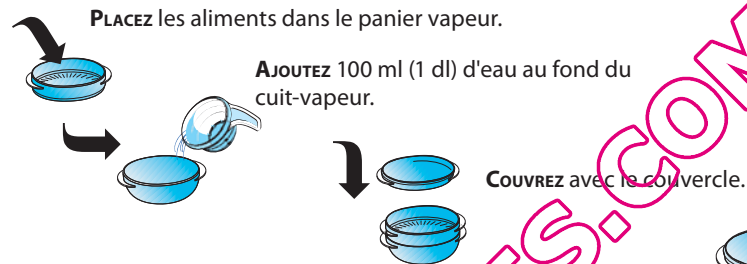
VAPEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.

UTILISEZ TOUJOURS LE "MICRO PLUS VAPEUR" fourni, avec cette fonction.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE VAPEUR à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le poids des aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !

NE L'UTILISEZ JAMAIS pour une autre fonction.

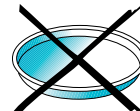
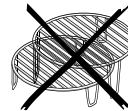
VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



1	POMMES DE TERRE / CAROTTES	150 G - 500 G	COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.
2	LÉGUMES (Choux-fleurs et brocolis)	150 G - 500 G	Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3	LÉGUMES SURGELÉS	150 G - 500 G	LAISSEZ REPOSER 1 à 2 minutes.
4	FILETS DE POISSON	150 G - 500 G	RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5	FILETS DE POULET	150 G - 500 G	COUPEZ EN FILETS DE MÊME TAILLE et répartissez-les uniformément dans le panier-vapeur. Si vous utilisez des filets surgelés, veillez à ce que les filets soient bien décongelés avant la cuisson vapeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
6	FRUITS	150 G - 500 G	COUPEZ LES FRUITS EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Si le fruit est très mûr, pour éviter qu'il soit trop cuit, programmez un poids inférieur au poids réel. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.



INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

LE TEMPS DE CUISSON est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

LE TEMPS DE CUISSON est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

SI VOUS CUISEZ PLUSIEURS MORCEAUX du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

CERTAINS ALIMENTS SONT RECOUVERTS D'UNE PEAU OU D'UNE MEMBRANE, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

LES PETITS MORCEAUX CUISENT PLUS RAPIDEMENT que les gros et les morceaux ayant une forme rég-

lière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

LES ALIMENTS CONTENANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau.

Les graisses et le sucre attendront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

FAIRE TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS

pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
POULET (entier)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNEZ LE POULET à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
POULET (filets ou morceaux)	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	VÉRIFIEZ la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
BACON	150 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	PLACER SUR DU PAPIER ALIMENTAIRE, sur dans une assiette, en 2 ou 3 couches et recouvrir aussi de papier alimentaire.
LÉGUMES (frais)	300 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR DURANT LA CUISSON et ajouter 2 cuillers de sel.
LÉGUMES (surgelés)	250 - 400 G		3 - 4 MIN 5 - 6 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR DURANT LA CUISSON
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	1 MORCEAU 4 MORCEAUX	600 W	4 - 6 MIN 12 - 15 MIN	2 MIN 5 MIN	PERCER AVEC UNE FOURCHETTE. (1 morceau = 250 g). Tournez à la moitié de la cuisson.
PAIN de viande	600 - 700 G		12 - 14 MIN	5 MIN	
POISSON (entier)	600 G		8 - 9 MIN	4 - 5 MIN	PERFORER LA PEAU et couvrir durant la cuisson.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		5 - 6 MIN	2 - 3 MIN	PLACER AVEC LES MORCEAUX PLUS MINCES vers le centre du plat. Couvrir durant la cuisson

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

COMME POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

LES MEILLEURS RÉSULTATS SONT OBTENUS lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

PLACEZ DE FINES TRANCHES DE VIANDE l'une sur l'autre ou entrelacées. Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

LORSQUE VOUS RÉCHAUFFEZ DES RAGOÛTS OU DES SAUCES, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.



LE FAIT DE COUVRIR LES ALIMENTS permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et réduire le temps de réchauffage.

SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PORTIONS D'ALIMENTS congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

IL EST CONSEILLÉ DE RÉCHAUFFER LES ALIMENTS QUI NE PEUVENT ÊTRE REMUÉS, comme le gaufin, à 400-600 W.

QUELQUES MINUTES DE REPOS permettent à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
REPAS DANS UN PLATEAU	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN 4 - 5 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR L'ASSIETTE
RIZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN 3 - 4 MIN	1 MIN 2 MIN	COUVRIR LE PLAT
BOULETTES	250 G		2 MIN	1 - 2 MIN	CHAUFFER SANS COUVERCLE
LIQUIDES	2 DL		1 - 2 ½ MIN	1 MIN	PLACER UNE CUILLER EN MÉTAL dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
SOUPE (potages)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN	1 MIN	RÉCHAUFFER SANS COUVERCLE dans une assiette à soupe ou un bol.
SOUPES À BASE DE LAIT OU SAUCES	2 ½ DL		3 - 4 MIN	1 MIN	NE REMPLIR le récipient qu'aux 3/4. Remuer une fois pendant le réchauffage.
HOT DOGS	1 MORCEAU 2 MORCEAUX	600 W	½ - 1 MIN 1 - 1 ½ MIN	1 MIN	
LASAGNES	500 G		5 - 6 MIN	2 - 3 MIN	

INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

LES ALIMENTS CONGELÉS, contenus dans des sachets en plastique, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).

RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.



LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
RÔTI	800 - 1000 G	DÉCONGÉLATION (160 W)	20 - 22 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
VIANDE HACHÉE	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
CÔTELETTES, BIFTECKS	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
POULET(entier)	1200 G		25 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
FILETS OU MORCEAUX de poulet	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER / SÉPARER à la moitié du processus de décongélation. Envelopper les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
POISSON (entier)	600 G		8 - 10 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation et envelopper la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		6 - 7 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
PAIN (MICHÉ)	500 G		4 - 6 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
PETITS PAINS LONGS OU RONDS	4 MORCEAUX (150 -200 G)		1 ½ - 2 MIN	2 - 3 MIN	PLACER en rond.
FRUITS ET BAIES	200 G		2 - 3 MIN	2 - 3 MIN	SÉPARER pendant la décongélation.

INSTRUCTIONS POUR LE GRIL

LA FONCTION GRIL EST IDÉALE pour dorer les aliments après la cuisson aux micro-ondes.

LA GRILLE MÉTALLIQUE peut être utilisée pour rapprocher les aliments de l'élément grill pour un brunissage plus rapide.

PLACEZ LES ALIMENTS FINS comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et utilisez seulement le grill pour la cuisson.



POUR LES ALIMENTS PLUS ÉPAIS comme les gratins et le poulet ; utilisez d'abord la fonction micro-ondes puis la fonction grill pour dorer et colorer leur surface.

VOUS POUVEZ PLACER les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	3 MORCEAUX	GRIL	4 - 5 MIN	PLACER SUR la grille métallique
POMMES DUCHESSE	2 PORTIONS		6 - 8 MIN	PLACER le plat sur la grille métallique
SAUCISSES (100 G / MORCEAU)	2 - 3 MORCEAUX		10 - 12 MIN	PLACER sur la grille métallique Tournez à la moitié de la cuisson.
MORCEAUX DE POULET	1000 G	700 W PUIS GRIL	13 - 15 MIN 8 - 9 MIN	PLACER dans un plat, côté peau vers le haut.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PORTIONS		18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
LASAGNES (surgelées)	500 G	500 W PUIS GRIL	18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
GRATIN DE POISSON (surgelé)	600 G		15 - 18 MIN 5 - 7 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.

QUELMICROONDES.COM

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUPER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.



À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



NE METTEZ PAS le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.



N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.



LE FOUR doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



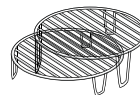
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



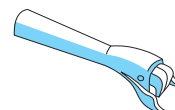
CUIV-VAPEUR.



GRILLE MÉTALLIQUE.

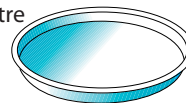


POIGNÉE CRISP.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

NETTOYEZ LE PLAT CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.



Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES. En effet, vous pourriez le rayer.

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❖ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❖ La prise de courant est bien branchée.
- ❖ La porte est correctement fermée.
- ❖ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❖ Le four est bien ventilé.
- ❖ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❖ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



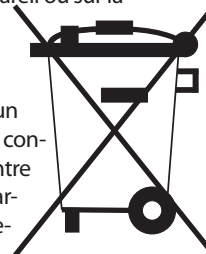
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément

aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SELON LA NORME CEI 60705.

La Commission Électrotechnique Internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPENT
12.3.1	750 G	10 MIN	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	GRIL	
13.3	500 G	AUTODEFROST		PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2050 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	700 W
GRIL	1000 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	299 x 521 x 490
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 326 x 320





INSTALLATIE



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

 **CONTROLEER OF DE SPANNING** op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

PLAATS DE OVEN OP EEN STABIEL, VLAK OPPERVLAK dat sterk genoeg is voor de oven en de schalen die u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.



ZORG VOOR AFSTAND tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven. Het apparaat moet tegen een wand geplaatst worden, zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

 **GEBRUIK HET APPARAAT NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U KUNT UW OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

PLAATS UW OVEN niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



 **DIT APPARAAT MOET** worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST



VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.



GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.



ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.



LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.



LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten en wanneer u het voedsel opwarmt. Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!



GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gasen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



HANG OP PLAATS GEEN zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.



LAAT KINDEREN het apparaat alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken en na voldoende uitleg, zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Houd toezicht op kinderen wanneer er andere warmtebronnen (indien aanwezig) apart of in combinatie met de magnetron worden gebruikt, omdat hierbij hoge temperaturen ontstaan.



DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HOUD TOEZICHT OP KINDEREN om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.



GEBRUIK UW MAGNETRON NIET voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.



CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.



DE APPARATEN ZIJN NIET BEDOELD om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.





VEILIGHEIDSMAAATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-
HOUDELIJK GEBRUIK!**

GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

DE VENTILATIEGATEN van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolven-energie en de oven raakt niet beschadigd.

PLAATS OF GEBRUIK dit apparaat niet buiten.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN om u niet aan de schalen, pannen of hete oventdelen te branden. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.



Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!



ACCESSOIRES



ALGEMEEN

ER ZIJN VERSCHILLENDE accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

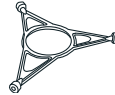
ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

CONTROLEER ALTIJD of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken.

PLATEAUDRAGER

GEBRUIK ALTIJD DE PLATEAUDRAGER als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

☞ Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevullen.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



STOOMPAN

GEBRUIK DE STOOMPAN voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

PLAATS de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



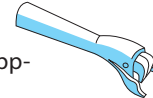
ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER met de grill-functies.



CRISPHANDGREEP

GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPLAAT

PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPLAAT.

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

DE CRISPLAAT mag voor gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min.). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.



QUELMICROONDIES.COM

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

DE BEREIDING ONDERBREKEN:

DE BEREIDING KAN WORDEN ONDERBROKEN om het voedsel te controleren, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



ALS U NIET VERDER WILT GAAN:

HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN, sluit de deur en druk op de stop-toets.



VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

SLUIT DE DEUR en druk **EENMAAL** op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.



DRUK TWEEMAAL op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

ER KLINKT GEDURENDE 10 MINUTEN om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stop-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



OPMERKING: de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.



KOOKWEKKER



GEBRUIK DEZE FUNCTIE als u een keukentimer nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

- 1 DRUK OP DE KLOKTOETS.**
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- 3 DRUK OP DE STARTTOETS.**

KNIPPERENDE DUBBELE PUNTEN geven aan dat de timer loopt.



WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS hoort u een geluidssignaal.

ALS U EENMAAL OP DE KLOKTOETS DRUKT, verschijnt de resterende tijd van de timer. Deze blijft 3 seconden zichtbaar en vervolgens keert de bereidingstijd terug (als u op dat moment bezig bent met een bereiding).

OM DE KOOKWEKKER TE STOPPEN wanneer deze op de achtergrond van een andere functie in werking is, moet u eerst de kookwekker naar de voorgrond halen door op de kloktoets te drukken en vervolgens stoppen door nog een keer op de kloktoets te drukken.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT nadat de oven teruggekeerd is in de "stand-by" geactiveerd. (De oven is in de "stand-by"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

door



KLOK



HET DISPLAY IS LEEG WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT AANGESLOTEN en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd wordt ingesteld.

- 1 **DRAAI AAN DE AFSTELKNOP** voor het instellen van het uur wanneer het linker cijfer (uur) knippert.
- 2 **Druk op de START-KNOP** voor het instellen van de uren.
- 3 **DRAAI AAN DE AFSTELKNOP** voor het instellen van de minuut wanneer de twee rechter cijfers (minuten) knipperen.
- 4 **Druk op de START-KNOP** voor het instellen van de minuten.

DE KLOK IS INGESTELD en in werking.

ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WENST TE VERWIJDEREN als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de kloктоets en vervolgens op de stop-toets.

VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK volgt u de bovengenoemde procedure.

OPMERKING: LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT. Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.



BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON

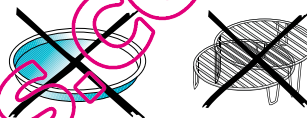


GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 1** Druk op de **VERMOGENSTOETS** om het vermogen in te stellen.
- 2** DRAAI DE **INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3** Druk op de **STARTTOETS**.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke* druk op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET (700 W)	OPWARMEN VAN DRANKEN , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
600 W	BEREIDEN VAN vis, vlees, groenten enz.
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS, smelten van boter.
160 W	ONTDOOIE N. Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	IJS ZACHT laten worden.

QUEENPROOFES.COM



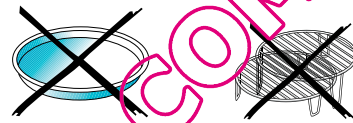
JET START



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

- 1 Druk op de starttoets.**

DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH met een maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets* nogmaals wordt ingedrukt wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.

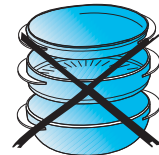


GEbruik DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje te geven aan het gerecht.

- 1 Druk op de Grill-toets.**
- 2 Draai aan de afstelknop** voor het instellen van de bereidingstijd.
- 3 Druk op de Jet Start-knop.**

Tijdens de bereidingstijd is het mogelijk om de bereidingstijd aan te passen door aan de afstelknop te draaien.

-  **CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI** dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.
-  **GEbruik GEEN PLASTIC kookgerei** bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.





CRISP







GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR het opwarmen en bereiden van pizza's en andere deegproducten. Het is tevens geschikt voor het bakken van eieren en spek, worstjes, hamburgers, enz.

- 1 DRUK OP DE CRISP-KNOP.**
- 2 DRAAI AAN DE AFSTELKNOP** voor het instellen van de bereidingstijd.
- 3 DRUK OP DE START-KNOP.**

HET IS NIET MOGELIJK om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

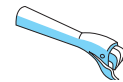
DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

-  **VERZEKER** u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
-  **DE OVEN EN DE CRISPPLAAT** worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
-  **PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET** op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
-  **LET EROP DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.

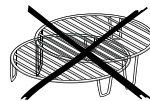


GEbruik OVENHANDSCHOENEN

of de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te nemen.



GEbruik ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





JET-ONTDOOIEN



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. JET Ontdooien dient alleen gebruikt te worden bij een nettogewicht tussen 100g-2,5kg.

PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE AUTO-ONTDOOI-TOETS** om de voedselklasse te selecteren.
- 2 **DRAAI DE INSTELTOETS** om het gewicht in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

HALVEREGE HET ONTDOOIEN stopt de oven en wordt *VOEDSEL OMDRAAIEN* aangegeven.

- ☺ Open de deur.
- ☺ Draai het voedsel om.
- ☺ Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

BEVROREN VOEDSEL:

ALS HET GEWICHT MINDER OF MEER DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT IS: Volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen in de magnetron" en kies 160 W wanneer u ontdooit.



BEVROREN VOEDSEL:

ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

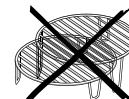
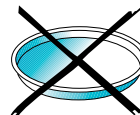
ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDINGSKLASSE	HOEVEELHEID	TIPS
1 VLEES	100G - 2KG	Gehakt, karbonades, biefstukken of braadstukken.
2 GEVOGELTE	100G - 2,5KG	Hele kip, stukken of filet.
3 VIS	100G - 1,5KG	Heel, moten of filet.
4 GROENTE	100G - 1,5KG	Gemengde groente, erwten, broccoli, enz.
5 BROOD	100G - 1KG	Brood, bolletjes of broodjes.

VOOR VOEDSEL DAT NIET VERMELD WORDT IN DEZE TABEL en indien het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, dient u de procedure te volgen voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en dient u 160 W te kiezen bij het ontdooien.

OPMERKING: de oven gaat automatisch verder na 2 min. als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.





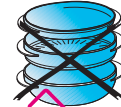
FORCED AIR



GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR HET bakken van taarten, gebakjes, biscuits, meringues, broodjes in blik en bevroren broodjes.

VERWARM DE OVEN ALTIJD VOORAF voordat u voedsel in de oven legt.

- 1 **DRUK** herhaaldelijk op de knop Forced Air om de voorkeurstemperatuur in te stellen.
- 2 **DRAAI AAN DE AFSTELKNOP** voor het instellen van de bereidingstijd.
- 3 **DRUK OP DE START-KNOP.**



GEbruik HET LAGE ROOSTER om er voedsel op te plaatsen zodat de lucht goed kan circuleren rond het voedsel.

ZODRA HET OPWARMINGSproces IS GESTART, kan de temperatuur gemakkelijk worden aangepast door op de knop Forced air te drukken.



GEbruik DE CRISPPLAAT als een bakplaat wanneer u kleine baksels maakt, zoals koekjes en gebakjes.

PLAATS ALTIJD de taartschotel en crispplaat op het lage rooster wanneer u kookt in de Forced Air.



ZORG DAT HET KOOKGEREI dat u gebruikt, geschikt is voor de oven wanneer u deze functie gebruikt.

VOOR EEN GOED BAKRESULTAAT mag u de deur niet open voordat de bereidingstijd is verstreken.

Wanneer de bereidingstijd voorbij is, moet u de oven laten afkoelen voordat u met de volgende bereiding start.

	VOEDSEL	TEMPERATUUR & TIJD	TIPS
1	BISCUITGEBAK (LICHT) 600 – 700G BESLAG	175°, 35 – 40 MINUTEN	GEbruik DE ringvormige taartschotel.
2	BISCUITGEBAK (ZWAAR) 700 – 800G BESLAG	175°, 40 – 45 MINUTEN	GEbruik DE ringvormige taartschotel.
3	GEBAKJES, 8 – 10 STUKS	175°, 22 – 25 MINUTEN	GEbruik kleine papieren vormpjes en plaats ze op de crispplaat.
4	KOEKJES, 8 – 10 STUKS	175°, 16 – 18 MINUTEN	GEbruik DE crispplaat als bakplaat.
5	MERINGUES, 12 - 15 STUKS	125°, 50 – 55 MINUTEN	GEbruik een ingevette crispplaat of dek de plaat af met bakpapier.
6	BROODJES IN BLIK, 4 - 6 STUKS	200°, 12 – 14 MINUTEN	GEbruik DE crispplaat als bakplaat.
7	VOORGEBAKKEN VACUÛM VERPAKTE BROODJES, 2 - 4 STUKS	200°, 10 – 12 MINUTEN	GEbruik DE crispplaat als bakplaat.
8	BEVROREN BROODJES, 2 - 4 STUKS	175°, 9 – 11 MINUTEN	GEbruik DE crispplaat als bakplaat.



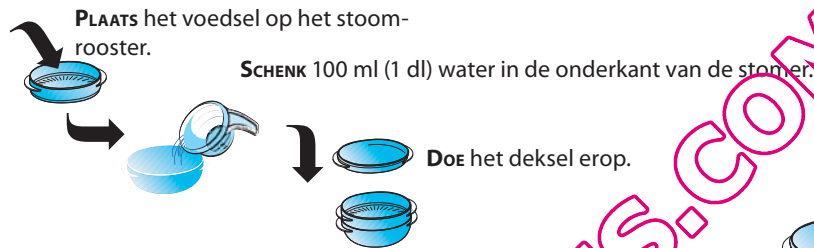
STEAM (STOMEN)



GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR voedsel als groenten en vis.

GEbruik ALTIJD DE BIJGELEVERDE STOOMPAN wanneer u deze functie gebruikt.

- 1 **Druk MEERDERE MALEN OP DE STEAM-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren. (zie de tabel)
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**



DE STOMER is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij de magnetronfunctie!
GEbruik HEM NOOIT met een andere functie.

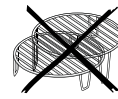
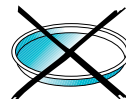


GEbruik VAN DE STOMER in elke andere functie kan schade veroorzaken.

CONTROLEER ALTIJD OF het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLAATS de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

1	AARDAPPELEN / KNOLGROENTEN	150 G - 500 G	GEbruik EVEN GROTE STUKKEN.
2	GROENTEN (bloemkool en broccoli)	150 G - 500 G	Smid de groente in even grote stukken. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.
3	BEVROREN GROENTEN	150 G - 500 G	LAAT 1-2 minuten staan.
4	VISFILETS	150 G - 500 G	VERDEEL DE FILETS GELIJKMATIG over het stoomrooster. Leg dunne stukken over elkaar heen. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding.
5	KIPFILETS	150 G - 500 G	VERDEEL ONGEVEER EVEN GROTE STUKKEN FILETS gelijkmatig over het stoomrooster. Als u bevroren kipfilets gebruikt, zorg er dan voor dat ze goed zijn ontdooid alvorens ze te stomen. Laat 3-5 minuten staan na de bereiding.
6	FRUIT	150 G - 500 G	SNIID HET FRUIT IN GELIJKE STUKKEN. Programmeer een lager gewicht als het fruit erg rijp is om overkoken te voorkomen. Laat 2-3 minuten staan na de bereiding.



BEREIDINGSTABEL

HOE MEER VOEDSEL U WILT BEREIDEN, hoe langer de bereiding zal duren. Een vuistregel is dat de dubbele hoeveelheid voedsel bijna tweemaal zoveel tijd vergt.

HOE LAGER DE BEGINTEMPERatuur, hoe langer de vereiste bereidingstijd. Voedsel op kamertemperatuur kookt sneller dan voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt.

ALS U MEERDERE STUKKEN VAN hetzelfde voedsel kookt, bijvoorbeeld aardappelen in de schil, dient u deze in een kring in de oven te leggen, zodat ze gelijkmatig gekookt worden.

SOMMIGE VOEDINGSMIDDELEN ZIJN BEDEKT DOOR EEN SCHIL OF MEMBRAAN, bijvoorbeeld aardappels, appels en eidooiers. Prik in dergelijke gevallen met een vork of cocktailprikker in het voedsel om de druk te verminderen en openbarsten te voorkomen.

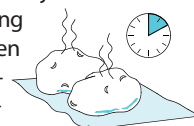
KLEINERE STUKKEN VOEDSEL KOKEN SNELLER DAN GROTERE STUKKEN EN REGELMATIG gevormde stukken worden gelijkmatiger gaar dan onregelmatig gevormde stukken.

HET ROEREN EN OMSCEPPEN VAN VOEDSEL zijn technieken die zowel voor traditioneel koken als het koken met de magnetron worden gebruikt om de warmte snel tot midden in het voedsel te verdelen en het overkoken bij de buitenranden te voorkomen.

WANNEER U VOEDSEL MET EEN ONREGELMATIGE VORM of dikte bereidt, moet u het dunste gedeelte van het voedsel in de richting van het midden van het bord plaatsen, waar het als laatste verwarmd zal worden.

VOEDSEL DAT VEEL VET EN SUIKER bevat zal sneller koken dan voedsel dat veel water bevat. Vet en suiker bereiken ook een hogere temperatuur dan water.

LAAT HET VOEDSEL NA HET BEREIDEN altijd even staan. Dit levert altijd een verbetering van het resultaat op aangezien de temperatuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld zal worden.



SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMAGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
HELE KIP	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	DRAAI DE KIP halverwege de bereidingstijd om. Controleer of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
KIP (filets of stukken)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CONTROLEER of het vleessap helder gekleurd is wanneer de bereidingstijd voorbij is.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PLAATS DEZE OP KEUKENPAPIER in 2 of 3 lagen en dek ze af met nog meer keukenpapier.
GRONTEN (vets)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	MET DEKSEL BEREIDEN en 2 tl zout toevoegen.
GRONTEN (diepvries)	250 - 400 G	600 W	3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	MET DEKSEL BEREIDEN
AARDAPPELEN, IN SCHIL	1 STUK 4 STUKS		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	INPRIKKEN MET EEN VORK. (1 stuk = 250 g). Halverwege omdraaien.
GEHAKTBROOD	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
HELE VIS	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	VEL INSNIJDEN en afgedekt bereiden.
Vis (moten of filets)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	DUNSTE DELEN naar het midden van het bord plaatsen. Met deksel bereiden.

OPWARMTABEL

NET ALS BIJ TRADITIONELE BEREIDINGSMETHODES moet in de magnetron opgewarmd voedsel altijd verwarmd worden tot het kokend heet is.

DE BESTE RESULTATEN WORDEN BEREIKT wanneer het voedsel zo is neergelegd dat het dikkere voedsel zich aan de buitenkant van het bord bevindt en het dünnere voedsel in het midden.

LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.



BIJ HET OPWARMEN VAN STOOFSCHOTELS EN SAUZEN is het beter het voedsel een keer om te roeren om de warmte gelijkmatig te verdelen.

AFDEKKEN VAN HET VOEDSEL helpt het vocht in het voedsel te houden, vermindert spatten en verkort de opwarmtijd.

WANNEER U PORTIES BEVROREN VOEDSEL OPWARMT dient u de instructies op de verpakking te volgen.

VOEDSEL DAT NIET GEROERD KAN WORDEN, bijvoorbeeld gratineerde gerechten, kan het beste worden opgewarmd op 400-600 W.

LAAT HET VOEDSEL NA HET OPWARMEN ENKELE MINUTEN STAAN op die manier zal de temperatuur gelijkmatig over het voedsel verdeeld worden.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
KANT-EN-KLARE MAALTIJD	300 G	700 W	3 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	BORD AFDEKKEN
	450 G		4 - 5 MIN.		
RIJST	2 DL		1 - 2 MIN.	1 MIN.	SCHAAL AFDEKKEN
	6 DL		3 - 4 MIN.	2 MIN.	
GEHAKTBALLEN	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	ZONDER DEKSEL BEREIDEN
DRANKEN	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	ZET EEN METALEN LEPEL in de mok om overkoken te voorkomen.
SOEP (helder)	2 ½ DL	2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	ONAFGEDEKT VERWARMEN in een soepbord of soepkom.	
CRÈMESOEPEN OF ROOMSAUZEN	2 ½ DL	3 - 4 MIN.	1 MIN.	VUL DE KOM niet meer dan 3/4. Eenmaal omroeren tijdens het verwarmen.	
HOTDOGS	1 STUK	600 W	½ - 1 MIN.	1 MIN.	
	2 STUKS		1 - 1 ½ MIN.		
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

ONTDOOITABEL

BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

DE VORM VAN DE VERPAKKING is van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

HAAL STUKKEN UIT ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

DEK STUKKEN VOEDSEL met kleine stukken aluminiumfolie af wanneer ze warm beginnen te worden (bijvoorbeeld kippenpoten en vleugels).

DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

WANNEER U ONTDOOIT is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOEN even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.



SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	VERMOMGEN	TIJD	NAGAARTIJD	TIPS
BRAADVLEES	800 - 1000 G	ONTDOOIE (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
GEHAKT	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
KARBONADES, KOTELETTEN, BIEFSTUK	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
HELE KIP	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
Kip, stukken of filets	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien / uit elkaar halen. Dek vleugeltjes en poten af met aluminiumfolie om oververhitting te voorkomen.
HELE VIS	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omkeren en de staart afdekken met folie om oververhitting te voorkomen.
Vis (moten of filets)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien. Ontdooide delen uit elkaar halen.
BROOD	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	HALVERWEGE het ontdooien omdraaien.
BROODJES EN KADETJES	4 STUKS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	IN EEN KRING leggen.
FRUIT EN BESSEN	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	UIT ELKAAR HALEN tijdens het ontdooien.

GRILLTABEL

DE GRILLFUNCTIE IS ZEER GESCHIKT om een bruin korstje te geven aan het voedsel nadat het is bereid met de magnetron.

HET ROOSTER kan gebruikt worden om het voedsel dichterbij het grillelement te brengen, zodat het sneller bruin wordt.

LEG DUN VOEDSEL zoals toast en worstjes op het rooster en bereid het alleen met de grill.



DIKKER VOEDSEL zoals gegratineerde schotels en kip: bereid dit eerst met de magnetron en laat het vervolgens onder de grill een bruin korstje krijgen.

U KUNT schalen of gegratineerde schotels rechtstreeks op het glazen draaiplateau zetten.

SOORT VOEDSEL	HOEVEELHEID	INSTELLING	TIJD	TIPS
KAASTOSTI'S	3 STUKS	GRILL	4 - 5 MIN.	OP HET ROOSTER leggen
POMMES DUCHESSE	2 PORTIES		6 - 8 MIN.	PLAATS DE SCHAAL op het rooster.
WORSTJES (100 G / STUK)	2 - 3 STUKS		10 - 12 MIN.	PLAATS ZE op het rooster. Halverwege omdraaien.
STUKKEN KIP	1000 G	700 W DAARNA GRILLEN	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	MET HET VEL NAAR BOVEN in een schaal leggen.
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	4 PORTIES	600 W DAARNA GRILLEN	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
LASAGNE (diepvries)	500 G		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.
GEGRATINEERDE VIS (diepvries)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	PLAATS de schaal op het draaiplateau.

ONDERHOUD EN REINIGING

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

ALS DE OVEN niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.



GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDELEN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sperei het schoonmaakmiddel op de tissue.



SPRAY NIET direct op de oven.



VERWIJDER REGELMATIG, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateau-drager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.

DEZE OVEN IS ONTWORPEN om met draaiplateau te worden gebruikt.



GEBRUIK DE MAGNETRON NIET wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

GEBRUIK EEN ZACHTE, VOCHTIGE DOEK met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.



ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.



GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN wanneer u de magnetron schoonmaakt.



DE OVEN moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar het plafond eronder moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

ALS DE GRIL NIET REGELMATIG wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

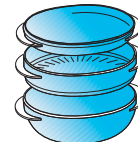
PLATEAUDRAGER.



GLAZEN DRAAIPLATEAU.



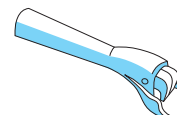
STOOMPAN.



ROOSTER.



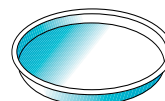
CRISPHANDGREEP.



ZORGVULDIGE REINIGING:

DE CRISPLAAT moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.

LAAT DE CRISPLAAT ALTIJD afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



DOMPEL DE CRISPLAAT NIET onder in water en spoel de crisplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.



GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES. Deze kunnen krasen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

ZO KUNT U ONNODIGE kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



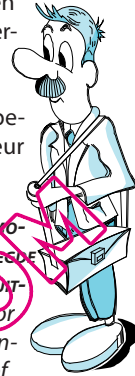
ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN,

moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOETEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.



MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

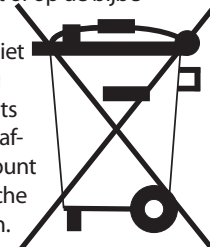
DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

AFDANKING moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR voordat u dit afdankt, zodat die onbruikbaar wordt.



IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

De INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken en testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

TEST	HOEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1	750 g	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 g	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRILL	
13.3	500 g	AUTO-ONTDOOIEN		OP DRAAIPLATEAU PLAATSEN

TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2050 W
ZEKERING	10 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	700 W
GRILLEN	1000 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	299 x 521x 490
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	200 x 326 x 320

QUELMIKROONDRES.COM





INSTALACE



PŘED PŘIPOJENÍM



ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší ve vaší domácnosti.

MIKROVLNNOU TROUBU USTAVTE NA ROVNÉ A STABILNÍ PLOŠE, která unese tíhu trouby a nádobí, které se do ní vkládá. S troubou zacházejte opatrně.



TROUBU UMÍSTĚTE V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI od zdrojů tepla. Kvůli dostatečné ventilaci je třeba ponechat nad troubou volný prostor alespoň 30 cm. Zkontrolujte, zda je prostor pod troubou volný a umožňuje cirkulaci vzduchu. Mikrovlnnou troubu nedávejte do skříně.



ZKONTROLUJTE, ZDA TROUBA NENÍ POŠKOZENÁ. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby pevně uzavřená. Troubu vyprázdněte a vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.



TROUBU NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená přírodní síťová šňůra nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně, nebo když došlo k jeho poškození či pádu. Přírodní síťovou šňůru nebo zástrčku neponořujte do vody. Přírodní kabel se nesmí dotýkat žádné horké plochy. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

PO PŘIPOJENÍ

TROUBU LZE SPUSTIT JEN TEHDY, JSOU-LI dvířka správně zavřená.

JE-LI TROUBA UMÍSTĚNA v blízkosti televizního nebo rozhlasového přijímače nebo antény, kvalita televizního a rozhlasového signálu se může zhoršit.



UZEMNĚNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE je podle zákona povinné. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo za škody na majetku, pokud tento požadavek nebyl dodržen.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ



NEOHŘÍVEJTE A NEPOUŽÍVEJTE HOŘLAVÉ MATERIÁLY uvnitř nebo v blízkosti mikrovlnné trouby. Výpary mohou způsobit požár nebo výbuch.



NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU troubu k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiného hořlavého materiálu. Mohlo by dojít k požáru.



POKUD BY SE UVNITŘ NEBO VNĚ MIKROVLNNÉ TROUBY NĚCO VZŇALO, NEBO SI VŠIMNETE KOUŘE, neotevírejte dvířka a troubu vypněte. Vytáhněte přírodní síťovou šňůru ze zásuvky nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.



JÍDLA NEPŘEHŘÍVEJTE. Mohlo by dojít k požáru.



NENECHÁVEJTE MIKROVLNNOU TROUBU BEZ DOZORU, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit. Používáte při pečení větší množství tuku nebo oleje, uvědomte si, že se mohou přehřát a způsobit požár.



NEPOUŽÍVEJTE v tomto elektrospotřebiči korozivní chemikálie nebo páry. Tento typ mikrovlnné trouby je určen k ohřívání nebo vaření jídel. Není určen pro průmyslové nebo laboratorní účely.



NA DVÍŘKA NESTAVTE, ANI NA NĚ NEZAVĚŠUJTE těžké předměty, mohly by poškodit otvor dvířek trouby a závěsy. Ani držadlo dvířek není určeno k zavěšování předmětů.



NEDOVOLTE DĚTEM používat tento spotřebič bez dohledu dospělých; mohou ho používat jen tehdy, pokud jste jim dali patřičné pokyny, aby byly schopny používat spotřebič bezpečně a chápaly možná nebezpečí způsobená nesprávným použitím. Děti je nutné sledovat i při používání jiných tepelných zdrojů, (pokud jsou k dispozici) samostatně nebo v kombinaci s mikrovlnami, protože se zahřívají na vysokou teplotu.



TENTO SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez potřebných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.

NA MALÉ DĚTI JE TŘEBA DOHLÉDNOUT, aby si se spotřebičem nehrály.



MIKROVLNNOU TROUBU NEPOUŽÍVEJTE pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření nebo výbuch.



JE TŘEBA PRAVIDELNĚ SLEDOVAT, ZDA NĚJ POŠKOZENO TĚSNĚNÍ DVÍŘEK nebo přilehlé plochy. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.



SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN K OVLÁDÁNÍ pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

VEJCE

MIKROVLNNOU TROUBU NEPOUŽÍVEJTE na vaření nebo ohřívání celých vajec se skořápkou nebo bez ní, protože vejce by mohla puknout i po ukončení tepelné úpravy.





DŮLEŽITÉ RADY



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN VÝHRADNĚ K DOMÁCÍMU POUŽITÍ!

MIKROVLNNOU TROUBU NIKDY NEZAPÍNEJTE prázdnou, bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.

VĚTRACÍ PRŮDUCHY trouby musí zůstat volné. Ucpání otvorů pro přívod nebo odvod vzduchu může vést k poškození trouby a neuspokojivým výsledkům.

JESTLIŽE SE CVIČÍTE v ovládání trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

NEUKLÁDEJTE a nepoužívejte tento spotřebič venku.

NEPOUŽÍVEJTE ho v blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkém sklepě, poblíž bazény apod.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU ke skladování žádných předmětů.

DRÁTĚNÉ UZÁVĚRY z plastových nebo papírových sáčků před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte.



SMAŽENÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

MIKROVLNNOU TROUBU NEPOUŽÍVEJTE k fritování v olejové lázni, protože teplotu oleje není možné regulovat.



ABYSTE SE NEOPÁLILI, používejte při dotyku s nádobami a částmi trouby vždy kuchyňské chňapky. Při použití se přístupné části trouby zahřívají na vysokou teplotu, děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.

TEKUTINY

NAPŘ. NÁPOJE NEBO VODA. Mohou se v mikrovlnné troubě přehřát za bod varu, aniž by se objevily bubliny. Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.



Abyste tomu předešli, postupujte takto:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
2. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
3. Po zahřátí nechte tekutinu chvíli v klidu a pak ji před opatrným vytažením nádoby z mikrovlnné trouby ještě zamíchejte.

Po ohřátí JÍDLA NEBO NÁPOJŮ PRO DĚTI musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.



Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.



PŘÍSLUŠENSTVÍ



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

NA TRHU JE mnoho různých druhů příslušenství. Před nákupem se vždy ujistěte, že je nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu.

NÁDOBY, KTERÉ SE POUŽÍVAJÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, musí být pro ni vhodné a musí být z materiálu, kterým mohou mikrovlnně procházet.



KDYŽ VKLÁDÁTE NÁDOBY S JÍDLEM do mikrovlnné trouby, ujistěte se, že se nedotýkají vnitřního prostoru trouby.

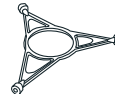
To je důležité zvláště u doplňků z kovu nebo s kovovými částmi.

POKUD SE KOVOVÉ NÁDOBÍ dotýká vnitřních stěn trouby, když je trouba právě v činnosti, vznikají jiskry a trouba se může poškodit.

PŘED ZAPNUTÍM TROUBY se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Jestliže se otočný talíř nemůže volně otáčet, použijte menší nádobu.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ pokládejte na držák otočného talíře. Na držák otočného talíře nepokládejte žádné jiné nádoby.



☞ Držák otočného talíře nasadíte do trouby.

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

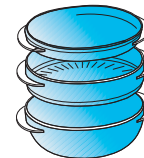
SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ použijte při všech způsobech úpravy jídel. Zachycuje veškeré odkapávající šťávy a odpadávající kousky jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.



☞ Skleněný otočný talíř umístěte na držák otočného talíře.

PAŘÁK

PAŘÁK SE SÍTEM POUŽÍVEJTE pro potraviny jako ryby, zelenina a brambory.



PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.

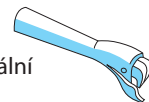
ROŠT

ROŠT POUŽÍVEJTE při přípravě jídla s funkcí grilu.



DRŽÁK TALÍŘE CRISP

K VYTAŽENÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP z trouby vždy použijte speciální držák talíře crisp.



TALÍŘ CRISP

JÍDLO POLOŽTE ROVNOU NA TALÍŘ CRISP.

Talíř crisp vždy pokládejte na skleněný otočný talíř.

NA TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE ŽÁDNÉ NÁDOBY, protože talíř crisp se rychle rozpálí a může nádobí poškodit.



TALÍŘ CRISP můžete před použitím předehřát (max. 3 min.). Při předehřívání talíře crisp vždy použijte funkci Crisp.

QUELMICROOVENES.COM

PŘERUŠENÍ NEBO VYPNUTÍ VAŘENÍ

PŘERUŠENÍ VAŘENÍ:

POKUD CHCETE JÍDLO ZKONTROLOVAT, ZAMÍCHAT NEBO OBRÁTIT, otevřete dvířka a proces tepelné úpravy se dočasně přeruší. Nastavení se po dobu 10 minut nezmění.



JESTLIŽE UŽ NEHCETE POKRAČOVAT:

VYJMĚTE JÍDLO z trouby, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko STOP.



CHCETE-LI V TEPELNÉ ÚPRAVĚ

POKRAČOVAT:

ZAVŘETE DVÍŘKA a JEDNOU stiskněte tlačítko Start. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.

STISKNUTÍM TLAČÍTKA START DVAKRÁT se doba prodlouží o 30 vteřin.



ZVUKOVÝ SIGNÁL bude po ukončení tepelné úpravy znít jednou za minutu po dobu 10 minut. Chcete-li signál zrušit, stiskněte tlačítko STOP nebo otevřete dvířka.



UPOZORNĚNÍ: Pokud po skončení tepelné úpravy dvířka otevřete a pak zavřete, nastavené hodnoty se zachovávají jen po dobu 60 vteřin.



MINUTKA



TUTO FUNKCI POUŽIJTE, potřebujete-li použít minutku k přesnému odměření času např. při vaření vajec, těstovin nebo k vykynutí těsta před pečením.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO HODIN.**
- 2 **OTOČTE OVLADAČEM K NASTAVENÍ požadovaného času.**
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

BLIKAJÍCÍ DVOJTEŽKA signalizuje uplývání času.



PO UPLYNUTÍ NASTAVENÉ DOBY zazní zvukový signál.

JEDNÍM STISKEM TLAČÍTKA HODIN se zobrazí, kolik času zbývá na časovém spínači. Zbývající čas se ukáže na 3 vteřiny a pak se opět zobrazí doba tepelné úpravy (jestliže právě vaříte).

CHCETE-LI MINUTKU VYPNOUT, a je-li v činnosti ještě další funkce, je třeba nejprve zobrazit minutku stiskem tlačítka hodin a pak ji zastavit stisknutím tlačítka Stop.



OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA



TATO AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE SE ZAPNE JEDNU MINUTU PO přepnutí trouby do "klidového stavu". (Trouba je v klidovém stavu "stand by", když se na displeji ukazuje denní čas nebo - pokud hodiny nebyly nastaveny - když je displej prázdný).



ABY SE BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA UVOLNILA, MUSÍTE DVÍŘKA PŘI VLOŽENÍ JÍDLA otevřít a zavřít. Jinak se na displeji zobrazí "door" (dvířka).

door



HODINY



KDYŽ SE SPOTŘEBIČ PŘIPOJÍ K SÍTI POPRVÉ, nebo po výpadku elektřiny, je displej prázdný. Pokud jste nenařídili hodiny, bude displej prázdný tak dlouho, dokud nenastavíte dobu vaření.

- 1 **OTOČTE OVLADAČEM** pro nastavení hodin za blikání levého čísla (hodiny).
- 2 **STISKNUTÍM TLAČÍTKA START** uložíte nastavené hodiny.
- 3 **OTOČTE OVLADAČEM** pro nastavení minut při blikání dvou čísel vpravo (minuty).
- 4 **STISKNUTÍM TLAČÍTKA START** uložíte nastavené minuty.

HODINY JSOU NAŘÍZENÉ a jsou v chodu.

PŘEJETE-LI SI PO NASTAVENÍ HODIN je opět smazat z displeje, stačí znovu stisknout tlačítko Hodiny na 3 vteřiny a pak stisknout tlačítko Stop.

HODINY MŮŽETE OPĚT NASTAVIT vyše popsaným postupem.

UPOZORNĚNÍ: PŘI NASTAVOVÁNÍ HODIN MAJÍ BÝT DVÍŘKA TROUBY OTEVŘENÁ. Na nastavení hodin pak máte 10 minut času. Jinak máte na každý krok jen 60 vteřin.



VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ MIKROVLNAMI



TUTO FUNKCI POUŽIJTE k běžnému vaření a pečení nebo ohřívání zeleniny, ryb, brambor a masa.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO VÝKONU** k nastavení výkonu.
- 2 **OTOČENÍM NASTAVOVACÍHO OVLADAČE** nastavte čas vaření.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

Po SPUŠTĚNÍ VAŘENÍ:

Čas lze snadno prodlužovat ve 30vteřinových krocích stisknutím tlačítka Start. Každým stisknutím se doba prodlouží o 30 vteřin. Dobu můžete také zvyšovat nebo snižovat otáčením nastavovacího ovladače.



VOLBA STUPNĚ VÝKONU

POUZE MIKROVLNŮ	
VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
JET (700 W)	OHŘÍVÁNÍ NÁPOJŮ , vody, řídkých polévek, kavy, čaje nebo jiných potravin s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
600 W	VAŘENÍ ryb, zeleniny, masa apod.
500 W	ŠETRNĚJŠÍ PŘÍPRAVA např. omáček s vysokým obsahem bílkovin, sýra a vaječných jídel a k dokončení zapékaných jídel.
350 W	DUŠENÍ MASA , rozpouštění másla.
160 W	ROZMRAZOVÁNÍ , změknutí másla, sýrů
90 W	ZMĚKNUTÍ zmrazeniny.



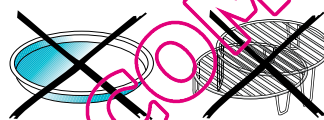
JET START



TATO FUNKCE RYCHLÉHO STARTU SE POUŽÍVÁ k rychlému ohřevu potravin s vysokým obsahem vody, jako řídkých polévek, kávy nebo čaje.

1 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.

STISKNUTÍM TOHOTO TLAČÍTKA se trouba automaticky zapne na maximální výkon s dobou tepelné úpravy nastavenou na 30 vteřin. Každým dalším stisknutím se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 vteřin. I po spuštění funkce lze čas prodlužovat nebo zkracovat otáčením ovladače.



GRIL



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k rychlému osmáhnutí jídla dozlatova.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO GRILU.**
- 2 OTOČENÍM NASTAVOVACÍHO OVLADAČE** nastavte čas vaření.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

STISKNUTÍM TLAČÍTKA GRIL BĚHEM VAŘENÍ se gril zapíná a vypíná. Časový spínač stále odpočítává nastavenou dobu, i když je gril vypnutý.

NENECHÁVEJTE DVÍRKA TROUBY při zapnutém grilu delší dobu otevřená, aby teplota uvnitř trouby příliš neklesla.



PŘED POUŽITÍM NÁDOBÍ ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.



PRI GRILOVÁNÍ nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.





CRISP



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k ohřívání a pečení pizzy a jiných jídel z těsta. Též je vhodná pro smažení slaniny a vajec, párků, hamburgerů atd.


- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO CRISP.**
- 2 **OTOČTE OVLADAČEM** k nastavení požadovaného času vaření.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

PŘI POUŽITÍ FUNKCE CRISP NENÍ MOŽNÉ MĚNIT nebo zapínat a vypínat stupeň výkonu nebo gril.

TROUBA AUTOMATICKY reguluje působení mikrovln a grilu tak, aby se zahřál talíř Crisp. Talíř Crisp tímto způsobem rychle dosáhne provozní teploty, jídlo začne hnědnout a získá křupavou kůrku.

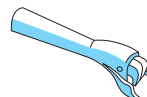
 **OVĚŘTE SI**, zda je talíř Crisp správně umístěný uprostřed skleněného otočného talíře.

 **TROUBA A TALÍŘ CRISP** se při použití této funkce zahřejí na velmi vysokou teplotu.

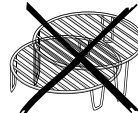
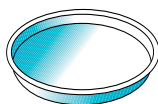
 **HORKÝ TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE** na plochu, která nesnáší vysoké teploty.

 **BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE** stěny pod topným tělesem grilu.

 **PŘI VYJÍMÁNÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY** nebo příložený **speciální držák Crisp**.



POUŽÍVEJTE JEN talíř Crisp, který je součástí vybavení. Jiné talíře Crisp, které jsou na trhu, nezaručí při použití této funkce optimální výsledek.





JET DEFROST



FUNKCI JET DEFROST POUŽIJTE k rozmrazování masa, drůbeže a ryb, zeleniny a pečiva. Funkci JET Defrost používejte pouze pro čistou váhu 100 g - 2,5 kg.

JÍDLO VŽDY POKLÁDEJTE na skleněný otočný talíř.

- 1 **STISKNĚTE OPAKOVANĚ TLAČÍTKO AUTO DEFROST** k volbě kategorie potravin.
- 2 **OTOČTE NASTAVOVACÍM OVLADAČEM** k nastavení váhy jídla.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

UPROSTŘED ROZMRAZOVÁNÍ se trouba zastaví a vyzve vás k obrácení jídla *TURN FOOD*.

- ☺ Otevřete dvířka.
- ☺ Obráťte jídlo.
- ☺ Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

ZMRAZENÉ POTRAVINY:

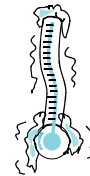
V PŘÍPADĚ, ŽE JE VÁHA NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ NEŽ DOPORUČENÁ VÁHA: postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.



ZMRAZENÉ POTRAVINY:

MA-LI JÍDLO VYŠŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin, (-18°C), zvolte nižší váhu jídla.

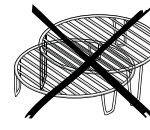
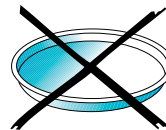
MA-LI JÍDLO NIŽŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin, (-18°C), zvolte vyšší váhu jídla.



	DRUH POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	RADY
1	MASO	100g - 2Kg	Mleté maso, kotlety, steaky nebo pečeně.
2	DRŮBEŽ	100g - 2,5Kg	Kuře, kuřecí kousky nebo řízky.
3	RYBY	100g - 1,5Kg	Ryby (řízky nebo filety).
4	ZELENINA	100g - 1,5Kg	Míchaná zelenina, hrášek, brokolice atd.
5	PEČIVO	100g - 1Kg	Bochník chleba, housky či rohlíky.

PRO JÍDLO NEUVEDENÉ V TÉTO TABULCE či pokud je jeho hmotnost nižší nebo vyšší než doporučená váha, následujte postup „Vaření a ohřívání s mikrovlnnými troubami“ a zvolte 160 W při rozmrazování.

POZNAMKA: Jestliže jste jídlo neobrátili, trouba se automaticky po 2 minutách znovu zapne. Doba rozmrazování bude v tomto případě delší.





NUCENÝ OBĚH VZDUCHU



TUTO FUNKCI VYUŽÍVEJTE k pečení dortů, koláčků, sušenek, pusinek, zmrazených a konzervovaných závitků.

VŽDY PŘEDEHŘEJTE prázdnou troubu a pak vložte potraviny.

- 1 Opakovaným stiskem tlačítka Nucený oběh vzduchu nastavte požadovanou teplotu.
- 2 **OTOČNÝM OVLADAČEM** nastavte dobu vaření.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**



UMÍSTĚTE POTRAVINY NA DOLNÍ DRÁTĚNOU MŘÍŽKU k zajištění dostatečného oběhu vzduchu kolem nich.

PO ZAHÁJENÍ OHŘEVU LZE SNADNO NASTAVIT TEPLotu stiskem tlačítka Nucený oběh vzduchu.



JAKO PEČÍCÍ PLECH K PEČENÍ MALÝCH KUSŮ JAKO JSOU SUŠENKY A KOLÁČKY použijte talíř Crisp.

PEČÍCÍ MISKU I TALÍŘ CRISP VŽDY POKLÁDEJTE na dolní drátěnou mřížku, pokud pečete v režimu Nucený oběh vzduchu.



PŘI POUŽITÍ TĚTO FUNKCE MUSÍ BÝT použito nádobí vhodné do pečicí trouby.

DOBÝCH VÝSLEDKŮ DOSÁHNETE, pokud během pečení nebudete otvírat dvířka. Po skončení pečení nechte troubu vychladnout, než začnete péct další dávku.

	POTRAVINY	TEPLOTA A ČAS	RADY
1	VZEŠLÉ TĚSTO (LEHKÝ KORPUS) 600 – 700 G TĚSTA	175°, 35 – 40 MINUT	POUŽIJTE pečicí formu ve tvaru prstence.
2	VZEŠLÉ TĚSTO (TĚŽKÝ KORPUS) 700 – 800 G TĚSTA	175°, 40 – 45 MINUT	POUŽIJTE pečicí formu ve tvaru prstence.
3	KOLÁČKY, 8 – 10 KUSŮ	175°, 22 – 25 MINUT	POUŽIJTE malé papírové košíčky a umístěte je na talíř Crisp.
4	SUŠENKY, 8 – 10 KUSŮ	175°, 16 – 18 MINUT	JAKO pečicí plech použijte talíř Crisp.
5	PUSINKY, 12 – 15 KUSŮ	125°, 50 – 55 MINUT	POUŽIJTE talíř Crisp natřený olejem nebo překrytý pečícím papírem.
6	KONZERVOVANÉ ZÁVITKY, 4 – 6 KUSŮ	200°, 12 – 14 MINUT	JAKO pečicí plech použijte talíř Crisp.
7	PŘEDPEČENÉ VAKUOVĚ BALENÉ ZÁVITKY, 2 – 4 KUSY	200°, 10 – 12 MINUT	JAKO pečicí plech použijte talíř Crisp.
8	ZMRAZENÉ ZÁVITKY, 2 – 4 KUSY	175°, 9 – 11 MINUT	JAKO pečicí plech použijte talíř Crisp.



VAŘENÍ V PÁŘE



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K PŘÍPRAVĚ ZELENINY, RYB, RÝŽE A TĚSTOVIN.

S TOUTO FUNKCÍ VŽDY POUŽIJTE DODÁVANÝ PAŘÁK.

- 1 STISKNĚTE OPAKOVANĚ TLAČÍTKO VAŘENÍ V PÁŘE STEAM k volbě kategorie potravin (viz tabulku).
- 2 OTOČTE NASTAVOVACÍM OVLADAČEM k nastavení váhy jídla.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.



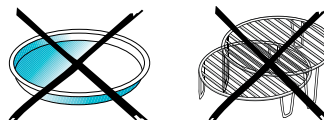
PAŘÁK JE určený pouze k používání s mikrovlnami.
 NIKDY HO nepoužívejte s jinou funkcí.

Použití PAŘÁKU s jinou funkcí by pařák poškodilo.

PŘED ZAPNUTÍM TROUBY se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet.

PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.

1	BRAMBORY / KOŘENOVÁ ZELENINA	150 G - 500 G	VAŘTE STEJNÉ KOUSKY. Zeleninu pokrájejte na stejně velké kousky. Po vaření nechte ještě 1-2 minut dojít.
2	ZELENINA (Květák a brokolice)	150 G - 500 G	Po vaření nechte ještě 1-2 minut dojít.
3	MRAŽENÁ ZELENINA	150 G - 500 G	Po vaření nechte ještě 1-2 minut dojít.
4	RYBÍ FILETY	150 G - 500 G	FILETY ROVNOMĚRNĚ rozložte na síto pařáku. Slabé části proložte. Po vaření nechte ještě 1-2 minut dojít.
5	KURECÍ ŘÍZKY	150 G - 500 G	ŘÍZKY STEJNÉ VELIKOSTI ROVNOMĚRNĚ rozložte na síto pařáku. Použijete-li mražené řízky, musíte je před přípravou v páře dobře rozmrazit. Po vaření nechte ještě 3-5 minut dojít.
6	OVOCE	150 G - 500 G	OVOCE ROZKRÁJEJTE NA STEJNĚ VELKÉ KOUSKY. Pokud je ovoce velmi zralé, nastavte menší váhu, než je skutečná, aby se nepřevařilo. Po vaření nechte ještě 2-3 minut dojít.



TABULKA VAŘENÍ

ČIM VÍC JÍDLA CHCETE UVAŘIT, tím déle to bude trvat. Podle zkušeností vyžaduje dvojnásobné množství potravin téměř dvojnásobek času.

ČIM NIŽŠÍ JE POČÁTEČNÍ TEPLOTA, tím delší čas vaření je třeba. Jídlo s pokojovou teplotou se připraví rychleji než jídlo přímo z ledničky.

PŘIPRAVUJETE-LI NĚKOLIK KOUSKŮ JÍDLA STEJNÉHO DRUHU, jako třeba brambory ve slupce, rozložte je do kruhu, aby se uvařily rovnoměrně.



NĚKTERÉ POTRAVINY JSOU OBALENY SLUPKOU NEBO BLÁNOU, např. brambory, jablka a vaječné žloutky. Tyto potraviny je třeba propíchnout vidličkou nebo napičovátkem, aby se uvolnil přetlak a nemohly prasknout.



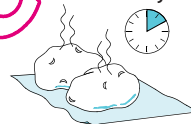
MEŠNÍ KOUSKY JÍDLA BUDOU HOTOVÉ DŘÍVE než větší kusy a stejné porce se propečou rovnoměrněji než nepravidelné naporcované kousky.

STEJNĚ JAKO U TRADIČNÍCH ZPŮSOBŮ KUCHYŇSKÉ ÚPRAVY se i při přípravě jídel v mikrovlnné troubě doporučuje jídlo míchat a obracet, aby se rychle prohřálo i uprostřed nádoby a nepřevařilo při okrajích.

PŘIPRAVUJETE-LI PORCI NEPRAVIDELNÉHO TVARU nebo nestejněměrné tloušťky, položte porci slabším koncem směrem ke středu nádoby, kde se ohřeje později.

POTRAVINY S VYSOKÝM OBSAHEM TUKU A CUKRU se připraví rychleji, než jídlo obsahující hodně vody. Tuk a cukr se také zahřejí na vyšší teplotu než voda.

VŽDY NECHTE JÍDLA PO UVAŘENÍ NĚJAKOU DOBU DOJÍT. Nechte-li jídlo dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.



DRUH JÍDLA	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÝKONU	DOBA	DOBA DOJÍT	TIPY
KUŘE (celé)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVINĚ PEČENÍ KUŘE OTOČTE. Po upečení zkontrolujte, zda se šťáva z masa nezbarvila.
KUŘE (řízky nebo kousky)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	PO UPEČENÍ ZKONTROLUJTE, ZDA SE ŠŤÁVA Z MASA NEZBARVILA.
ANGLICKÁ SLANINA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	POLOŽTE VE 2 NEBO 3 VRSTVÁCH NA TALÍŘ VYLOŽENÝ KUCHYŇSKÝM PAPIREM A ZAKRYJTE DALŠÍM PAPIREM.
ZELENINA (čerstvá)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PŘI VAŘENÍ PŘIKRYJTE A PŘIDEJTE 2 LŽICE SOLI.
ZELENINA (zmrazená)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ PŘIKRYJTE.
BRAMBORY VE SLUPCE	1 KUSY 4 KUSY		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PROPÍCHNĚTE VIDLIČKOU. (1 kus = 250 g). V polovině vaření otočte.
MASO (sekaná)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
RYBA (celá)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	PROPÍCHNĚTE KŮŽI A VAŘTE ZAKRYTÉ.
RYBA (řízky nebo filety)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	SLABŠÍ KOUSKY POLOŽTE SMĚREM KE STŘEDU NÁDOB. PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ PŘIKRYJTE.

TABULKA OHŘEVU

STEJNĚ JAKO PŘI TRADIČNÍM VAŘENÍ se i při ohřívání v mikrovlnné troubě musí jídlo nechat projít teplotou varu.

NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ DOSÁHNETE, jestliže jídlo na talíři rovnoměrně rozložíte tak, že silnější a hutnější kusky položíte po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kusky dáte doprostřed.

TENKÉ PLÁTKY masa položte na sebe nebo je proložte. Silnější plátky, jako např. sekaná pečeně nebo párky, je třeba položit blízko sebe.

GULÁŠE NEBO OMÁČKY PŘI OHŘÍVÁNÍ jednou zamíchejte, aby se rovnoměrně prohřály.

ZAKRYTÍM JÍDLA uchováte přirozený obsah vody, zabráníte vystřikováním a zkrátíte dobu ohřevu.

PŘI OHŘÍVÁNÍ PORCÍ MRAŽENÉHO JÍDLA dodržujte pokyny výrobce na obalu.

JÍDLO, KTERÉ NEMŮŽETE ZAMÍCHAT, např. zapékané pokrmy, doporučujeme ohřívát při 400-600 W.

NECHÁTE-LI JÍDLO DOJÍT, bude se v něm moci teplo rovnoměrně rozptýlit.



DRUH JÍDLA	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÝKONU	DOBA	DOBA DOJÍT	TIPY
PŘIPRAVENÁ PORCE JÍDLA	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	ZAKRYJTE TALÍŘ.
RÝŽE	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	ZAKRYJTE JÍDLO.
MASOVÉ KULIČKY	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	OHŘÍVEJTE ODKRYTÉ.
NÁPOJE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	DO HRNKU VLOŽTE KOVOVOU LŽÍČKU, ABY NEDOŠLO K PŘEHŘÁTÍ.
POLÉVKA (řídká)	2 ½ DL	600 W	2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OHŘEJTE NEZAKRYTOU V POLÉVKOVÉM TALÍŘI NEBO V MISCE.
POLÉVKY NEBO OMÁČKY S OBSAHEM MLÉKA	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NÁDOBU NAPLNĚTE pouze do 3/4. Při ohřívání jednou zamíchejte.
PÁRKY V ROHLÍKU	1 KUSY 2 KUSY	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABULKA ROZMRAZOVÁNÍ

MRAŽENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH SÁČČÍCH, plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách můžete vložit přímo do trouby jen tehdy, nejsou-li na obalu kovové části (např. svorky).

TVAR OBALU ovlivňuje dobu nutnou k rozmrazení. Potraviny zabalené do úzkých balíčků se rozmrazí rychleji než silné bloky.

JAKMILE JÍDLO TROCHU POVOLÍ, oddělte jednotlivé kusy od sebe. Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.



KDYŽ SE NĚKTERÉ ČÁSTI ZAČNOU OHŘÍVAT (např. kuřecí stehna a konce křidélek), zakryjte je hliníkovou fólií.

VELKÉ KUSY uprostřed rozmrazování obraťte.

VAŘENÁ JÍDLA, GULÁŠE A MASOVÉ OMÁČKY se rozmrazí rychleji, jestliže je během rozmrazování zamícháte.

PŘI ROZMRAZOVÁNÍ je lepší jídlo trochu rozmrazit a pak rozmrazovací postup dokončit během doby dojití.

NECHÁTE-LI JÍDLO PO ROZMRAZOVÁNÍ DOJÍT, vždy dosáhnete lepšího výsledku protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.

DRUH JÍDLA	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÝKONU	DOBA	DOBA DOJITÍ	TIPY
PEČENĚ	800 - 1000 G	ROZMRAZOVÁNÍ (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte.
MLETÉ MASO	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte. Oddělte rozmrazené kousky.
ŘÍZKY, KOTLETY, PLÁTKY	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte.
KUŘE (celé)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte.
KUŘE, kousky nebo řízky	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	OBRAŤTE NEBO ODDĚLTE PLÁTKY v polovině rozmrazování. Konce křídel a nohy obalte fólií, aby nedošlo k přehřátí.
RYBA (celá)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVINĚ OBRAŤTE, ocas obalte alobalem, aby se nepřehřál.
RYBA (řízky nebo filety)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte. Oddělte rozmrazené kousky.
BOCHNIK CHLEBA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	V POLOVINĚ rozmrazování obraťte.
ROHLÍKY / ŽEMLE	4 KUSY (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	ROZLOŽTE do kruhu.
OVOCE / BOBULOVITÉ PLODY	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	ODDĚLTE během rozmrazování.

TABULKA GRILOVÁNÍ

FUNKCE GRILU JE VYNIKAJÍCÍ pro zhnědnutí jídla po vaření s mikrovlnami.

SILNĚJŠÍ KUSY jako zapékaná jídla a kuře; Nejprve uvařte s mikrovlnami a pak grilujte, aby hezky zhnědlo.

PŘI GRILOVÁNÍ MŮŽETE POUŽÍT ROŠT, aby jídlo bylo blíž grilovacímu tělesu a rychle zhnědlo.



NÁDOBY NEBO ZAPÉKANÁ JÍDLA můžete položit přímo na otočný skleněný talíř.

SLABÉ KOUSKY jako sýrové tousty a salámy položte na rošt a připravujte pouze s grilem.

DRUH JÍDLA	MNOŽSTVÍ	NASTAVENÍ	DOBA	TIPY
TOASTY SE SÝREM	3 KUSY	GRIL	4 - 5 MIN.	POLOŽTE NA ROŠT.
FRANCOUZSKÉ BRAMBORY	2 PORCE		6 - 8 MIN.	NÁDOBU POSTAVTE NA ROŠT.
PÁRKY (100 G / KS)	2 - 3 KUSY		10 - 12 MIN.	POLOŽTE NA ROŠT. V POLOVINĚ VAŘENÍ OTOČTE.
KOUSKY KUŘETE	1000 G	700 W PAK GRILUJTE	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	POLOŽTE NA TALÍŘ S KŮŽÍ NAHORU.
ZAPÉKANÉ BRAMBORY	4 PORCE		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TALÍŘ.
LASAGNE (zmrazené)	500 G	600 W PAK GRILUJTE	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TALÍŘ.
ZAPÉKANÁ RYBA (zmrazená)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TALÍŘ.

QUELMICROWAVES.COM

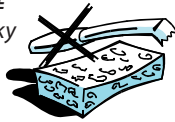
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČIŠTĚNÍ JE JEDINOU ÚDRŽBOU, která je obvykle nutná. Čištění provádějte, pouze je-li trouba odpojena od elektrické zásuvky.

NEBUDETE-LI TROUBU UDRŽOVAT v čistém stavu, může dojít k poškození povrchu, ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace.



NEPOUŽÍVEJTE DRSNÉ KOVOVÉ HOUBÍČKY, čisticí prostředky s drsnými částicemi, kovové drátěnky, hadříky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Používejte hadřík namočený do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.



NIKDY jej nestříkejte přímo na troubu.

V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vyčistěte dočista dno trouby.

KONSTRUKCE TĚTO TROUBY umožňuje provoz jen s řádně usazeným otočným talířem



NEZAPÍNEJTE mikrovlnnou troubu, jestliže jste vyjmuli otočný talíř kvůli čištění.

K ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH ploch trouby, vnitřní a vnější části dvířek a jejich těsnění používejte měkký navlhčený hadřík s jemným mycím prostředkem.



ODSTRAŇUJTE MASTNÉ USAZENINY nebo zbytky jídla kolem dvířek.

V PŘÍPADĚ ODOLNÝCH SKVRN nechte v mikrovlnné troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 nebo 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

NEPŘÍJEMNÝ ZÁPACH V TROUBĚ SE DÁ ODSTRANIT TAK, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte ho do trouby na otočný talíř a necháte vřít po dobu několika minut.



MIKROVLNNOU TROUBU NIKDY NEČISTĚTE čisticím zařízením na páru.



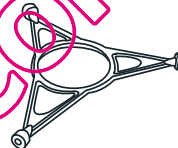
MIKROVLNNOU TROUBU pravidelně čistěte a vždy odstraňte všechny zbytky jídel.

TOPNÝ ČLÁNEK GRILU není třeba čistit, protože velký žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel, ale horní stěnu trouby za ním musíte omývat pravidelně. Omývejte ji měkkým a vlhkým hadříkem s neutrálním mycím prostředkem.

JESTLIŽE FUNKCI GRIL nepoužíváte pravidelně, je třeba ji jednou za měsíc aspoň na 10 minut zapnout, aby se spálily všechny usazeniny a snížilo riziko vzniku požáru.

VHODNÉ DO MYČKY:

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



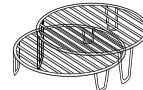
SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



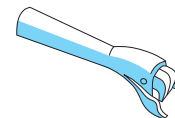
PAŘÁK



ROŠT

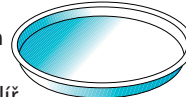


DRŽÁK TALÍŘE CRISP



NEVHODNÉ DO MYČKY:

TALÍŘ CRISP byste měli mýt ve vlažné vodě s mycím prostředkem. Velmi znečištěné části můžete vyčistit drsným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.



PŘED ČIŠTĚNÍM vždy nechte talíř crisp vychladnout.



NENAMÁČEJTE nebo neoplachujte talíř crisp ve vodě, je-li ještě horký. Rychlé ochlazení by ho mohlo poškodit.



NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKY. Mohly by povrch talíře poškrábat.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

POKUD TROUBA NEFUNGUJE, nevolejte hned do servisu, ale proveďte tyto kontroly:

- ❖ Otočný talíř a držák otočného talíře jsou řádně usazeny na svém místě.
- ❖ Zástrčka je řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- ❖ Dvířka jsou správně zavřena.
- ❖ Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- ❖ Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- ❖ Počkejte asi deset minut a pak troubu znovu zapněte.
- ❖ Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít.

PŘEDEJDETE TÍM zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

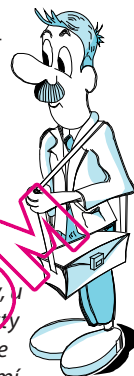
Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte výrobní číslo a číslo typu mikrovlnné trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.



POŠKOZENÝ PŘÍVODNÍ KABEL JE TŘEBA VYMĚNIT za originální přívodní kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.



OPRAVY SMÍ PROVÁDĚT VÝLUČNĚ ODBORNĚ VYŠKOLENÝ TECHNIK. Provádění oprav nebo úprav, kterých je nutné sejmout kryty chráničů před mikrovlnami, je nebezpečné - tyto činnosti smí provést pouze odborně vyškolený technik.
NEOTVÍREJTE ŽADNÉ PEVNĚ UCHYČENÉ KRYTY.



RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

JAK DOKLÁDÁ RECYKLAČNÍ SYMBOL, krabicí, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat. Řiďte se platnými pokyny pro odstraňování odpadu. Balicí materiál (plastikové sáčky, polystyrén apod.) uschovejte jakožto možný zdroj nebezpečí z dosahu dětí. **TENTO SPOTŘEBIČ** je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EC o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku.

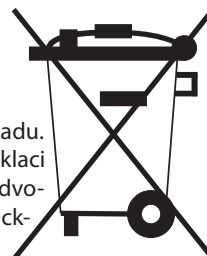


SYMBOL na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné ho odvézt k recyklaci do příslušného sběrného dvora elektrických a elektronických zařízení.

LIKVIDACE musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.

PODROBNĚJŠÍ INFORMACE o zpracování, rekuraci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

PŘED LIKVIDACÍ odřízněte přívodní kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k síti.



V SOULADU S NORMOU IEC 60705.

MEZINÁRODNÍ KOMISE PRO ELEKTROTECHNIKU vytvořila normu pro porovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme tyto hodnoty:

TEST	MNOŽSTVÍ	PŘIBLIŽ. ČAS	STUPEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRIL	
13.3	500 G	AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ		POLOŽTE NA OTOČNÝ TALÍŘ.

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPĚTÍ V SÍTI	230 V/50 Hz
JMENOVITÝ PŘÍKON	2050 W
POJISTKA	10 A
MIKROVLNNÝ VÝKON	700 W
GRIL	1000 W
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (V x Š x H)	299 x 521 x 490
VNITŘNÍ ROZMĚRY (V x Š x H)	200 x 326 x 320





INŠTALÁCIA



PRED ZAPOJENÍM DO ELEKTRICKEJ SIETE



SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.

RÚRU POLOŽTE NA STABILNÚ, ROVNÚ PLOCHU, ktorá je dostatočne silná na to, aby uniesla rúru a nádobu s jedlom, ktorú do nej vložíte. Pri manipulácii dávajte pozor.



RÚRU UMIESTNITE ĎALEKO od iných zdrojov tepla. Aby bolo zabezpečené správne vetranie, nechajte nad rúrou voľný priestor aspoň 30 cm. Spotrebič musíte uložiť zadnou stenou k múru, pričom sa uistite, že pod ním, nad ním a po jeho bokoch je dost' voľného priestoru na zabezpečenie prúdenia vzduchu. Mikrovlnnú rúru nekladajte do modulu kuchynskej linky.

SKONTROLUJTE, ČI SPOTREBIČ NIE JE POŠKODENÝ. Skontrolujte, či dvierka rúry tesne priliehajú. Rúru vyprázdnite a jej vnútro vyčistite mäkkou, vlhkou handrou.



SPOTREBIČ NEUVÁDZAJTE DO ČINNOSTI, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Napájací kábel, ani zástrčku neponárajte do vody. Nepribližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Mohlo by to spôsobiť úraz elektrinou, požiar alebo iné nebezpečenstvo.

PO ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKEJ SIETE

RÚRU MÔŽETE POUŽÍVAŤ IBA ak sú jej dvierka pevne zatvorené.

ZLÝ TELEVÍZNY PRÍJEM a rušenie rádiových vln môže byť výsledkom toho, že rúra je umiestnená v blízkosti televízora, rádia alebo antény.



UZEMNENIE SPOTREBIČA je povinné. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za zranenia osôb, zvierat, ani za poškodenie majetku vyplývajúce z nedodržania tejto požiadavky.

Výrobcovia nenesú zodpovednosť za problémy spôsobené nedodržaním týchto pokynov.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE BUDÚCE POUŽITIE



NEZOHRIEVAJTE, ANI NEPOUŽÍVAJTE V RÚRE, ANI V JEJ BLÍZKOSTI horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.



NEPOUŽÍVAJTE VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU na sušenie textilu, papiera, bylín, dreva, kvetín, ovocia, ani iných horľavých materiálov. Mohol by vzniknúť požiar.



PRI VZNIETENÍ MATERIÁLU V RÚRE ALEBO V JEJ BLÍZKOSTI A AK ZBADÁTE DYM, nechajte jej dvierka zatvorené a vypnite ju. Vytiahnite zástrčku elektrického prívodného kábla alebo vypnite prívod prúdu poistkou alebo vypínačom okruhu.



JEDLÁ NEVARTE PRÍLIŠ DLHO. Mohol by vzniknúť požiar.



RÚRU NENECHÁVAJTE BEZ DOZORU, hlavne, keď pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri ohrievaní jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztaviť.

Nenechávajte jedlá bez dozoru, ak pripravujete jedlá s veľkým množstvom tukov alebo oleja, pretože tuk sa môže vznietiť!



V TOMTO SPOTREBIČI NEPOUŽÍVAJTE korozívne chemikálie, ani ich výpary. Tento druh rúry je špeciálne navrhnutý na ohrievanie alebo varenie jedál. Nie je určený na priemyselné, ani laboratórne použitie.



NA DVIERKA NIČ NEVEŠAJTE, ani nekladte keď sú otvorené, poškodili by sa tým samotné dvierka a závesy. Rukoväť dvierok nepoužívajte na vešanie.



DETI SMÚ RÚRU používať iba pod dozorom dospelé osoby a po dôkladnom poučení o bezpečnom používaní, aby boli schopné rúru používať bezpečne. Musia si uvedomovať nebezpečenstvo hroziace pri nesprávnom používaní. Pri používaní iných zdrojov tepla (ak sú k dispozícii) samostatných alebo v kombinácii s mikrovlnami, dávajte pozor na deti, pretože pri príprave jedál sa využívajú vysoké teploty.



TENTO SPOTREBIČ NESMÚ BEZ DOZORU používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo ak im chýbajú skúsenosti a znalosti bez toho, že by ich o používaní spotrebiča poučila osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.

NENECHAJTE DETI BEZ DOZORU, aby ste sa ubezpečili, že sa nebudú so spotrebičom hrať.



RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na ohrievanie ničoho, čo je uzavreté vo vzduchotesných obaloch. Tlak sa ohrevom zvyšuje a pri otvorení obalu môže spôsobiť škody alebo môže dokonca explodovať.



PRAVIDELNE KONTROLUJTE, ČI NIE SÚ POŠKODENÉ



TESNENIA DVIEROK a dosadacie plochy dvierok. Ak sú tieto poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým nebude opravený vyškoleným servisným technikom.



SPOTREBIČE NIE SÚ URČENÉ na ovládanie prostredníctvom vonkajších časomerov alebo nezávislého diaľkového ovládania.

VAJÍČKA

MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na prípravu, ani na ohrev celých vajčiek so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.





OCHRANNÉ OPATRENIA



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI!

SPOTREBIČ SA NESMIE PRI POUŽITÍ MIKROVLN ZAPÍNAŤ bez potravín vnútri rúry. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.

VENTILACIE OTVORY rúry sa nesmú prikrývať. Zablokovanie vetracích otvorov môže spôsobiť poškodenie rúry a nedostatočné výsledky pri príprave jedál.

PRI SKÚŠANÍ OVLÁDANIA rúry vložte do vnútra pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra sa nepoškodí.

RÚRU NEUMIESTŇUJTE a nepoužívajte vonku.

NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič v blízkosti kuchynského drezu, vo vlhkej pivnici, v blízkosti bazény a pod.

VNÚTRO RÚRY NEPOUŽÍVAJTE na skladovanie.

PRED VLOŽENÍM DO RÚRY odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.



SMAŽENIE

MIKROVLNŇNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na smaženie, pretože teplotu oleja nie je možno kontrolovať.



POZOR: KĹD SA PO VARENÍ DOTÝKATE NÁDOB, RÚRY ALEBO PANVICE, používajte chňapky, predídete tak popáleninám. Počas používania rúry sa prístupné časti veľmi zohrejú, nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

TEKUTINY

NAPR. NÁPOJE ALEBO VODA. Tekutiny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek. Preto môžu horúce tekutiny náhle vykypieť.



Aby ste tomu predišli, dodržiavajte nasledujúce opatrenia:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Tekutiny v nádobe pred vložením do rúry premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby z rúry ju znovu premiešajte.

DETSKÉ JEDLÁ ALEBO NÁPOJE vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu.



Zabezpečte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.

Pred ohrevom vždy vyberte viečko a cumlík!



PRÍSLUŠENSTVO



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

V SÚČASNOSTI je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

PRED VARENÍM SA PRESVEDČTE, ČI POUŽÍVANÉ POMÔCKY sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.



PO VLOŽENÍ NÁDOBY S JEDLOM do mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa nedotýka vnútorných stien.

Je to mimoriadne dôležité pri použití kuchynských pomôcok vyrobených z kovu alebo s kovovými časťami.

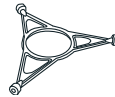
DOTYK KOVOVÝCH ČASŤÍ s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť.

PRED ZAPNUTÍM RÚRY VŽDY SKONTROLUJTE, či sa otočný tanier môže voľne otáčať. Ak sa otočný tanier nemôže voľne otáčať, použite menšiu nádobu.

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA POUŽÍVAJTE pod skleneným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad.

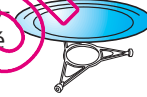
☞ Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.



SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER POUŽÍVAJTE pri všetkých spôsoboch varenia. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usadzovali v rúre a znečisťovali ju.

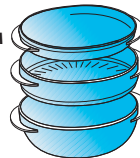
☞ Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.



PARÁK

POUŽÍVAJTE PARÁK S VLOŽENÝM SITKOM pri príprave jedál ako ryby, zelenina alebo zemiaky.

VŽDY POLOŽTE parák na sklenený otočný tanier.



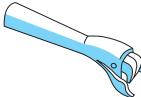
DRÔTENÝ ROŠT

Drôtený rošt používajte s funkciou grilu.



DRŽADLO ZAPEKACIEHO TANIERA CRISP

DODÁVANÉ ŠPECIÁLNE DRŽADLO CRISP TANIERA POUŽÍVAJTE na vybratie horúceho taniera z rúry.



ZAPEKACÍ CRISP TANIER

POTRAVINY SA UKLADAJÚ PRIAMO NA ZAPEKACÍ CRISP TANIER.

So zapekacím Crisp tanierom sa vždy používa sklenený otočný tanier.

NEKLAĎTE ŽIADNE POMÔCKY na zapekací Crisp tanier, pretože sa rýchlo rozohrieva a môže spôsobiť ich poškodenie.

ZAPEKACÍ TANIER sa pred použitím môže predhriať (max. 3 min). Na predhrievanie Crisp taniera vždy používajte funkciu Crisp.



QUELMICROOVEN.COM

PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA

PRERUŠENIE VARENIA:

VARENIE MÔŽETE PRERUŠIŤ OTVORENÍM DVIEROK, aby ste jedlo skontrolovali, obrátili alebo premiešali. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút.



AK VO VARENÍ NECHCETE POKRACOVAŤ:

VYBERTE JEDLO, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo STOP.



POKRAČOVANIE VARENIA:

ZATVORTE DVIERKA a RAZ stlačte tlačidlo Štart. Varenie bude pokračovať od miesta, v ktorom ste ho prerušili.



AK STLAČÍTE TLAČIDLO ŠTART DVAKRÁT, predĺžite dobu varenia o 30 sekúnd.

Po ukončení varenia zaznie zvukový signál vždy po minúte, počas 10 minút. Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.



POZNÁMKA: Ak dvierka po skončení varenia otvoríte a zatvoríte, rúra sludži nastavenia iba 60 sekúnd.



KUCHYNSKÁ ČASOMIERA



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU, keď potrebujete odmerať presnú dobu prípravy jedla, ako pri varení vajčiek alebo kysnutí cesta pred pečením a pod.

- 1 STLAČTE TLAČIDLO HODINY.
- 2 NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM NASTAVTE DOBU, ktorá sa má merať.
- 3 STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.

BLIKAJÚCI STÍPKI indikuje, že sa odmeriava čas.



PO UPLYNUTÍ NASTAVENÉHO ČASU ZAZNIE ZVUKOVÝ SIGNÁL.

PO STLAČENÍ TLAČIDLA HODÍN sa zobrazí zostávajúca doba časomiere. Bude sa zobrazovať 3 sekundy, potom sa bude znovu zobrazovať doba varenia (Ak práve varíte).

ABY STE FUNKCIU ČASOMIERY ZASTAVILI, keď je v činnosti popri inej funkcii, najprv ju musíte vyvolať stlačením tlačidla hodín, potom ju zastavte stlačením tlačidla Stop.



OCHRANA PRED NÁHODNÝM ZAPNUTÍM / DETSKÁ POISTKA



TÁTO AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÁ FUNKCIA SA AKTIVUJE MINÚTU PO prepnutí rúry do režimu "stand by". (Rúra je v režime "stand by", keď sa zobrazuje presný čas alebo, ak neboli nastavené hodiny, keď je displej prázdny).



BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK SA ODBLOKUJE OTVORENÍM A ZATVORENÍM DVIEROK, napr. pri vložení potravín. Inak sa na displeji zobrazí "door" (dvierka).

door



HODINY



PRI PRVOM ZAPOJENÍ SPOTREBIČA DO ELEKTRICKEJ SIETE alebo po výpadku dodávky elektriny, je displej prázdny. Ak nenastavíte hodiny, displej ostane prázdny, kým nenastavíte dobu varenia.

- 1 OTÁČANÍM OTOČNÉHO VOLIČA NASTAVENIA nastavte hodiny, keď bliká ľavá číslica (hodiny).**
- 2 STLAČENÍM TLAČIDLA START nastavte hodiny.**
- 3 OTÁČANÍM OTOČNÉHO VOLIČA NASTAVENIA nastavte minúty, keď bliká pravá číslica (minúty).**
- 4 STLAČENÍM TLAČIDLA START nastavte minúty.**

HODINY SÚ NASTAVENÉ a v chode.

AK CHCETE ZOBRAZOVANIE HODÍN RO NASTAVENÍ na displeji zrušiť, jednoducho stlačte ešte raz tlačidlo hodín na 3 sekundy a potom stlačte tlačidlo Stop.

ABY SA ZOBRAZOVANIE HODÍN ZNOVU OBNOVILO, zopakujte horeuvedený proces.

POZNÁMKA: POČAS NASTAVOVANIA PRESNEHO ČASU NECHAJTE DVIERKA OTVORENÉ. Na nastavenie presného času na hodinách tak budete mať 10 minút. Inak musíte každý krok uskutočniť do 60 sekúnd.



VARENIE A OHREV MIKROVLNAMI

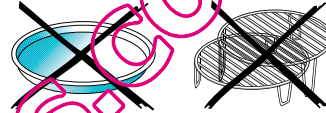


POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na bežné varenie a ohrev potravín, ako zelenina, ryby, zemiaky a mäso.

- 1 **STLÁČANÍM TLAČIDLA VÝKONU** nastavte výkon.
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu varenia.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

PO ZAPNUTÍ VARENIA:

Dobu varenia môžete jednoducho predĺžovať stláčaním tlačidla Štart s 30-sekundovým krokom. Každé stlačenie predĺži dobu o 30 sekúnd. Okrem toho môžete dobu varenia predĺžovať alebo skracovať nastavovacím gombíkom.



VOĽBA ÚROVNE VÝKONU

IBA MIKROVLNĽY	
VÝKON	ODPORUČANÉ POUŽITIE:
JET (700 W)	OHREV NÁPOJOV , vody, vývaru, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak potraviny obsahujú vajčká alebo smotanu, znížte výkon.
600 W	VARENIE rýb, mäsa, zeleniny a pod.
500 W	ŠETRNEJŠIE VARENIE napr. omáčok s vysokým obsahom bielkovín, jedál so sýrmi a vajčkami a na ukončenie varenia dusených jedál.
350 W	MIERNE DUSENIE , zmäkčovanie masla.
160 W	ROZMRAZOVANIE . Zmäkčovanie masla, syrov.
90 W	ZMÄKČOVANIE zmrzliny.



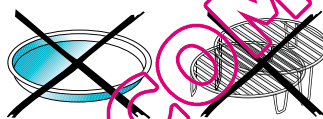
JET ŠTART



TÁTO FUNKCIA SA POUŽÍVA na rýchly ohrev potravín s vysokým obsahom vody, ako sú číre polievky, káva alebo čaj.

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

TÁTO FUNKCIA SA AUTOMATICKY ZAPÍNA pri maximálnom mikrovlnnom výkone a doba varenia je nastavená na 30 sekúnd. Každým nasledujúcim stlačením sa doba predlžuje o 30 sekúnd. Okrem toho môžete dobu varenia po zapnutí funkcie predlžovať alebo skracovať aj nastavovacím gombíkom.



GRIL




POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na rýchle dosiahnutie príjemného hnedého povrchu jedla.

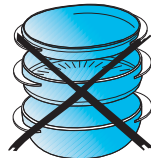
- 1 **STLAČTE TLAČIDLO GRIL.**
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu grilovania.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

STLAČENÍM TLAČIDLA GRIL počas prípravy jedla zapnete alebo vypnete grilovací článok. Časomiera bude odrávať dobu prípravy jedla aj keď je grilovací článok vypnutý.

KEĎ JE GRILOVACÍ ČLÁNOK V ČINNOSTI, NENECHÁVAJTE DVIERKA OTVORENÉ DLHO, spôsobí to prudké zníženie teploty.

 PRED GRILOVANÍM SKONTROLUJTE, ČI POUŽÍVANÉ KUCHYNSKÉ POMÔCKY odolávajú teplu a či sú vhodné na použitie v rúre.

 PRI GRISOVANÍ NEPOUŽÍVAJTE PLASTOVÉ POMÔCKY. Roztavili by sa. Nie sú vhodné ani drevené, či papierové pomôcky.





PEČENIE







TÚTO FUNKCIU POUŽÍVAJTE NA ohrev a pečenie pizzy alebo iných jedál z cesta. Je dobrá aj na smaženie slaniny, vajíčok, údenín, hamburgerov a pod.

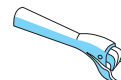
- 1 **STLAČTE TLAČIDLO CRISP.**
- 2 **OTÁČANÍM OTOČNÉHO VOLIČA NASTAVENIA** nastavte dobu varu.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO START.**

POČAS POUŽÍVANIA FUNKCIE PEČENIA NIE JE MOŽNÉ ZMENIŤ HLADINU VÝKONU ani zapnúť/vypnúť funkciu grilovania.

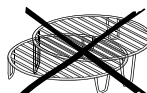
RÚRA ZAČNE AUTOMATICKY používať na ohrev taniera na pečenie Crisp Plate mikrovlnné žiarenie a gril. Týmto spôsobom tanier Crisp Plate rýchlo dosiahne pracovnú teplotu a začne zapekať a piecť jedlo.

-  **SKONTROLUJTE**, že tanier Crisp Plate je správne umiestnený v strede skleneného otočného taniera.
-  **RÚRA A TANIER NA PEČENIE CRISP PLATE** budú počas používania tejto funkcie veľmi horúce.
-  **HORÚCI TANIER CRISP PLATE NEUKLADAJTE** na žiadny povrch náchylný na účinky tepla.
-  **DÁVAJTE POZOR A NEDOTÝKAJTE SA** povrchu pod grilovacím prvkom.

 **NA VYBERANIE TANIERA NA PEČENIE CRISP PLATE POUŽÍVAJTE RUKAVICE** alebo **špeciálnu rúčku Crisp** dodávanú s tanierom na pečenie Crisp Plate.



POČAS POUŽÍVANIA TEJTO FUNKCIE POUŽÍVAJTE JEDINE dodávaný tanier na pečenie Crisp Plate. Iné taniere na pečenie Crisp Plate na trhu nezabezpečia pri používaní tejto funkcie uspokojivé výsledky.





ZRÝCHLENÉ ROZMRAZOVANIE



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb, zeleniny a chleba. Funkcia rozmrazovania **JET Defrost** by sa mala používať jedine ak je čistá hmotnosť v rozsahu 100 g - 2,5kg.

VŽDY POLOŽTE POTRAVINY na sklenený otočný tanier.

- 1** **OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA** nastavte triedu potravín.
- 2** **OTÁČANÍM NASTAVOVACIEHO GOMBÍKA** nastavte hmotnosť.
- 3** **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

V POLOVICI DOBY ROZMRAZOVANIA sa rúra zastaví a vyzve vás nápisom **TURN FOOD**, aby ste jedlo obrátili.

- ☞ Otvorte dvierka.
- ☞ Jedlo obráťte.
- ☞ Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Start.

Turn Food

MRAZENÉ POTRAVINY:

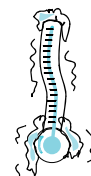
AK JE HMOTNOSŤ POTRAVIN NIŽŠIA ALEBO VYŠŠIA AKO ODPORÚČANÁ: Postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W vhodný na rozmrazovanie.



MRAZENÉ POTRAVINY:

AK JE TEPLOTA POTRAVIN VYŠŠIA ako je teplota hlboko zmrazených potravín (-18°C), nastavte nižšiu hmotnosť potravín.

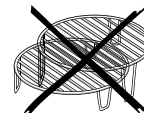
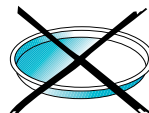
AK JE TEPLOTA POTRAVIN NIŽŠIA ako je teplota hlboko zmrazených potravín (-18°C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.



TRIEDA POTRAVIN	MNOŽSTVO	TIPY
1 MÄSO	100 G - 2 KG	Sekané mäso, kotlety, steaky alebo pečené mäso.
2 HYDINA	100 G - 2,5 KG	Celé kurča, kúsky alebo filety.
3 RYBY	100 G - 1,5 KG	Celé, steaky alebo filety.
4 ZELENINA	100 G - 1,5 KG	Miešaná zelenia, hrášok, brokolica a pod.
5 CHLEB	100 G - 1 KG	Bochník, buchty alebo rožky.

POKIAL IDE O POTRAVINY, KTORÉ NIE SÚ UVEDENÉ V TEJTO TABUĽKE, a ak hmotnosť nedosahuje alebo prekračuje odporúčanú hmotnosť, mali by ste postupovať podľa postupu „Varenie a ohrev mikrovlnami“ a pri rozmrazovaní zvoliť výkon 160 W.

POZNÁMKA: Rúra bude automaticky pokračovať v činnosti po 2 min. v prípade, že potraviny neobráťte. V tomto prípade sa doba rozmrazovania predĺži.





NÚTENÉ PRÚDENIE VZDUCHU



TÚTO FUNKCIU POUŽÍVAJTE NA pečenie tort, muffinov, čajového pečiva, snehových pusiniek, hotových a mrazených trubičiek.

- 1 OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA NÚTENÉHO PRÚDENIA VZDUCHU nastavte preferovanú teplotu .
- 2 OTÁČANÍM OTOČNÉHO VOLIČA nastavte dobu pečenia.
- 3 STLAČTE TLAČIDLO START.



NA ULOŽENIE JEDLA POUŽITE SPODNÝ KOVOVÝ ROŠT a vzduch nechajte rovnomerne prúdiť okolo jedla.

PO ZAČATÍ PROCESU OHREVU je možné teplotu jednoduchým spôsobom nastaviť stlačením tlačidla núteného prúdenia vzduchu.



AK PEČIETE MALÉ POLOŽKY, ako sú zákusky a muffiny, ako plech na pečenie použite tanier Crisp Plate.

AK POUŽÍVATE FUNKCIU NÚTENÉHO PRÚDENIA VZDUCHU, VŽDY UMIESTNITE riad na pečenie a tanier Crisp Plate na spodný drôtený rošt.



AK POUŽÍVATE TÚTO FUNKCIU, SKONTROLUJTE, ŽE POUŽÍVANÉ riady sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

ABY STE PRI PEČENÍ DOSIAHLI DOBRÉ VÝSLEDKY, pred dokončením pečenia neotvárajte dverka. Po dokončení nechajte rúru pred ďalším pečením vychladnúť.

	JEDLO	TEPLOTA A ČAS	TIPY
1	PIŠKÓTOVÁ TORTA (ĽAHKÁ) 600 – 700 G CESTO	175° , 35 – 40 MINÚT	Použite okrúhlu tortovú formu .
2	PIŠKÓTOVÁ TORTA (ŤAŽKÁ) 700 – 800 G CESTO	175° , 40 – 45 MINÚT	Použite okrúhlu tortovú formu .
3	MUFFINY, 8 – 10 KUSOV	175° , 22 – 25 MINÚT	Použite malé papierové formičky a umiestnite ich na tanier Crisp Plate.
4	ČAJOVÉ PEČIVO, 8 – 10 KUSOV	175° , 16 – 18 MINÚT	Použite tanier Crisp Plate ako náhradu plechu na pečenie.
5	SNEHOVÉ PUSINKY, 12 - 15 KUSOV	125° , 50 – 55 MINÚT	Použite vymastený tanier Crisp Plate alebo ho zakryte papierom na pečenie.
6	HOTOVÉ TRUBIČKY, 4 – 6 KUSOV	200° , 12 – 14 MINÚT	Použite tanier Crisp Plate ako náhradu plechu na pečenie.
7	PREDPEČENÉ, VÁKUOVO BALENÉ TRUBIČKY, 2 – 4 KUSY	200° , 10 – 12 MINÚT	Použite tanier Crisp Plate ako náhradu plechu na pečenie.
8	MRAZENÉ TRUBIČKY, 2 – 4 KUSY	175° , 9 – 11 MINÚT	Použite tanier Crisp Plate ako náhradu plechu na pečenie.



VARENIE V PARE



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA prípravu jedál ako zelenina a ryby.
VŽDY POUŽÍVAJTE DODÁVANÝ PARÁK pri použití tejto funkcie.

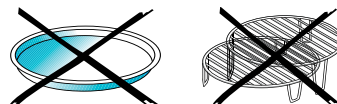
- 1 **OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA PARA** zvolíte triedu potravín. (pozri tabuľku)
- 2 **OTÁČANÍM OVLÁDAČA** nastavíte hmotnosť potravín.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**



PARÁK bol navrhnutý iba pre použitie s mikrovlnami!
NIKDY HO NEPOUŽÍVAJTE s inou funkciou.

POUŽITIE PARÁKA s inou funkciou môže spôsobiť jeho poškodenie.
PRED ZAPNUTÍM RÚRY VŽDY SKONTROLUJTE, či sa otočný tanier voľne otáča.
VŽDY POLOŽTE parák na sklenený otočný tanier

1	ZEMIAKY / KOREŇOVÁ ZELENINA	150 g - 500 g	POUŽÍVAJTE ROVNAKO VEĽKÉ KÚSKY. Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kúsky.
2	ZELENINA (Karfiol a brokolica)	150 g - 500 g	Po uvarení nechajte odstáť 1 - 2 minúty.
3	MRAZENÁ ZELENINA	150 g - 500 g	NECHAJTE ODSTÁŤ 1 - 2 minúty.
4	RYBIE FILÉ	150 g - 500 g	FILÉ ROVNOMERNE ROZLOŽTE na sitko paráka. Tenké časti vzájomne poprekladajte. Po uvarení nechajte odstáť 1 - 2 minúty.
5	KURČACIE REZNE	150 g - 500 g	POUŽITE ROVNAKO VEĽKÉ REZNE a rovnomerne ich rozložte na naparovaciu mriežku. Ak používate mrazené rezne, pred varením skontrolujte, či sú dobre rozmrazené. Po uvarení nechajte odstáť 3 - 5 minúty.
6	OVOCIE	150 g - 500 g	OVOCIE POREŽTE NA ROVNAKO VEĽKÉ ROVNOMERNÉ KÚSKY. Aby ste predišli prevareniu veľmi zrelého ovocia, naprogramujte nižšiu hmotnosť ako je aktuálna. Po uvarení nechajte odstáť 2 - 3 minúty.



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

PRI VÄČŠINE POTRAVIN SA POUŽÍVA DLŠIA DOBA VARENIA ako je potrebné. Základným pravidlom je, že dvojnásobné množstvo potravín si vyžaduje takmer dvojnásobnú dobu prípravy.

AK JE TEPLOTA POTRAVIN NA ZAČIATKU NIŽŠIA, bude potrebná dlhšia doba na prípravu jedla. Potraviny pri izbovej teplote sa uvaria rýchlejšie ako potraviny vybrané priamo z chladničky.

PRI VARENÍ NIEKOLKÝCH KUSOV rovnakých potravín, ako zemiaky v šupke, ich uložte do kruhu, aby sa uvarili rovnomerne.

NIEKOTRÉ POTRAVINY MAJÚ KOŽU ALEBO BLANU napr. zemiaky, jablká a vaječné žĺtky. Tieto potraviny treba pred prípravou prepichnúť vidličkou alebo špáradlom, aby sa uvoľnil tlak a tak sa predišlo ich prasknutiu.



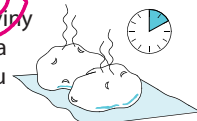
MALÉ KÚSKY POTRAVIN SA UVARIA RÝCHLEJŠIE ako veľké kusy a rovnomerné kusy sa uvaria v celom objeme lepšie ako nerovnomerne tvarované potraviny.

MIEŠANIE A OBRÁTENIE POTRAVIN SÚ techniky používané pri konvenčnom varení, ako aj pri varení mikrovlnami na rýchlejšie rozloženie tepla k stredu jedla a predchádzajú prehriatiu vonkajších častí potravín.

KEĎ SÚ POTRAVINY, KTORÉ PRIPRAVUJETE, NEPRÁVIDELNÉHO TVARU alebo sú veľké, uložte tenšie časti potravín na stred taniera, kde sa ohrejú neskôr.

POTRAVINY S VYSOKÝM OBSAHOV KUKURU A CUKRU sa uvaria rýchlejšie ako potraviny obsahujúce veľa vody. Tuk a cukor okrem toho dosiahnu vyššiu teplotu ako voda.

PO PRÍPRAVE NECHAJTE JEDLO vždy odstáť. Doba odstátia vždy zlepší výsledky, pretože teplota sa rovnomerne rozloží v celom objeme jedla.



DRUH POTRAVIN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSTÁTIA	RADY
KURČA (vcelku)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	KURČA V polovici doby prípravy obráťte. Po ukončení varenia skontrolujte, či je šťava bezfarebná.
KURČA porcie alebo rezne	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	PO UKONČENÍ varenia skontrolujte, či je šťava bezfarebná.
SLANINA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	POLOŽTE NA PAPIER NA PEČENIE, NA tanier, v 2 alebo 3 vrstvách a prikryte papierom na pečenie.
ZELENINA (čerstvá)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	VARTE PRIKRYTÚ a pridajte 2 pol. lyžice soli.
ZELENINA (mrazená)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	VARTE PRIKRYTÚ.
ZEMIAKY V ŠUPKE	1 KS 4 KS	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PREPICHNITE VIDLIČKOU. (1 ks = 250 g). V polovici doby prípravy obráťte.
MÄSO (väčší kus)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
RYBY (vcelku)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	KOŽU NAREŽTE a varte prikryté.
RYBY (porcie alebo filé)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	ULOŽTE TENŠIMI ČASŤAMI K stredu taniera. Varte prikryté.

TABUĽKA OHREVVU

AKO PRI TRADIČNÝCH SPÔSOBOCH VARENIA, potraviny v mikrovlnnej rúre treba vždy dostatočne ohriať.

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY SA DOSIAHNU, ak potraviny uložíte hrubšími časťami k vonkajšiemu okraju taniera a tenšími časťami k stredu.

TENKÉ PLÁTKY MÄSA poprekładajte alebo uložte tak, aby sa prekryvali. Hrubšie kusy, ako fašírka a klobásky, uložte tesne k sebe.

PRI OHREVE DUSENÝCH JEDÄL ALEBO OMÄČOK je lepšie, ak ich premiešate, aby sa teplo rovnomerne rozložilo.



PRIKRYTIE JEDLA napomáha udržať vlhkosť vnútri jedla, znižuje prskanie a skracaie dobu ohrevu.

PRI OHREVE MRAZENÝCH POTRAVIN postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.

JEDLÄ, KTORÉ SA NEDAJÜ PREMIEŠAŤ, ako gratinované jedlá, je lepšie ohrievať pri výkone 400-600 W.

NIEKOLKO MINÜT ODSÄTÄTIA zabezpečí rovnomerné rozloženie teploty v celom objeme jedla.

DRUH POTRAVIN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSÄTÄTIA	RADY
JEDLO NA TANIERI	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TANIER PRIKRYTE
RYŽA	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	JEDLO PRIKRYTE
MÄSOVÉ GULKY	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	OHRIEVAJTE NEPRIKRYTÉ
NÄPOJ	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Do ŠÄLKY VLOŽTE KOVOVÜ LYŽIČKU, ABY STE PREDIŠLI PREHRIATIU.
POLIEVKA (VÝVAR)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OHRIEVAJTE NEPRIKRYTÜ V POLIEVKOVOM TANIERI ALEBO V MISKE.
MĽIEČNE POLIEVKY ALEBO OMÄČKY	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NÄDOBU NENAPĽNAJTE VIAC AKO DO 3/4. Počas ohrevu premiešajte.
HOT DOGY	1 KS 2 KS	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABUĽKA ROZMRAZOVANIA

MRAZENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH VRECKÁCH, plastovej fólii alebo v papierových škatuliach môžete vložiť priamo do rúry, ak na obale nie sú žiadne kovové časti (napr. kovové spony).

TVAR OBALU ovplyvňuje dobu rozmrazenia.

Nízke balíčky sa rozmrazia rýchlejšie ako veľký kus.

JEDNOTLIVÉ KÚSKY ODDEĽTE, keď sa začínajú rozmrazovať. Jednotlivé kúsky sa rozmrazia oveľa ľahšie.

ČASTI POTRAVÍN, KTORÉ SA ZAČÍNajú VEĽMI ZOHRIEVAŤ (napr. nohy a špičky krídel kurčata) prikryte malými kúskami alobalu.

VEĽKÉ KUSY S KOSTOU v polovici rozmrazovania obráťte.

VARENÉ A DUSENÉ JEDLÁ A OMÁČKY sa rozmrazia lepšie, ak ich počas rozmrazovania premiešate.

POČAS ROZMRAZOVANIA je lepšie potraviny nerozmraziť úplne a nechať proces dokončiť počas odstátia.

DOBA ODSŤÁTIA PO ROZMRAZOVANÍ VŽDY ZLEPŠÍ výsledky, pretože teplota sa rovnomerne rozloží v celom objeme potravín.



DRUH POTRAVÍN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSŤÁTIA	RADY
PEČENÉ MÄSÁ	800 - 1000 G	ROZMRAZOVANIE (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
MLETÉ MÄSO	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te.
REBIERKA, KOTLETY, REZNE	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
KURČA (vcelku)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
KURČA porcie alebo rezne	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte a oddel'te jednotlivé kusy. Špičky krídel a nohy chráňte pred prehriatím kúskami alobalu.
RYBY (vcelku)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte a chvost chráňte pred prehriatím kúskom alobalu.
RYBY (porcie alebo filé)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te.
BOCHNÍK CHLEBA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
ROŽKY A ŽEMLE	4 KS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	ULOŽTE DO KRUHU.
OVOCIE A BOBULOVITÉ OVOCIE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	POČAS ROZMRAZOVANIA oddel'te jednotlivé kusy.

TABUĽKA GRILOVANIA

FUNKCIA GRILOVANIA JE VYNIKAJÚCA na zhnednutie jedla po jeho uvarení mikrovlnami.

DRÔTENÝ ROŠT môžete použiť na pre-miestnenie jedla bližšie ku grilovaciemu článku, aby sa zhnednutie urýchlilo.

TENKÉ KUSKY POTRAVÍN, ako plátky chleba a klobásky, uložte na drôtený rošt a pripravujte ich iba grilovaním.



HRUBŠIE POTRAVINY, ako kurča alebo gratinované jedlá; Uvarte ich najprv mikrovlnami a potom nechajte na povrchu zhnednúť grilovaním, aby dostali krajšiu farbu.

NÁDOBU alebo gratinované jedlo môžete položiť priamo na sklenený otočný tanier.

DRUH POTRAVÍN	MNOŽSTVO	NASTAVENIE	DOBA	RADY
SYROVÝ TOAST	3 KS	GRIL	4 - 5 MIN.	POLOŽTE NA DRÔTENÝ ROŠT
ZEMIAKOVÉ KROKETY	2 PORCIE		6 - 8 MIN.	JEDLO ULOŽTE NA DRÔTENÝ ROŠT.
KLOBÁSKY (100 G / KS)	2 - 3 KS		10 - 12 MIN.	ULOŽTE NA DRÔTENÝ ROŠT. V POLOVICI DOBY PRÍPRAVY OBRÁŤTE.
KÚSKY KURČAŤA	1000 G	700 W POTOM GRIL	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	ULOŽTE NA TANIER KOŽOU HORE.
GRATINOVANÉ ZEMIAKY	4 PORCIE	600 W POTOM GRIL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TANIER.
LASAGNE (mrazené)	500 G		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TANIER.
GRATINOVANÉ RYBY (mrazené)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TANIER.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

JEDINOU BEŽNE POTREBNOU ÚDRŽBOU je čistenie. Čistenie sa vykonáva, keď je rúra odpojená od elektrickej siete.

NEDOSTATOČNÁ STAROSTLIVOSŤ O RÚRU, aby bola čistá, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

NEPOUŽÍVAJTE OCELOVÉ DRÔTENKY, ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY, drsné umývacie handričky a pod., ktoré poškodzujú ovládací panel a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Používajte handričku namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku.

NESTRIEKAJTE PRÍPRAVOK priamo na rúru.

PRAVIDELNE, hlavne ak v rúre niečo vykypelo, vyberajte otočný sklenený tanier a držiak a utierajte aj dno rúry.

TÁTO RÚRA JE URČENÁ na prevádzku s vloženým otočným tanierom.

MIKROVLNNÚ RÚRU nepoužívajte, ak ste otočný tanier vybrali na čistenie.

POUŽÍVAJTE mäkkú a vlhkú handričku namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo.

DBAJTE, ABY SA TUK alebo kusky jedla nesusadzovali okolo dvierok.

PRI ČISTENÍ ODOLNÝCH ŠKŮR nechajte v rúre povariť 2 alebo 3 minúty vodu v šálke. Para nečistoty zmakčí.

NEPRIJEMNÝ ZÁPACH V RÚRE ODSTRÁNITE, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.

NA ČISTENIE RÚRY NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČE, KTORÉ využívajú prúd pary.

RÚRU by ste mali pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedál.

GRILOVACÍ ČLÁNOK netreba čistiť, pretože intenzívnym teplom sa všetky škvryny spália, avšak horná stena za ním si vyžaduje pravidelné čistenie. Používajte handričku navlhčenú v teplej vode s prídavkom jemného prostriedku.

AK GRIL NEPOUŽÍVATE pravidelne, treba ho raz mesačne zapnúť na 10 minút, aby sa spálili zvyšky jedál a predišlo sa tak nebezpečenstvu požiaru.

V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ:

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA.



SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER.



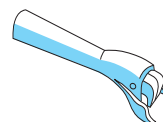
PANÁK



DRÔTENÝ ROŠT.



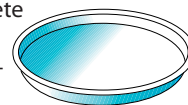
DRŽADLO CRISP TANIERA.



ŠETRNÉ ČISTENIE SI VYŽADUJÚ:

ZAPEKACÍ CRISP TANIER sa umýva vo vode s prídavkom jemného umývacieho prostriedku.

Veľmi znečistené časti môžete čistiť drsnou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.



VŽDY nechajte zapekací crisp tanier pred čistením vychladnúť.

NEPONÁRAJTE ho do vody, ani ho neoplachujte, kým je horúci. Rýchle ochladenie by ho mohlo poškodiť.

NEPOUŽÍVAJTE OCELOVÉ DRÔTENKY. Poškriabali by povrch.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

AK RÚRA NEFUNGUJE, skôr, ako zavoláte servisné stredisko, skontrolujte:

- ☞ Správne uloženie držiaka otočného taniera.
- ☞ Zástrčka elektrického kábla je správne zasunutá v sieťovej zásuvke.
- ☞ Dvierka sú správne zatvorené.
- ☞ Skontrolujte poistky a elektrickú sieť.
- ☞ Skontrolujte, či sú vetracie otvory voľné.
- ☞ Počkajte 10 minút a potom sa pokúste rúru zapnúť znovu.
- ☞ Pred opätovným pokusom otvorte a zatvorte dvierka.

PREDÍDETE TAK zbytočnejmu zásahu, za ktorý by ste museli zaplatiť.

Servisnej službe vždy nahláste výrobné číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozrite servisný štítok). Podrobnosti nájdete v záručnom liste.



AK JE POŠKODENÝ PRÍVODNÝ ELEKTRICKÝ KÁBEL, musíte ho dať vymeniť za originálny kábel, ktorý dostanete v servisnom stredisku. Prívodný elektrický kábel môže vymeniť iba vyškolený servisný technik.



OPRAVY SPOTREBIČA MÔŽE VYKONÁVAŤ IBA VYŠKOLENÝ SERVISNÝ TECHNIK. Ak sa pri oprave demontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, ako vyškolenému servisnému technikovi. **NEDEMONTUJTE ŽIADNY KRYT.**

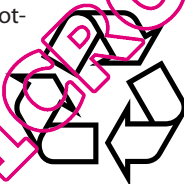


OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

OBAL je recyklovateľný, ako potvrdzuje symbol recyklácie.

Obal likvidujte podľa platných predpisov. Potenciálne nebezpečné obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) odkladajte mimo dosahu detí.

TENTO SPOTREBIČ je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EC o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli vzniknúť nesprávnou manipuláciou s týmto spotrebičom.



SYMBOL na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

LIKVIDÁCIA musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

PODROBNEJŠIE INFORMÁCIE o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto spotrebiča vám na požiadanie poskytne kompetentný miestny orgán, služba zberu a likvidácie komunálneho odpadu alebo predajňa, v ktorej ste spotrebič kúpili.

PRED LIKVIDÁCIOU odrežte prívodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal pripojiť do siete.



V SÚLADE S IEC 60705.

MEDZINÁRODNÁ ELEKTROTECHNICKÁ KOMISIA vyvinula normy na porovnávacie testovanie výkonu ohrevu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru sa odporúča:

TEST	MNOŽSTVO	PRIBL. DOBA	ÚROVEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRIL	
13.3	500 G	AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE		ULOŽTE NA OTOČNÝ TANIER

TECHNICKÉ ÚDAJE

PRIVÁDZANÉ NAPÄTIE	230 V/50 Hz
NOMINÁLNY PRÍKON	2050 W
POISTKA	10 A
MIKROVLNNÝ VÝKON	700 W
VÝKON GRILU	1000 W
VONKAJŠIE ROZMERY (VxŠxH)	299 x 521x 490
VNÚTORNÉ ROZMERY (VxŠxH)	200 x 326 x 320

QUELMICTRONICS.COM






INSTALLAZIONE



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO


 **CONTROLLARE CHE LA TENSIONE** indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

INSTALLARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE PIANA E STABILE in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.



COLLOCARE IL FORNO LONTANO da altre sorgenti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 30 cm. L'elettrodomestico deve essere appoggiato alla parete, assicurarsi di lasciare spazio sufficiente per la ventilazione sopra, sotto e sui lati del forno. Il forno a microonde non deve essere collocato in mobili ad incasso.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.


 **NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO** con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

SE INSTALLATO VICINO AD APPARECCHI RADIO, TELEVISIVI O ANTENNE, il forno può causare interferenze.



 **LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA** a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI. Potrebbero innescarsi incendi.



NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non lasciare il forno incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e causare un incendio.



NON USARE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati sull'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



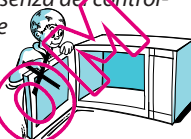
NON APPENDERE O POSIZIONARE oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.



CONSENTIRE AI BAMBINI di utilizzare l'apparecchio solo dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio, in modo che possano servirsene in maniera corretta e non pericolosa anche in assenza del controllo di adulti. Controllare i bambini quando si usano altre fonti di calore (se disponibili) separatamente o in combinazione con le microonde, a causa delle altissime temperature generate.

QUESTO APPARECCHIO NON DEVE UTILIZZATO da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, mancanza di esperienza e di consapevolezza, salvo se controllati o se hanno ricevuto corrette istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

CONTROLLARE I BAMBINI e non consentire loro di giocare con questo apparecchio.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.



L'ELETTRODOMESTICO NON È INTESO PER il funzionamento a mezzo di timer esterni o sistemi telecomandati.

UOVA

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

LE APERTURE DI VENTILAZIONE SUL FORNO non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON LASCIARE E NON USARE questo apparecchio all'esterno.

NON USARE QUESTO forno vicino a lavandini o su piani d'appoggio bagnati, vicino ad una piscina o simile.

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittiture a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le cassette. Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere fuori dalla portata dei bambini.

LIQUIDI

Es. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI e liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare



sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!



ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO e trasparenti alle microonde.



NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

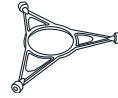
SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di ruotare liberamente, occorrerà utilizzare un contenitore più piccolo.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DELL'APPOSITO SUPPORTO sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

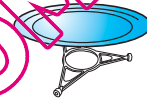
☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.



COTTURA A VAPORE

USARE LA PENTOLA PER LA COTTURA a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

DISPORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.



GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



MANIGLIA PER PIATTO CRISP

USARE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.

NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

È POSSIBILE PRERISCALDARE il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.



QUELMICROONDES.COM

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

PER CONTROLLARE, MESCOLARE o GIRARE L'ALIMENTO, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



PER SOSPENDERE LA COTTURA:

TOGLIERE L'ALIMENTO, chiudere la porta e premere il tasto STOP.



PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

CHIUDERE LA PORTA e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA.** Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



PREMENDO IL TASTO START DUE VOLTE il tempo di cottura incrementa di 30 secondi.

AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA, il segnale acustico del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire la porta per far cessare il segnale.



NOTA: Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



TIMER



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

- 1** **PREMERE IL PULSANTE CLOCK.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- 3** **PREMERE IL PULSANTE START DI AVVIO.**

LE COLONNINE LAMPEGGIANTI indicano che il timer è in funzione.



ALLO SCADERE DEL TEMPO impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

PREMENDO UNA SOLA VOLTA IL TASTO Clock si può visualizzare il tempo residuo sul timer. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il display torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

PER FERMARE IL TIMER quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo il tasto Stop.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand-by". (Il forno si trova in modalità "stand-by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



La porta del forno deve essere aperta e poi chiusa per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "door" (porta).

door



FUNZIONE OROLOGIO



Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare l'ora quando la cifra di sinistra (ora) lampeggia.
- 2 PREMERE IL PULSANTE **START** per impostare l'ora.
- 3 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare i minuti quando le due cifre di destra (minuti) lampeggiano.
- 4 PREMERE IL PULSANTE **START** per impostare l'ora.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ed è in funzione.

PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Clock per 3 secondi e poi il tasto Stop.

PER REINSERIRE LA FUNZIONE OROLOGIO, seguire la procedura sopra descritta.

NOTA: TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE POWER** per impostare il livello di potenza.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE START.**

UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO SUGGERITO:
JET (700 W)	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	COTTURA DI PESCE , carne, verdura, ecc.
500 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE altamente proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	BOLLITURA A FUOCO LENTO DI STUFATI, fusione del burro.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	PER PORTARE I GELATI a temperatura.



FUNZIONE AVVIO RAPIDO



QUESTA FUNZIONE serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE START.**

QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Il tempo può anche essere aumentato o diminuito ruotando la manopola di regolazione dopo l'avvio della funzione.



FUNZIONE GRILL





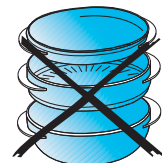
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE GRILL.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE START.**

PREMENDO IL TASTO GRILL DURANTE LA COTTURA, SI INSERISCE disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

-  **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.**
-  **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe.** Anche la carta o il legno sono sconsigliati.





FUNZIONE CRISP







USARE QUESTA FUNZIONE PER cucinare quiche, pizza ed altre pietanze a base di impasti. È inoltre adatto per friggere pancetta e uova, salsicce, hamburger, ecc.

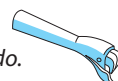
- 1** **PREMERE IL TASTO CRISP.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3** **PREMERE IL TASTO D'AVVIO RAPIDO.**

NON È POSSIBILE modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

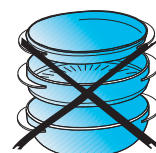
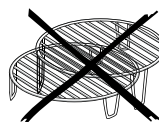
IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE con microonde e grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

-  **ASSICURARSI CHE IL PIATTO Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.**
-  **IL FORNO E IL PIATTO CRISP DIVENTANO molto caldi durante l'uso di questa funzione.**
-  **NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.**
-  **NON TOCCARE LA PARTE superiore del forno dove è alloggiata la griglia.**

 **INDOSSARE GUANTI DA FORNO** o **servirsi dell'apposita maniglia Crisp** in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.



CON QUESTA FUNZIONE usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.





FUNZIONE SCONGELAMENTO RAPIDO



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollame, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento rapido funziona solo se il peso netto è tra 100 g e 2,5 kg.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL PULSANTE AUTO DEFROST** per selezionare la categoria di alimenti.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE START.**

A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO il forno si arresta e visualizza il messaggio **TURN FOOD**.

- ☞ Aprire lo sportello.
- ☞ Ruotare l'alimento.
- ☞ Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.

FROZEN FOODS:

SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE AL PESO CONSIGLIATO, seguire la procedura descritta in "Cottura e Riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



CIBI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.

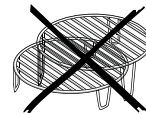
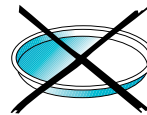
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso superiore.



CATEGORIA DI ALIMENTI	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1 CARNE	100 G - 2 KG	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
2 POLLAME	100 G - 2,5 KG	Pollo intero, a pezzi o filetti.
3 PESCE	100 G - 1,5 KG	Bistecche o filetti interi.
4 VERDURE	100 G - 1,5 KG	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc.
5 PANE	100 G - 1 KG	Pagnotte, panini o rotoli

PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

NOTA: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti, se il cibo non è stato girato. In questo caso sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.





FORCED AIR



USARE QUESTA FUNZIONE PER cucinare dolci, torte, biscotti, meringhe, dolci preparati refrigerati o congelati.

PRE-RISCALDARE SEMPRE il forno vuoto e poi inserire gli alimenti.

- 1** **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO Forced Air** per impostare la temperatura voluta.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3** **PREMERE IL TASTO START.**

COLLOCARE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA INFERIORE per permettere all'aria di circolare in modo appropriato attorno agli alimenti.

QUANDO LA PROCEDURA DI RISCALDAMENTO È STATA AVVIATA, la temperatura può essere regolata semplicemente premendo il tasto Forced Air.



USARE LA TEGLIA DA FORNO come teglia per dolci quando si cucinano piccoli dolci.

COLLOCARE SEMPRE la tortiera e la teglia da forno sulla griglia inferiore quando si cucina usando la funzione Forced Air.



ASSICURARSI DI USARE UTENSILI adatti al forno quando si usa questa funzione.

PER OTTENERE DEI BUOI RISULTATI DI COTTURA non aprire la porta del forno prima del termine della cottura. Al termine, lasciare raffreddare il forno prima di iniziare la prossima infornata.

	ALIMENTI	TEMPERATURA E TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
1	PAN DI SPAGNA (LEGGERO) IMPASTO 600 – 700 G	175°, 35 – 40 MINUTI	USARE LA tortiera rotonda.
2	PAN DI SPAGNA (PESANTE) IMPASTO 700 – 800G	175°, 40 – 45 MINUTI	USARE LA tortiera rotonda.
3	FOCACCINE, 8 – 10 PEZZI	175°, 22 – 25 MINUTI	USARE dei pirottini e collocarli sulla teglia da forno.
4	BISCOTTI, 8 – 10 PEZZI	175°, 16 – 18 MINUTI	USARE la teglia da forno come teglia per dolci.
5	MERINGHE, 12 – 15 PEZZI	125°, 50 – 55 MINUTI	USARE la teglia da forno imburrata o protetta con carta da forno.
6	DOLCI PREPARATI REFRIGERATI, 4 – 6 PEZZI	200°, 12 – 14 MINUTI	USARE la teglia da forno come teglia per dolci.
7	DOLCI PREPARATI PRE-COTTI, SOTTO VUOTO, 2 – 4 PEZZI	200°, 10 – 12 MINUTI	USARE la teglia da forno come teglia per dolci.
8	DOLCI PREPARATI CONGELATI, 2 – 4 PEZZI	175°, 9 – 11 MINUTI	USARE la teglia da forno come teglia per dolci.





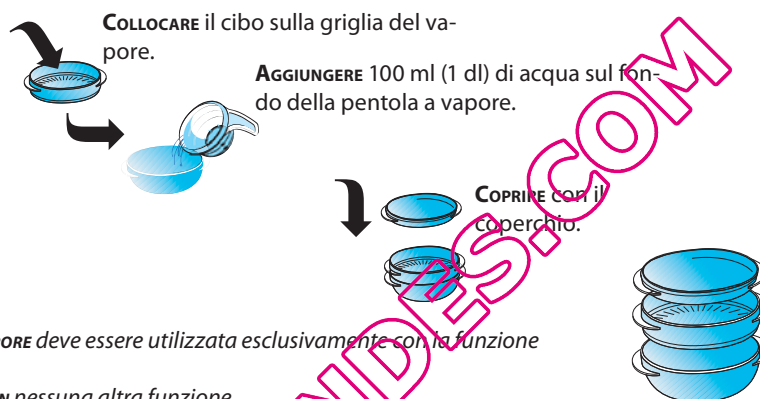
FUNZIONE FITNESS



USARE QUESTA FUNZIONE PER cibi come verdure e pesce.

NELL'APPLICARE QUESTA FUNZIONE, utilizzare sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.

- 1 **PREMERE IL TASTO FITNESS** ripetutamente per selezionare la classe di alimenti. (vedere la tabella)
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso dell'alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**



LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

DA NON USARE con nessuna altra funzione.

NON SARE LA COTTURA A VAPORE con nessuna altra funzione in quanto potrebbe causare danni.

VERIFICARE SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

DISPORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.

1	PATATE / RAPE	150 g - 500 g	USARE FORMATI UNIFORMI. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi.
2	VERDURE (cavolfiore e broccoli)	150 g - 500 g	Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
3	VERDURE SURGELATE	150 g - 500 g	LASCIARE RIPOSARE per 1 - 2 minuti.
4	FILETTI DI PESCE	150 g - 500 g	DISPORRE I FILETTI sulla griglia in modo uniforme. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
5	FILETTI DI POLLO	150 g - 500 g	UTILIZZARE FILETTI DI GRANDEZZA REGOLARE E DISPORLI SULLA GRIGLIA in modo uniforme. Se si utilizzano filetti congelati, attendere che siano ben scongelati prima di cuocere a vapore. Lasciare riposare 3 - 5 minuti dopo la cottura.
6	FRUTTA	150 g - 500 g	TAGLIARE LE VERDURE IN PEZZI UNIFORMI. Se la frutta è molto matura, programmare un peso inferiore a quello effettivo, per evitare la sovracottura. Lasciare riposare 2 - 3 minuti dopo la cottura.

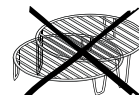
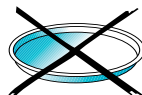


TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore sarà il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.



ALIMENTI come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

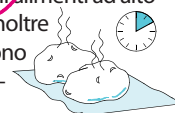


I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA O spessore non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.



DOPO LA COTTURA, ricordarsi di lasciare sempre riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
Pollo (intero)	1000 G	700 W	18 -20 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
Pollo (striscioline o bocconcini)	500 G		8 -10 MIN.	5 MIN.	VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
PANCETTA	150 G		3 -4 MIN.	1 -2 MIN.	ADAGIARE SU 2 O 3 STRATI di carta da forno e coprire con altra carta.
VERDURA (fresca)	300 G		3 -4 MIN.	1 -2 MIN.	CUOCERE COPERTO e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
VERDURA (surgelata)	250 - 400 G		3 -4 MIN. 5 -6 MIN.	1 -2 MIN.	CUOCERE COPERTO
PATATE IN CAMICIA	1 PEZZO 4 PEZZI		4 -6 MIN. 12 -15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo= 250 g). Girare a metà cottura.
CARNE (polpettone)	600 -700 G	600 W	12 -14 MIN.	5 MIN.	
PESCE (intero)	600 G		8 -9 MIN.	4 -5 MIN.	INCIDERE LA PELLE e cuocere coperto.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		5 -6 MIN.	2 -3 MIN.	POSIZIONARE CON LE PARTI PIÙ SOTTILI verso il centro del piatto. Cuocere coperto.

TABELLA RISCALDAMENTO

COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.



STUFATI E SUGHI si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

PER RISCALDARE PORZIONI di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

PER RISCALDARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
PIATTO PRONTO	300 G 450 G	700 W	3-5 MIN. 4-5 MIN.	1-2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
RISO	2 DL 6 DL		1-2 MIN. 3-4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
POLPETTE DI CARNE	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO
BEVANDE	1 DL		1-2 ½ MIN.	1 MIN.	METTERE UN CUCCHIAIO DI METALLO nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
ZUPPA (poco densa)	2 ½ DL		2-2 ½ MIN.	1 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO in un piatto fondo o una ciotola.
ZUPPE O SALSE A BASE DI LATTE	2 ½ DL		3-4 MIN.	1 MIN.	NON RIEMPIRE il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
HOT DOG	1 PEZZO 2 PEZZI	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5-6 MIN.	2-3 MIN.	

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE

PARTI DI ALIMENTO iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
ARROSTI	800 - 1000 G	SCONGELAMENTO (160 W)	20 -22 MIN.	10 -15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
CARNE MACINATA	500 G		8 -10 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE	500 G		7 -9 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (intero)	1200 G		25 MIN.	10 -15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		7 -9 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle cosce con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (intero)	600 G		8 -10 MIN.	5 -10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		6 -7 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
PAGNOTTA DI PANE	500 G		4 -6 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
PANINI E FOCACCE	4 PEZZI (150 - 200 G)		1 ½ -2 MIN.	2 -3 MIN.	DISPORLI in cerchio.
FRUTTI E BACCHE	200 G		2 -3 MIN.	2 -3 MIN.	SEPARARE durante lo scongelamento.

TABELLA COTTURA AL GRILL

LA FUNZIONE **GRILL** È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.

LA GRIGLIA può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una duratura più rapida.



È POSSIBILE DISPORRE recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

POSIZIONARE GLI ALIMENTI DI BASSO SPESSORE come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE	TEMPO	SUGGERIMENTI
TOAST AL FORMAGGIO	3 PEZZI	FUNZIONE GRILL	4 -5 MIN.	POSIZIONARE sulla griglia
PATATE DUCHESSE	2 PORZIONI		6 -8 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia.
SALSICCE (100 G / PEZZO)	2 - 3 PEZZI		10 -12 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
PARTI DI POLLO	1000 G	700 W POI GRILL	13 -15 MIN. 8 -9 MIN.	DISPORRE IN UN PIATTO CON la pelle verso l'alto.
PATATE AL GRATIN	4 PORZIONI		18 -20 MIN. 5 -6 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.
LASAGNE (surgelate)	500 G	600 W POI GRILL	18 -20 MIN. 5 -6 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.
PESCE AL GRATIN (surgelate)	600 G		15 -18 MIN. 5 -7 MIN.	POSIZIONARE sul piatto rotante.

QUELMICROONDES.COM

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta. Deve essere effettuata con la spina elettrica staccata.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina,



l'interno e l'esterno del forno. Usare un panno con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.



QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



NON METTERE IN FUNZIONE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN PANNOMORBIDO E UMIDO con un detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

PER MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.



NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE per pulire il forno a microonde.



IL FORNO DEVE essere pulito regolarmente ed i depositi di cibo devono essere rimossi.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro.

SE LA FUNZIONE Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

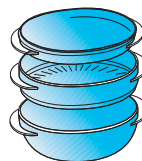
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



PIATTO ROTANTE IN VETRO.



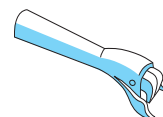
COTTURA A VAPORE.



GRIGLIA DI COTTURA.

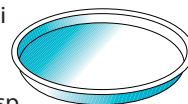


MANIGLIA PER PIATTO CRISP.



LAVAGGIO DELICATO:

IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con un panno abrasivo e un detergente neutro.



FARE raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



NON IMMERGERE o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE perché potrebbero rigare la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- ❏ Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ La porta chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❏ Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI IN Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

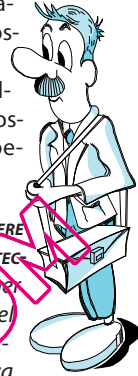
Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



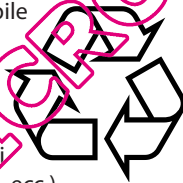
IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.
NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

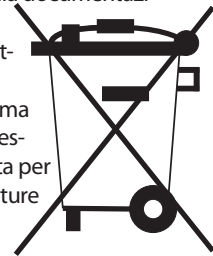


IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DISFARSENE seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

La **COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE** ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO CA.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 -22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRILL	
13.3	500 G	SCONGELAMENTO AUTOMATICO		PORRE SUL PIATTO ROTANTE

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2050 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA UTILE MW	700 W
FUNZIONE GRILL	1000 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	299 x 521 x 490
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	200 x 326x 320






INSTALACIÓN



ANTES DE CONECTAR EL HORNO


 **COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE** de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

INSTALE EL HORNO EN UNA SUPERFICIE HORIZONTAL UNIFORME Y ESTABLE, que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátemo con cuidado.



INSTALE EL HORNO lejos de otras fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, debe dejar un espacio de al menos 30 cm por encima del horno. El horno se debe instalar contra la pared. Compruebe que queda espacio por debajo, por encima y por los lados del horno para permitir que circule el aire. El microondas no se debe colocar dentro de un armario.

COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.


 **NO UTILICE ESTE APARATO** si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

EL HORNO SÓLO FUNCIONA si la puerta está correctamente cerrada.

TANTO LA RECEPCIÓN DE TELEVISIÓN mediocre como la interferencia de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.



 **LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO** está obligada por ley. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDENLAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO



NO CALIENTE NI UTILICE MATERIAL INFLAMABLE en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.



NO UTILICE EL HORNO microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.



SI LOS MATERIALES DEL INTERIOR O EL EXTERIOR DEL HORNO SE INCENDIAN, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.



NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS. Podría producirse un incendio.



NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder.



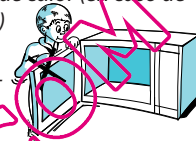
NO UTILICE PRODUCTOS químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.



NO CUELQUE NI COLOQUE objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No se debe utilizar el asa de la puerta para colgar cosas.



SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS utilizar el horno sin la supervisión de adultos después de haber recibido instrucciones adecuadas, que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido. Se debe supervisar a los niños si utilizan otras fuentes de calor (en caso de que estén disponibles) por separado o junto con el horno de microondas, debido a la elevada temperatura que se genera.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.

SE DEBE VIGILAR A LOS NIÑOS PARA asegurarse de que no juegan con el aparato.



NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.



LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SUS ALREDEDORES deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.



LOS APARATOS NO ESTÁN DISEÑADOS para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

HUEVOS

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.





PRECAUCIONES



GENERALES

¡ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!

NO PONGA EN MARCHA EL APARATO con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.

LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.

CUANDO PRUEBE EL FUNCIONAMIENTO del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

NO GUARDE NI UTILICE este aparato al aire libre.

NO LO UTILICE cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.

NO UTILICE SU INTERIOR como despensa.

RETIRE LAS CINTAS DE CIERRE DE las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.



FRITURA

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.



UTILICE GANTES O SALVAMANTELES TERMORRESISTENTES para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños deben mantenerse alejados.

LÍQUIDOS

POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Como consecuencia, el líquido hirviendo podría derramarse de forma repentina. Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:



1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.



¡No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!



ACCESORIOS



GENERALES

EN EL MERCADO HAY varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS QUE EMPLEA SON aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.



CUANDO INTRODUZCA ALIMENTOS Y ACCESORIOS en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.

Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

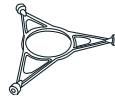
SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

COMPRUEBE SIEMPRE que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

UTILICE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

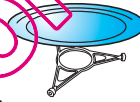
☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

UTILICE EL PLATO GIRATORIO de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



VAPORERA

UTILICE LA VAPORERA CON EL COLADOR para alimentos como pescado, verduras y patatas.

☞ **COLOQUE SIEMPRE** la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.



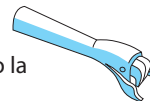
PARRILLA

USE LA PARRILLA cuando cocine con las funciones de Grill (gratinado).



ASA DE LA BANDEJA CRISP

UTILICE EL MANGO ESPECIAL QUE SE SUMINISTRA PARA retirar del horno la bandeja crisp caliente.



BANDEJA CRISP

COLOQUE LA COMIDA DIRECTAMENTE EN LA BANDEJA CRISP.

Utilice siempre el plato giratorio de cristal como soporte de la bandeja crisp.

No coloque utensilios en la bandeja crisp, ya que se calienta rápidamente y puede causar daños a los utensilios.

LA BANDEJA CRISP se puede precalentar antes de utilizarla (máx. 3 min.). Cuando precaliente la bandeja crisp, utilice siempre la función Crisp.



QUELMICROONDAS.COM

PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:

SI DESEA COMPROBAR, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.



SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:

RETIRE EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón de parada.



PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

CIERRE LA PUERTA y pulse el botón Start UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.



SI PULSA EL BOTÓN START DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

SE OIRÁ UNA SEÑAL una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.



NOTA: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.



TEMPORIZADOR DE COCINA



UTILICE ESTA FUNCIÓN cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

- 1 **PULSE EL BOTÓN CLOCK.**
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

LOS DOS PUNTOS INTERMITENTES indican que el temporizador está en marcha.



CUANDO EL TEMPORIZADOR termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

AL PULSAR EL BOTÓN CLOCK UNA VEZ, aparece el tiempo restante en el temporizador. Transcurridos 3 segundos, el visor vuelve a mostrar el tiempo de cocción (si está cocinando).

PARA DETENER EL TEMPORIZADOR DE COCINA cuando funcione a la vez que otra función, es necesario recuperarlo de un segundo plano pulsando el botón de reloj, y luego detenerlo pulsando el botón de parada.

PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA SE ACTIVA UN MINUTO DESPUÉS de que el horno haya vuelto al "modo de espera". (El horno se sitúa en modo "en espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco).



ES PRECISO abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, el visor mostrará "door" (puerta).

door



RELOJ



AL ENCHUFAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco. Si el reloj no se pone en hora, el visor permanece en blanco hasta que se ajusta el tiempo de cocción.

- 1 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para establecer la hora cuando los dígitos de la izquierda (correspondientes a las horas) comiencen a parpadear.
- 2 **PULSE EL BOTÓN START (INICIO)** para establecer las horas.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para establecer los minutos cuando los dígitos de la derecha (correspondientes a los minutos) comiencen a parpadear.
- 4 **PULSE EL BOTÓN START (INICIO)** para establecer los minutos.

ASÍ, EL RELOJ QUEDA AJUSTADO y en funcionamiento.

SI DESEA ELIMINAR LA PRESENTACIÓN DEL RELOJ del visor después de programarlo, sólo tiene que pulsar el botón de reloj durante 3 segundos y, a continuación, el botón de parada.

PARA REPONER EL RELOJ, realice el procedimiento anterior.

NOTA: MANTENGA LA PUERTA ABIERTA MIENTRAS AJUSTA EL RELOJ. Así tendrá 10 minutos para terminar de programarlo. De lo contrario, cada acción tendrá que realizarse en 60 segundos.



COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS

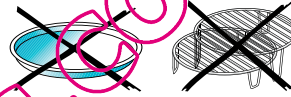


ESTA FUNCIÓN sirve para cocinar y calentar con normalidad, por ejemplo, verduras, pescado, patatas y carne.

- 1 **PULSE EL BOTÓN POWER** para ajustar la potencia.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de puesta en marcha para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo si gira el mando de ajuste a un lado o a otro.



SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET (700 W)	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS , agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
600 W	COCCIÓN DE verduras, pescado, carne, etc.
500 W	COCCIÓN MÁS DELICADA , como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos.
350 W	COCCIÓN LENTA DE guisos, fundir mantequilla.
160 W	DESCONGELACIÓN , Ablandamiento de mantequilla, quesos.
90 W	ABLANDAMIENTO de helados.



ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)



ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE con el nivel superior de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. *Cada vez que pulse* este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.





GRATINADOR (GRILL)

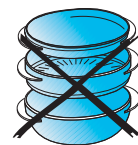


UTILICE ESTA FUNCIÓN para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MEMORIA.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

CUANDO SE PULSA EL BOTÓN DE GRILL DURANTE LA COCCIÓN, la función de Grill se activa y desactiva. El tiempo sigue disminuyendo aunque el Grill esté desactivado.

-  **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.
-  **No utilice utensilios de plástico** con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.





FRITURA AL HORNO







ESTA FUNCIÓN PERMITE CALENTAR o cocinar pizzas u otros alimentos con base de masa. También permite freír huevos y beicon, salchichas, hamburguesas, etc.

- 1 PULSE EL BOTÓN CRISP (FRITURA AL HORNO).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para establecer el tiempo de cocción que desee.
- 3 PULSE EL BOTÓN START (INICIO).

NO ES POSIBLE CAMBIAR EL NIVEL DE POTENCIA ni activar/desactivar la función Grill durante el uso de la función Crisp.

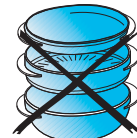
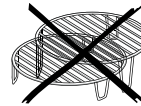
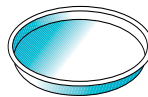
EL HORNO USA AUTOMÁTICAMENTE las funciones de microondas y parrilla para calentar la bandeja de fritura al horno. Ello permite que ésta alcance su temperatura útil y comience a dorar y freír al horno el alimento rápidamente.

-  **VERIFIQUE** que la bandeja de fritura al horno se encuentre correctamente colocada en el centro del plato giratorio de cristal.
-  **EL HORNO Y LA BANDEJA DE FRITURA AL HORNO** alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso de esta función.
-  **NO COLOQUE LA BANDEJA DE FRITURA AL HORNO CALIENTE** sobre superficies vulnerables al calor.
-  **EXTREME LA PRECAUCIÓN** para evitar el contacto con la superficie situada bajo la parrilla.

 **UTILICE GANTES PARA HORNO** o **el mango especial suministrado para retirar la bandeja de fritura al horno** si ésta está caliente.



UTILICE SÓLO la bandeja de fritura al horno suministrada en conjunto con esta función. Las bandejas de fritura al horno de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.





DESCONGELACIÓN RÁPIDA



ESTA FUNCIÓN PERMITE descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan. La función Jet Defrost (Descongelación rápida) sólo es apta para alimentos cuyo peso neto se encuentre comprendido entre 100 g y 2,5 Kg.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en el plato giratorio de cristal.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA** varias veces para elegir el tipo de alimento.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el peso.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

AL ALCANZAR EL PUNTO MEDIO DEL PROCESO de descongelación, el horno se detendrá y mostrará en la pantalla el mensaje **TURN FOOD** (Voltear el alimento).

- Abra la puerta.
- Dé la vuelta al alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón Start (Inicio) para reanudar el proceso.

ALIMENTOS CONGELADOS:

SI EL PESO ES MENOR O MAYOR DEL RECOMENDADO: siga el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.



ALIMENTOS CONGELADOS:

SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR a la del congelador (-18°C), elija un peso inferior al real.

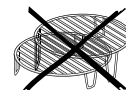
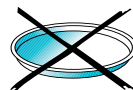
SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR a la del congelador (-18 °C), elija un peso superior al real.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	SUGERENCIAS
1 CARNE	100 G - 2 KG	Carne picada, chuletas, bistecs o asados.
2 AVES	100 G - 2,5 KG	Pollo entero, en trozos o en filetes.
3 PESCADO	100 G - 1,5 KG	Entero, en medallones o en filetes.
4 VERDURA	100 G - 1,5 KG	Verdura mixta, guisantes, brécol, etc.
5 PAN	100 G - 1 KG	Pan de molde, pan de obrador o bollería.

SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN ESTA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, consulte la sección "Cocción y calentamiento con microondas"; elija una potencia de 160 W si desea llevar a cabo una descongelación.

NOTA: El horno reanudará el proceso automáticamente al cabo de 2 minutos si no se ha dado la vuelta al alimento. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.





AIRE FORZADO



UTILICE ESTA FUNCIÓN para cocinar tortas, pastelitos, galletitas, arrollados envasados y arrollados congelados.

CALIENTE SIEMPRE PREVIAMENTE el horno antes de colocar alimentos.

- 1 PULSE EL BOTÓN **FORCED AIR (AIRE FORZADO)** varias veces para establecer la temperatura deseada.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para establecer el tiempo de cocción que desee.
- 3 PULSE EL BOTÓN **START (INICIO)**.



UTILICE LA PARRILLA INFERIOR para colocar los alimentos sobre ésta para permitir que el aire circule de forma adecuada alrededor de los alimentos.

UNA VEZ QUE HAYA COMENZADO EL PROCESO DE CALENTAMIENTO, es posible ajustar fácilmente la temperatura pulsando el botón Forced Air (Aire forzado).



UTILICE LA BANDEJA DE FRITURA AL HORNO como la bandeja de horneado cuando desee hornear alimentos pequeños como galletas y pastelitos.

COLOQUE SIEMPRE la tortera y bandeja de fritura al horno en la parrilla inferior al cocinar en la función de aire forzado.



AL UTILIZAR ESTA FUNCIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS utilizados sean resistentes al calor.

PARA OBTENER UN EXCELENTE RESULTADO DE COCCIÓN, no abra la puerta hasta que no se finalice la cocción. Después de finalizar, espere a que el horno se enfríe antes de iniciar la próxima cocción.

	ALIMENTO	TEMPERATURA Y TIEMPO	SUGERENCIAS
1	BIZCOCHUELO (POCO PESO) MEZCLA DE 600 – 700 GRAMOS	175°, 35 – 40 MINUTOS	UTILICE una tortera con forma de anillo.
2	BIZCOCHUELO (PESADO) MEZCLA DE 700 – 800 GRAMOS	175°, 40 – 45 MINUTOS	UTILICE una tortera con forma de anillo.
3	PASTELITOS, 8 – 10 PIEZAS	175°, 22 – 25 MINUTOS	UTILICE moldes de papel pequeños y colóquelos en la bandeja de fritura al horno.
4	GALLETITAS, 8 – 10 PIEZAS	175°, 16 – 18 MINUTOS	UTILICE la bandeja de fritura al horno como la bandeja de horneado.
5	MERENGUES, 12 - 15 PIEZAS	125°, 50 – 55 MINUTOS	UTILICE la bandeja de fritura al horno enmantecada y cúbrala con papel de hornear.
6	ARROLLADOS ENVASADOS, 4 – 6 PIEZAS	200°, 12 – 14 MINUTOS	UTILICE la bandeja de fritura al horno como la bandeja de horneado.
7	ARROLLADOS ENVASADOS AL VACÍO PREHORNEADOS, 2 – 4 PIEZAS	200°, 10 – 12 MINUTOS	UTILICE la bandeja de fritura al horno como la bandeja de horneado.
8	ARROLLADOS CONGELADOS, 2 – 4 PIEZAS	175°, 9 – 11 MINUTOS	UTILICE la bandeja de fritura al horno como la bandeja de horneado.



VAPOR

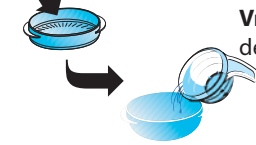


ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA VERDURA Y PESCADO.

UTILICE SIEMPRE LA VAPORERA FACILITADA cuando emplee esta función.

- 1 PULSE EL BOTÓN **STEAM** varias veces para seleccionar el tipo de alimento. (consulte la tabla)
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el peso del alimento.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

COLOQUE la comida sobre la rejilla para vapor.



VIERTA 100 ml (1 dl) de agua en el fondo de la vaporera.



CUBRA con una tapa.



EL RECIPIENTE PARA HERVIR ESTÁ diseñado sólo para hornos de microondas.

No LO UTILICE para ninguna otra función.

SI UTILIZA EL RECIPIENTE PARA HERVIR con otras funciones puede estropearse.

COMPRUEBE SIEMPRE que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno.

COLOQUE EL RECIPIENTE para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.

1	PATATAS / TUBÉRCULOS	150 G - 500 G	UTILICE PIEZAS DE TAMAÑO UNIFORME.
2	VERDURAS (coliflor y brócoli)	150 G - 500 G	Corte la verdura en trozos del mismo tamaño. Deje que reposen durante 1 o 2 minutos después de la cocción.
3	VERDURAS CONGELADAS	150 G - 500 G	DEJE QUE REPOSEN durante 1 o 2 minutos.
4	FILETES DE PESCADO	150 G - 500 G	DISTRIBUYA LOS FILETES DE MANERA UNIFORME en la rejilla de vapor. Coloque las piezas delgadas de forma escalonada. Deje que reposen durante 1 o 2 minutos después de la cocción.
5	FILETES DE POLLO	150 G - 500 G	UTILICE FILETES DEL MISMO TAMAÑO y distribúyalos de manera uniforme en la rejilla de vapor. Si están congelados, descongéuelos antes. Deje que reposen durante 3 o 5 minutos después de la cocción.
6	FRUTA	150 G - 500 G	CORTE LA FRUTA EN TROZOS DEL MISMO TAMAÑO. Si está muy madura, programe un peso inferior al real para evitar que se cocine en exceso. Deje que repose durante 2 o 3 minutos después de la cocción.

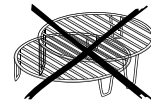
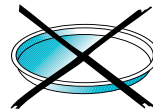


TABLA DE COCCIÓN

CUANTA MÁS CANTIDAD DE ALIMENTO COCINE, más tiempo tardará en cocinarse. Como regla de tres, a doble cantidad de comida, doble cantidad de tiempo.

CUANTO MENOR SEA LA TEMPERATURA INICIAL, más tiempo de cocción se precisará. Los alimentos a temperatura ambiente se cocinan con más rapidez que los recién extraídos de la nevera.



SI COCINA VARIAS UNIDADES DEL MISMO ALIMENTO, como patatas asadas, dispóngalas en círculo para que se hagan de forma homogénea.

ALGUNOS ALIMENTOS ESTÁN RECUBIERTOS DE UNA PIEL O MEMBRANA, como las patatas, las manzanas y las yemas de huevo. Estos alimentos deben pincharse con un tenedor o un instrumento punzante para aliviar la presión y evitar que exploten.



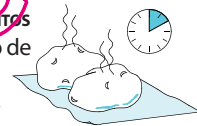
LAS PORCIONES PEQUEÑAS DE ALIMENTO SE COCINAN CON MAYOR RAPIDEZ que las grandes; las porciones uniformes se cocinan antes que aquellas cuya forma es irregular.

REMOVER Y DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS son técnicas utilizadas en la cocina convencional al igual que en la cocción con microondas para distribuir el calor rápidamente hacia el centro del plato y evitar la cocción excesiva de los bordes externos del alimento.

CUANDO COCINE ALIMENTOS DE FORMA o grosor irregular, coloque la parte más fina hacia el centro del plato, que tarda más en calentarse.

LOS ALIMENTOS CON MUCHA GRASA O AZÚCAR se cocinan más rápidamente que los que contienen mucha agua. Además, la grasa y el azúcar alcanzan mayor temperatura que el agua.

DEJE SIEMPRE REPOSAR LOS ALIMENTOS una vez cocinados. El tiempo de reposo mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de forma homogénea por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
Pollo (entero)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE EL POLLO a mitad de la cocción. Compruebe que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
Pollo (filetes o trozos)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	COMPRUEBE que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
TOCINO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE EN UN PLATO SOBRE PAPEL DE COCINA en 2 o 3 capas y cubra con más papel de cocina.
VERDURAS (frescas)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COCÍNELAS CUBIERTAS y añada 2 cucharaditas de sal.
VERDURAS (congeladas)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COCÍNELO CUBIERTO
PATAÑAS ASADAS	1 PIEZA 4 PIEZAS	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PINCHE CON UN TENEDOR. (1 pieza = 250 g). Gire a mitad de la cocción.
CARNE (pastel)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCADO (entero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	RETIRE LA PIEL y cocínelo cubierto.
PESCADO (filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLÓQUELO CON LA PARTE MÁS DELGADA hacia el centro de la bandeja. Cocínelo cubierto.

TABLA DE RECALENTAMIENTO

AL IGUAL QUE CON LOS MÉTODOS TRADICIONALES DE COCCIÓN, para recalentar alimentos en un horno microondas es preciso alcanzar temperaturas muy altas.

SE OBTIENEN MEJORES RESULTADOS cuando el alimento se dispone con la parte más gruesa hacia el borde externo del plato y la parte más fina en el centro.

LAS TAJADAS FINAS DE CARNE deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada. Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.



AL RECALENTAR GUISOS O SALSAS, es conveniente remover una vez para distribuir el calor de forma homogénea.

TAPAR LOS ALIMENTOS ayuda a conservar la humedad en su interior, reduce las salpicaduras y acorta el tiempo de recalentamiento.

CUANDO RECALIENTE ALIMENTOS congelados, siga las instrucciones del fabricante indicadas en el paquete.

LOS ALIMENTOS QUE NO PUEDEN REMOVERSE, como gratinados, se recalientan mejor a 400-600 W.

CON ALGUNOS MINUTOS DE REPOSO, la temperatura se distribuirá uniformemente en todo el alimento.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
COMIDA PREPARADA	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	CUBRA EL PLATO
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	CUBRA EL PLATO
ALBÓNDIGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	CALIÉNTELAS SIN CUBRIR
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOQUE UNA CUCHARA DE METAL en el recipiente para que no se sobrecaliente.
CALDO	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RECALIENTE SIN CUBRIR en una sopera o cuenco.
SOPAS O SALSAS CON BASE DE LECHE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NO LLENE el recipiente más de 3/4. Remueva una vez mientras se calienta.
SALCHICHAS	1 PIEZA 2 PIEZAS	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAÑA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABLA DE DESCONGELACIÓN

LOS ALIMENTOS CONGELADOS PUEDEN COLOCARSE DIRECTAMENTE EN EL HORNO ENVUELTOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el embalaje no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

LA FORMA DEL PAQUETE condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

SEPARE LAS PORCIONES a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

SI SE DA EL CASO, PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO que empiecen a calentarse, (por ejemplo, los extremos de los muslos y alitas de pollo) con láminas pequeñas de papel de aluminio.

DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUIOS y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

A LA HORA DE DESCONGELAR alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

EL TIEMPO DE REPOSO posterior a la descongelación siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
ASADO	800 - 1000 G	DESCONGELAR (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación. Separe las piezas descongeladas.
CHULETAS, COSTILLAS, FILETES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
POLLO (entero)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE/SEPARE a mitad de la descongelación. Proteja las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recalienten.
PESCADO (entero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación y recubra la cola con papel de aluminio para evitar que se recaliente.
PESCADO (filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación. Separe las piezas descongeladas.
BARRA DE PAN	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
BOLLOS	4 PIEZAS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE en círculo.
FRUTAS Y BAYAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante la descongelación.

TABLA DE GRATINADO

LA FUNCIÓN DE GRILL ES EXCELENTE para dorar los alimentos después de cocinarlos en el microondas.

LA PARRILLA puede utilizarse para acercar los alimentos al grill y que se doren con mayor rapidez.

COLOQUE ALIMENTOS FINOS como tostadas y salchichas sobre la parrilla y cocínelos únicamente con el grill.



EN CUANTO A ALIMENTOS más gruesos como gratinados y pollo, cocínelos primeramente en el microondas y, a continuación, deje que el grill dore su capa superior para que adquieran algo de color.


PUEDE COLOCAR fuentes de horno o gratinados directamente sobre el plato giratorio de cristal.


TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONFIGURACIÓN	TIEMPO	CONSEJOS
TOSTADA CON QUESO	3 PIEZAS	GRATINADOR (GRILL)	4 - 5 MIN.	COLOCAR sobre la parrilla
POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS)	2 RACIONES		6 - 8 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla.
SALCHICHAS (100 G / PCS)	2 - 3 PIEZAS		10 - 12 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla. Gire a mitad de la cocción.
TROZOS DE POLLO	1000 G	700 W	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	COLOCAR en un plato con la piel hacia arriba.
GRATINADO DE PATATAS	4 RACIONES	POSTERIORMENTE, GRATINAR	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.
LASAÑA (congelada)	500 G	600 W	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.
GRATINADO DE PESCADO (congelado)	600 G	POSTERIORMENTE, GRATINAR	15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.


SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

 **NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos, etc. que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno.** Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.


 **NUNCA pulverice directamente sobre el horno.**

DE FORMA PERIÓDICA, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.

EL HORNO ESTÁ DISEÑADO para funcionar con el plato giratorio.

 **No lo utilice** si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.


UTILICE UN PAÑO SUAVE HUMEDECIDO con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, la parte frontal y posterior de la puerta y el marco de la misma.

 **NO PERMITA QUE SE ACUMULE** grasa ni otras partículas en la puerta.

PARA QUITAR MANCHAS difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

 **NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR** en el horno de microondas.

 **ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO** periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

EL GRATINADOR no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la superficie que tiene debajo. Para ello utilice un paño suave humedecido en detergente suave.

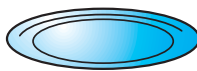
SI NO UTILIZA HABITUALMENTE la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

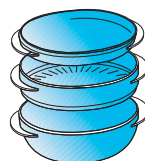
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.



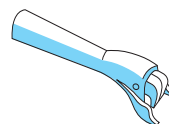
VAPORERA.



PARRILLA.

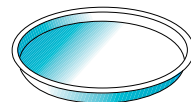


ASA DE LA BANDEJA CRISP.





LIMPIEZA ESPECIAL:

LA BANDEJA CRISP debe limpiarse con agua y un detergente suave. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.



SIEMPRE debe dejar enfriar la bandeja crisp antes de limpiarla.

 **No sumerja** la bandeja crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.

 **NO UTILICE ESTROPAJOS DE ACERO.** Se rayará la superficie.

GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

SI EL HORNO NO FUNCIONA, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- ❏ El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- ❏ El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- ❏ La puerta está cerrada correctamente.
- ❏ Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- ❏ Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.

ESTAS COMPROBACIONES EVITAN llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.



SI FUERA NECESARIO sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.



LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO. Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.



CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

PARA OBTENER INFORMACIÓN

más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ANTES DE DESECHARLO, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.



CONFORME CON LA NORMA IEC 60705.

La IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION), ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PRUEBA	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	GRILL	
13.3	500 G	DESCONGELACIÓN RÁPIDA		COLOQUE EN EL PLATO GIRATORIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2050W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE LAS MICROONDAS	700 W
GRILL	1000 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	299 x 521 x 490
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	200 x 326 x 320



UNTERBRECHUNG ODER ABRUCH DES GARVORGANGS

UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS:

DER GARVORGANG KANN DURCH ÖFFNEN DER GERÄTETÜR UNTERBROCHEN werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



ZUM FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

SCHLIESSEN SIE DIE TÜR, und drücken Sie die Start-Taste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.



DURCH ZWEIMALIGES Drücken der Start-Taste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

GARVORGANG UNTERBRECHEN:

NEHMEN SIE DAS GERICHT HERAUS, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopp-taste.



HINWEIS: Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich normalerweise die Innenraumbelichtung an, bevor Sie die STOP-Taste drücken.

EIN PIEPTON SIGNALISIERT, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.



HINWEIS: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.



ZEITSCHALTUHR



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE ZEITTASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPP**, UM DIE GARZEIT einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

BLINKENDE DOPPELPUNKTE zeigen an, dass die Schaltuhr läuft.

NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT ertönt ein Signalton.

WENN SIE EINMAL AUF DIE ZEITTASTE drücken, wird die noch verbleibende Restzeit der Zeitschaltuhr angezeigt. Diese Restzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt. Anschließend erscheint wieder die Anzeige für die Garzeit (falls zu diesem Zeitpunkt ein Gericht in der Mikrowelle zubereitet wird).

UM DIE SCHALTUHR ZU STOPPEN, während sie im Hintergrund neben einer anderen Funktion läuft, müssen Sie sie zunächst durch Drücken der Zeittaste wieder einblenden und dann durch Drücken der Stopp-Taste anhalten.






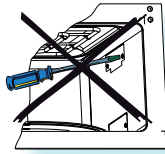
AUFSTELLUNG



VOR DEM ANSCHLIESSEN

 **ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE SPANNUNG** auf dem Typenschild der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht.

ENTFERNEN SIE NICHT DIE PLATTEN ZUM SCHUTZ DER MIKROWELLENLUFTKANÄLE an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.




STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE STABILE, EBENE FLÄCHE, die das Gewicht des Geräts, der Speisen und des Kochgeschirrs aushält. Behandeln Sie das Gerät vorsichtig.

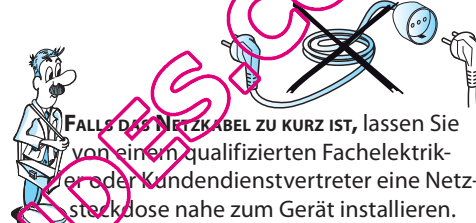


STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE anderer Wärmequellen auf. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der freie Raum über dem Gerät mindestens 20 cm betragen. Der Raum unter, über und um das Gerät muss frei sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank untergebracht werden.

VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

 **VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT**, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL.

 **FALLS DAS NETZKABEL ZU KURZ IST**, lassen Sie von einem qualifizierten Fachelektriker oder Kundendienstvertreter eine Netzsteckdose nahe zum Gerät installieren.


WARNUNG: Eine unsachgemäße Verwendung des Erdungssteckers führt zu einem Stromschlagrisiko. Falls hinsichtlich der Anleitung zur Erdung Unsicherheiten auftreten oder Sie Fragen diesbezüglich haben oder Sie hinsichtlich einer richtigen Erdung des Mikrowellenofens Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Fachelektriker oder Kundendienstvertreter.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN, wenn die Tür fest geschlossen ist.

DAS GERÄT NICHT in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten bzw. Antennen aufstellen. Dies kann zu Empfangsstörungen führen.



 **DIE ERDUNG DIESES GERÄTS** ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



ERHITZEN ODER VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.



VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.



WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN BEGINNT ODER RAUCHBILDUNG ZU BEOBACHTEN IST, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.



GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG. Es besteht Brandgefahr.



LASSEN SIE DAS GERÄT NIE UNBEAUFICHTIGT, insbesondere, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen und einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie größere Mengen Fett oder Öl verwenden, da sich das Fett bzw. Öl zu stark erhitzen und einen Brand verursachen kann!



VERWENDEN SIE KEINE ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Es eignet sich nicht für industrielle Nutzung oder Laborzwecke.



HÄNGEN SIE KEINE schweren Objekte an die Tür, weil dies die Öffnung der Mikrowelle und die Scharniere beschädigen kann. Der Türgriff sollte nicht zum Aufhängen von Objekten verwendet werden.

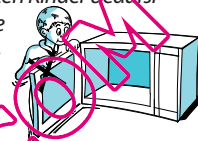
EIER

VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.



Kinder dürfen das Mikrowellengerät

NUR DANN ohne Aufsicht Erwachsener benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Aufgrund der erzeugten hohen Temperaturen sollten Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie (sofern vorhanden) andere Wärmequellen getrennt von oder in Kombination mit Mikrowellengeräten verwenden.



Dieses Gerät darf von PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN BZW. FEHLENDER ERFAHRUNG UND WISSEN (z. B. von Kindern) zu deren eigener Sicherheit nur unter Aufsicht bzw. nach Unterweisung über den Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Kinder SOLLTEN BEAUFICHTIGT WERDEN, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.



VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NIEMALS zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.



Der Druck im Behälter nimmt zu und dies kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen führen oder eine Explosion auslösen.



ÜBERPRÜFEN SIE DIE TÜRDICHTUNG UND DIE UMLIEGENDEN BEREICHE regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.



DIE GERÄTE SIND NICHT FÜR DEN Betrieb über eine externe Zeitschaltung oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.



VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLISSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT!

BEI NUTZUNG DER MIKROWELLENFUNKTIONEN DARF DAS GERÄT NUR EINGESCHALTET WERDEN, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

DIE LÜFTUNGSÖFFNUNGEN des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.

UM SICH MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN VERTRAUT ZU MACHEN, stellen Sie eine Tasse Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

LAGERN oder benutzen Sie dieses Gerät niemals im Freien.

BETREIBEN SIE das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.

VERWENDEN SIE DEN GARRAUM nicht als Ablage.

ENTFERNEN SIE ALLE METALLTEILE (Z. B. VERSCHLÜSSE) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.



FRITTIEREN

VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.



VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Geschirr berühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

FLÜSSIGKEITEN

Z. B. GETRÄNKE ODER WASSER. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

RÜHREN SIE BABYNAHRUNG IN GLÄSERN ODER Flüssigkeiten in Babyflaschen nach dem Erwärmen immer um und überprüfen Sie sie auf die richtige Temperatur. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!



ZUBEHÖR



ALLGEMEINES

EINE REIHE von Zubehörteilen sind im Handel erhältlich. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIE UTENSILIEN, DIE SIE VERWENDEN mikrowellengeeignet sind und testen Sie sie zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle.



SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILE dürfen beim Hineinstellen in die Mikrowelle nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

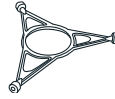
WENN SOLCHE TEILE mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigt werden.

BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei drehen kann, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

DREHTELLERAUFLAGE

BRINGEN SIE DIE DREHTELLERAUFLAGE unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



GLASDREHTELLER

BENUTZEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

☞ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



DAMPFEINSATZ

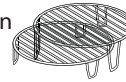
VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ MIT SIEB für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

STELLEN SIE DEN Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller.



GRILLROST

VERWENDEN SIE DEN GRILLROST mit den Grillfunktionen.



CRISP-GRIFF

BENUTZEN SIE DEN EXTRA MITGELIEFERTEN CRISP-GRIFF, um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu entnehmen.



CRISP-PLATTE

LEGEN SIE DIE SPEISEN DIREKT AUF DIE CRISP-PLATTE.

Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.

VERWENDEN SIE DIE CRISP-PLATTE NICHT als Unterlage für andere Utensilien, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.

WÄRMEN SIE DIE CRISP-PLATTE vor der Verwendung vor (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.



QUELMICRO



KINDERSICHERUNG



DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD NACH EINER MINUTE AKTIVIERT, NACHDEM das Gerät in den "Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist". (Das Gerät befindet sich im "stand by" (Bereitschaftsmodus), wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).



DIE SICHERHEITVERRIEGELUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls zeigt das Display die Meldung "door" (Tür).

door



UHR



WIRD DAS GERÄT ERSTMALIG MIT DEM STROMNETZ VERBUNDEN oder nach einem Stromausfall wieder mit Strom versorgt, zeigt es automatisch den Uhreinstellmodus an.

- 1 STELLEN SIE DURCH DREHEN DES EINSTELKNOPFES die Stunde ein, wenn die linksseitige Ziffer (Stunde) blinkt.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE, um die Stunden einzustellen.
- 3 STELLEN SIE DURCH DREHEN DES EINSTELKNOPFES die Minute ein, wenn die zwei rechtsseitigen Ziffern (Minuten) blinken.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE, um die Minuten einzustellen.

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT und in Betrieb.

WENN SIE WÄHREND DES EINSTELLVORGANGS die Stopptaste drücken, beendet sich der Einstellvorgang und das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus, wobei nur der Doppelpunkt zu sehen ist.

HINWEIS: Wird die Uhr nicht bis zum Ablauf des Uhreinstellmodus (1 Minute) vollständig eingestellt, wechselt das Gerät in den Bereitschaftsmodus und nur der Doppelpunkt wird angezeigt.



GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN

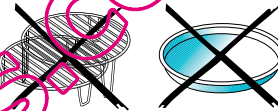


DIESE FUNKTION DIENT ZUM normalen Garen und Aufwärmen von z. B. Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1 **DRÜCKEN SIE WIEDERHOLT DIE LEISTUNGSTASTE**, um die Leistung einzustellen.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE JET-STARTTASTE**.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Starttaste in Schritten von 30 Sekunden verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Sie können die Garzeit auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern oder verkürzen.



NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	GERÄTCHSEMPFEHLUNG:
JET (700 W)	ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN. Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. für Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN und zum Schmelzen von Butter.
160 W	AUFTAUEN. Weichermachen von Butter und Käse.
90 W	AUFTAUEN von Eiskrem.



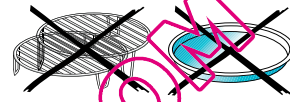
JET-START



DIESE FUNKTION DIENt zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE JET-STARTTASTE.**

DIESE FUNKTION STARTET AUTOMATISCH mit der höchsten Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. *Mit jedem weiteren Tastendruck* verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Nach dem Funktionsstart können Sie die Zeit auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern oder verkürzen.





GRILLFUNKTION

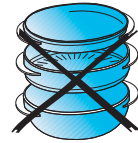


VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION, um die Speise schnell mit einer appetitlichen Bräunung zu versehen.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE GRILLTASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE JET-STARTTASTE.**

WÄHREND DES GARENS ist es möglich, die Garzeit durch Drehen des Einstellknopfes einzustellen.

-  **STELLEN SIE SICHER, DASS DIE VERWENDETEN KÜCHENUTENSILIEN** hitzebeständig und mikrowellentauglich sind, bevor Sie Speisen damit grillen.
-  **VERWENDEN SIE ZUM GRILLEN** keine Küchenutensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind dafür auch nicht geeignet.





CRISP-FUNKTION







VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION, um Pizzen und andere Speisen auf Teigbasis wieder aufzuwärmen. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Hamburgern usw.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE CRISP-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

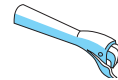
BEI VERWENDUNG DER CRISP-FUNKTION kann die Leistungsstufe nicht geändert und der Grill nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

DAS GERÄT SCHALTET AUTOMATISCH die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

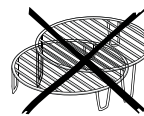
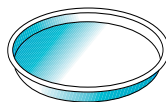
-  **STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE CRISP-PLATTE genau in der Mitte des Glasdreh Tellers befindet.**
-  **DER HERD UND DIE CRISP-PLATTE** werden bei dieser Funktion sehr heiß.
-  **STELLEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE NIEMALS** auf hitzeempfindlichen Flächen ab.
-  **BERÜHREN SIE NIEMALS** die obere Innenwand unterhalb des Grillstabs.



VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN oder **den mitgelieferten Crisp-Spezialgriff**, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.



VERWENDEN SIE FÜR DIESE FUNKTION NUR DIE mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen bei dieser Funktion zu einem unbefriedigenden Ergebnis.





JET-AUFTAUEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. JET-Auftauen sollte nur bei einem Nettogewicht zwischen 100 g und 2,5 kg verwendet werden.

STELLEN SIE DIE SPEISE stets auf den Glasdrehteller.

- 1 **DRÜCKEN SIE WIEDERHOLT DIE JET-AUFTAUTASTE**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um das Gewicht der Speise zu wählen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE JET-STARTTASTE**.

IN DER MITTE DES AUFTAUVORGANGS hält der Herd an und es erscheint die Meldung *TURN FOOD*.

☞ Öffnen Sie die Tür.

☞ Wenden Sie die Speise.

☞ Schließen Sie die Tür und setzen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

TIEFKÜHLSPEISEN:

WENN DAS GEWICHT GERINGER ODER HÖHER ALS EMPFOHLENEN IST: Gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

WÄHLEN SIE EIN NIEDRIGERES Gewicht, wenn die Speise wärmer ist als die Tiefkühltemperatur (-18°C).

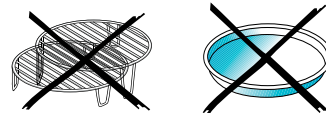
WÄHLEN SIE EIN HÖHERES Gewicht, wenn die Speise kälter ist als die Tiefkühltemperatur (-18°C).



ART DER SPEISE	MENGE	TIPPS
1 FLEISCH	100 G - 2 KG	Hackfleisch, Schnitzel, Steaks oder Braten.
2 GEFLÜGEL	100 G - 2,5 KG	Hähnchen im Ganzen, Stücke oder Filets.
3 FISCH	100 G - 1,5 KG	Im Ganzen, Steaks oder Filets.
4 GEMÜSE	100 G - 1,5 KG	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.
5 BROT	100 G - 1 KG	Laib, süße oder herzhaft Brötchen.

BEI NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTETEN SPEISEN und bei einem geringeren oder höheren Gewicht als empfohlen gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und wählen Sie 160 W zum Auftauen.

HINWEIS: Das Gerät fährt mit dem Programm automatisch fort, wenn die Speise innerhalb von 2 Minuten nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.





ZWANGSLUFT



MIT DIESER FUNKTION backen Sie Kuchen, Muffins, Kekse, Schaumgebäck, Dosenbrötchen und gefrorene Brötchen.

HEIZEN SIE DEN HERD IMMER LEER VOR, bevor Sie Gebäck hineinstellen.

- 1 **DRÜCKEN SIE** wiederholt die Zwangslufttaste, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Backzeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE**.



LEGEN SIE DAS GEBÄCK AUF DEN UNTEREN GRILLROST, damit die Luft gut darum herum zirkulieren kann.

SOBALD SICH DER AUFHEIZVORGANG IN GANG GESETZT HAT, lässt sich die Temperatur mühelos mit der Zwangslufttaste einstellen.



NEHMEN SIE DIE CRISP-PLATTE als Backunterlage, wenn Sie kleineres Gebäck wie Kekse und Muffins backen.

LEGEN SIE DIE KUCHENFORM UND DIE CRISP-PLATTE IMMER auf den unteren Grillrost, wenn Sie mit Zwangsluft backen.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE VERWENDETEN KÜCHENGERÄTE mikrowellentauglich sind, wenn Sie diese Funktion einsetzen.

UM EIN GUTES BACKERGEBNIS ZU ERZIELEN, dürfen Sie die Tür erst öffnen, wenn der gesamte Backvorgang abgeschlossen ist. Lassen Sie den Herd sich nach dem ersten Backvorgang abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten beginnen.

	GEBÄCK	TEMPERATUR & ZEIT	TIPPS
1	BISKUITGEBÄCK (LEICHT) 600 – 700 G TEIG	175°, 35 – 40 MINUTEN	Ringförmige Kuchenform verwenden.
2	BISKUITGEBÄCK (SCHWER) 700 – 800 G TEIG	175°, 40 – 45 MINUTEN	Ringförmige Kuchenform verwenden.
3	MUFFINS, 8 – 10 STÜCK	175°, 22 – 25 MINUTEN	Kleine Papierformen verwenden und diese auf die Crisp-Platte stellen.
4	KEKSE, 8 – 10 STÜCK	175°, 16 – 18 MINUTEN	Crisp-Platte als Backblech verwenden.
5	SCHAUMGEBÄCK, 12 – 15 STÜCK	125°, 50 – 55 MINUTEN	Eingefettete Crisp-Platte verwenden oder diese mit Backpapier abdecken.
6	DOSENBRÖTCHEN, 4 – 6 STÜCK	200°, 12 – 14 MINUTEN	Crisp-Platte als Backblech verwenden.
7	VORGEBACKENE, VAKUUMVERPACKTE BRÖTCHEN, 2 – 4 STÜCK	200°, 10 – 12 MINUTEN	Crisp-Platte als Backblech verwenden.
8	GEFRORENE BRÖTCHEN, 2 – 4 STÜCK	175°, 9 – 11 MINUTEN	Crisp-Platte als Backblech verwenden.



FITNESS

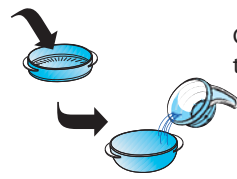


VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBEREITUNG VON Speisen wie Gemüse und Fisch.

VERWENDEN SIE IMMER DEN IM LIEFERUMFANG ENTHALTENEN DAMPFEINSATZ, wenn Sie diese Funktion benutzen.

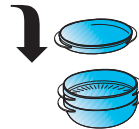
- 1 DRÜCKEN SIE DIE FITNESS-TASTE mehrmals, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (siehe Tabelle)
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um das Gewicht der Speise einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.

LEGEN SIE DAS GARGUT auf den Dampfrost.



GEBEN SIE 100 ml (1 dl) Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes.

DECKEN SIE IHN mit dem Deckel ab.



DER DAMPFEINSATZ DARF NUR bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

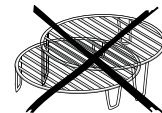
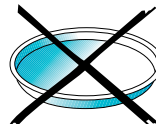
VERWENDEN SIE IHN NIEMALS zusammen mit anderen Funktionen.

WIRD DER DAMPFEINSATZ für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.

BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

STELLEN SIE DEN Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller.

1	KARTOFFELN / WURZELGEMÜSE	150 BIS 500 G	VERWENDEN SIE GLEICHE GRÖSSEN.
2	GEMÜSE (Blumenkohl und Brokkoli)	150 BIS 500 G	SCHNEIDEN SIE DAS GEMÜSE IN GLEICH GROßE STÜCKCHEN. LASSEN SIE ES NACH DEM GAREN 1-2 MINUTEN STEHEN.
3	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	150 BIS 500 G	LASSEN SIE ES 1-2 MINUTEN STEHEN.
4	FISCHFILETS	150 BIS 500 G	VERTEILEN SIE DIE FILETS GLEICHMÄSSIG auf dem Dampfeinsatz. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.
5	HÄHNCHENFILETS	150 BIS 500 G	BENUTZEN SIE GLEICH GROSSE FILETS und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Grillrost. Wenn Sie tiefgefrorene Filets benutzen, tauen Sie diese gut auf, bevor Sie den Dampfgarer anwenden. Lassen Sie es nach dem Garen 3-5 Minuten stehen.
6	OBST	150 BIS 500 G	SCHNEIDEN SIE DAS OBST IN GLEICH GROSSE STÜCKE. Wenn das Obst reif ist, stellen Sie ein niedrigeres Gewicht als das aktuelle ein, um ein Überkochen zu vermeiden. Lassen Sie es nach dem Garen 2-3 Minuten stehen.



GARTABELLE

JE GRÖßER DIE SPEISEMENGE, DESTO LÄNGER DIE GARZEIT. Dabei gilt als Faustregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

JE NIEDRIGER DIE ANFANGSTEMPERATUR, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.



WENN SIE EIN IN MEHRERE STÜCKE UNTERTEILTES GERICHT wie z. B. Folienkartoffeln garen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

BESTIMMTE LEBENSMITTEL BESITZEN EINE SCHALE, Haut oder Membrane, zum Beispiel Kartoffel, Äpfel oder Eigelb. Sie müssen zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und ein Aufplatzen verhindert wird.



KLEINERE SPEISESTÜCKE BENÖTIGEN GERINGERE Garzeiten als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen

garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

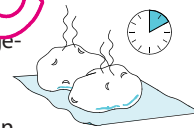
UMRÜHREN UND WENDEN GEHÖREN nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeiden ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

BEIM GAREN VON UNREGELMÄSSIG geformten oder verschieden dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

FETTIGE SPEISEN UND SPEISEN MIT VIEL ZUCKER garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

LASSEN SIE DIE SPEISEN NACH abgeschlossenem Garkvorgang stets eine Weile stehen.

Eine Stehzeit ergibt immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



LEBENSMITTEL-TYP	MENGE	LEISTUNGSSTUFE	UNGEFÄHRE STEHZEIT		TIPPS
HÜHNCHEN (ganz)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5-10 MIN.	WENDEN SIE DAS HÜHNCHEN nach der Hälfte der Auftauzeit. Prüfen Sie, ob der Saft aus dem Fleisch farblos ist, wenn der Kochvorgang beendet ist.
HÜHNCHEN (Filet oder Stücke)	500 G		8-10 MIN.	5 MIN.	PRÜFEN SIE, ob der Saft aus dem Fleisch farblos ist, wenn der Kochvorgang beendet ist.
SCHINKEN	150 G		3-4 MIN.	1-2 MIN.	LEGEN SIE ZWEI, DREI SCHICHTEN KÜCHENPAPIER auf einen Teller und bedecken Sie die Speise mit Küchenpapier.
GEMÜSE (frisch)	300 G		3-4 MIN.	1-2 MIN.	GAREN SIE DAS GEMÜSE ABGEDECKT und geben Sie zwei Teelöffel Salz hinzu.
GEMÜSE, TIEFGEFRÜHLT	250 - 400 G	600 W	3-4 MIN. 5-6 MIN.	1-2 MIN.	ABGEDECKT GAREN
PELIKARTOFFELN	1 STÜCK VIER STÜCKE		4-6 MIN. 12-15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	STECHEN SIE MIT DER GABEL EIN. (ein Stück = 250 Gramm) Wenden Sie nach der halben Garzeit.
HACKBRATEN	600 - 700 G		12-14 MIN.	5 MIN.	
FISCH (ganz)	600 G		8-9 MIN.	4-5 MIN.	RITZEN SIE DIE HAUT ein, und garen Sie den Fisch abgedeckt.
FISCH (Steak oder Filet)	400 G		5-6 MIN.	2-3 MIN.	LEGEN SIE DIE DÜNNEREN TEILE in die Mitte des Tellers. Abgedeckt garen.

AUFWÄRMTABELLE

WIE IN DER TRADITIONELLEN Küche müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

UM EIN OPTIMALES AUFWÄRMERGEBNIS zu erzielen, sollten die Speisen mit dem dickeren Ende nach außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

LEGEN SIE DÜNNE FLEISCHSCHEIBEN übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

net werden.

BEIM AUFWÄRMEN VON SCHMORTÖPFEN oder Soßen sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

WENN SIE DIE SPEISEN ABDECKEN, bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.



BEIM AUFWÄRMEN VON TIEFKÜHLKOST beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

SPEISEN, DIE NICHT UMGERÜHRT WERDEN KÖNNEN, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten bei 400-600 W aufwärmen.

EINE STEHZEIT VON EINIGEN Minuten gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

LEBENSMITT-ELTYP	MENGE	LEIS-TUNGSSTUFE	UNGEFÄHRE	STENZET	TIPPS
TELLERPORTION	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4-5 MIN.	1-2 MIN.	DECKEN SIE DEN TELLER AB.
REIS	2 DL 6 DL		1-2 MIN. 3-4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	DECKEN SIE DIE SCHÜSSEL AB.
FLEISCHBÄLLE	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	BEIM GAREN NICHT ABDECKEN
GETRÄNK	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	GEBEN SIE EINEN METALLLÖFFEL in die Tasse, um ein Überkochen zu vermeiden.
SUPPE (klar)	2½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	WÄRMEN SIE DIE SUPPE in einem Suppenteller oder einer Schüssel ohne Deckel auf.
SUPPEN ODER SOSSEN AUF MILCHBASIS	2 ½ DL	600 W	3-4 MIN.	1 MIN.	FÜLLEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT MEHR ALS drei Viertel. Rühren Sie beim Erwärmen.
HOT DOGS, WÜRSTCHEN	1 STÜCK 2 STÜCKE		½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5-6 MIN.	2-3 MIN.	

AUFTAUTABELLE

TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

DIE AUFTAUZEIT WIRD AUCH DURCH die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE EINZELNE SPEISESTÜCKE, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügelchen) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese anfangen warm zu werden.

WENDEN SIE GROSSE Speisestücke nach halber Auftauzeit.

GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCHSOSSEN tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

DIE AUFTAUZEIT SOLLTE LIEBER ETWAS geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



LEBENSMITTEL-TYP	MENGE	LEISTUNGSSTUFE	UNGEFÄHRE	STEHZEIT	TIPPS
HACKBRATEN	800 - 1000 G	AUFTAUEN (160 WATT)	20-22 MIN.	10-15 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
HACKFLEISCH	500 G		8-10 MIN.	5 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. Trennen Sie aufgetaute Teile.
SCHNITZEL, KOTELETT, STEAKS	500 G		7-9 MIN.	5-10 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
HÜHNCHEN (ganz)	1200 G		25 MIN.	10-15 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
GANZE HÄHNCHEN, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets	500 G		7-9 MIN.	5-10 MIN.	WENDEN SIE DIE SPEISE NACH DER HÄLFTE DER AUFTAUZEIT, UND TRENNEN Sie aufgetaute Teile. Decken Sie Flügelspitzen und Beine mit Folie ab, damit diese nicht überhitzt werden.
FISCH (ganz)	600 G		8-10 MIN.	5-10 MIN.	WENDEN Sie den Fisch nach der Hälfte der Auftauzeit und decken Sie den Schwanz mit Folie ab, damit dieser nicht überhitzt wird.
FISCH (Steak oder Filet)	400 G		6-7 MIN.	5 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. Trennen Sie aufgetaute Teile.
BROT	500 G		4-6 MIN.	5 MIN.	WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit.
SÜSSE UND HERZHAFTE BRÖTCHEN	4 STÜCK (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2-3 MIN.	ORDNEN Sie dies ringförmig an.
FRÜCHTE UND BEEREN	200 G		2-3 MIN.	2-3 MIN.	TRENNEN Sie diese beim Auftauen.

GRILLTABELLE

DIE GRILLFUNKTION EIGNET SICH AUSGEZEICHNET ZUM Bräunen der Speisen nach dem Garen mit Mikrowellen.

DAS GRILLROST kann verwendet werden, um die Speisen näher zum Grillelement zu bringen, um das Bräunen zu beschleunigen.

LEGEN SIE DÜNNE SPEISEN wie Toasts und Würstchen auf das Grillrost und benutzen Sie dafür nur die Grillfunktion.

DICKE GRILLSPEISEN, wie Croûtons und Hühnchen kochen Sie zuerst mit Mikrowellen und anschließend mit der Grillfunktion, um die Oberfläche etwas zu bräunen.

SIE KÖNNEN DIE TÖPFE oder Auflaufformen direkt auf den Glasdreheller stellen.



LEBENSMITTELTYP	MENGE	EINSTELLUNG	UNGEFÄHRE	TIPPS
KÄSETOAST	3 STÜCK	GRILL	4-5 MIN.	LEGEN SIE dies auf den Grillrost.
HERZOGINKARTOFFELN	2 PORTIONS		6-8 MIN.	STELLEN SIE das Kochgeschirr auf den Grillrost.
WÜRSTCHEN (100 G / STÜCK)	2 - 3 STÜCKE		10-12 MIN.	STELLEN SIE das Kochgeschirr auf den Grillrost. Wenden Sie nach der halben Garzeit.
HÄHNCHENTEILE	1000 G	700 W VERWENDEN SIE DANN DIE GRILLFUNKTION.	13 - 15 MIN. 8-9 MIN.	LEGEN SIE dies mit der Haut nach oben in eine Schüssel.
KARTOFFELGRATIN	4 PORTIONEN	500 W VERWENDEN SIE DANN DIE GRILLFUNKTION.	18 - 20 MIN. 5-6 MIN.	STELLEN SIE den Glasdreheller auf die Drehtellerauflage.
LASAGNE (gefroren)	500 G		18 - 20 MIN. 5-6 MIN.	STELLEN SIE den Glasdreheller auf die Drehtellerauflage.
FISCHGRATIN, TIEFGEKÜHLT	600 G		15 - 18 MIN. 5-7 MIN.	STELLEN SIE den Glasdreheller auf die Drehtellerauflage.

WARTUNG UND PFLEGE

IM NORMALFALL MUSS DASS GERÄT nur gereinigt werden. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.

WIRD DAS GERÄT NICHT SAUBER GEHALTEN, kann dies



zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.



VERWENDEN SIE KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie ein mit mildem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.



SPRÜHEN SIE NIEMALS DIREKT IN DAS GERÄT.

ENTFERNEN SIE in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Gerätes.

VERWENDEN SIE das Mikrowellengerät nur mit eingeseetztem Drehteller.



NEHMEN SIE die Mikrowelle erst wieder in Betrieb, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.

VERWENDEN SIE EIN WEICHES TUCH, MIT MILDEM REINIGUNGSMITTEL ANGEFEUCHTET, um die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Tür und die Türöffnung zu reinigen.



FETTSPRITZEN ODER SPRISERESTE dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

UNANGENEHMER GERUCH IM GARRAUM lässt sich beseitigen, wenn Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller stellen und das Wasser einige Minuten lang kocht.



VERWENDEN SIE zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.



DAS GERÄT ist regelmäßig zu reinigen und von Lebensmittelrückständen zu befreien.

DER GRILLSTAB braucht nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, mit mildem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.

WENN DER GRILL NICHT regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

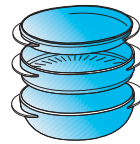
DREHTELLERAUFLAGE.



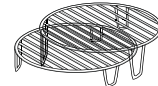
GLASDREHTELLER.



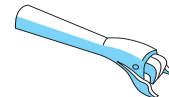
DAMPFEINSATZ



GRILLROST.

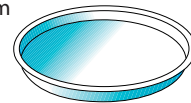


CRISP-GRIFF



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

DIE CRISP-PLATTE darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



LASSEN SIE DIE CRISP-PLATTE vor dem Reinigen immer erst abkühlen.



DIE NOCH heiße Crisp-Platte darf niemals in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.



VERWENDEN SIE KEINE TOPFKRATZER AUS STAHLWOLLE. Sie zerkratzen damit die Oberfläche.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

WENN DAS GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt.
- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose.
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden.
- Wird das Gerät ausreichend belüftet.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie vor einem erneuten Versuch die Tür.

AUF DIESE WEISE lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, müssen Sie Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes angeben (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Der Austausch des Netzkabels darf nur durch den Kundendienst erfolgen.



REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER Vorgenommen werden. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuse Teile entfernt werden müssen. **ENTFERNEN SIE KEINE GERÄTEABDECKUNGEN.**



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

DIE VERPACKUNG BESTEHT aus 100% recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

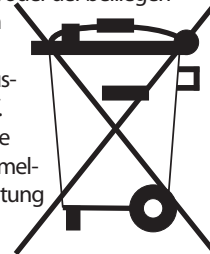
IN ÜBEREINSTIMMUNG mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

DAS SYMBOL auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

DIE ENTSORGUNG MUSS gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

BITTE WENDEN SIE SICH an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

MACHEN SIE vor dem Verschrotten das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal blue bars. A watermark 'QUELMICROONDES.COM' is written diagonally across the page in pink.



ERFÜLLT IEC 60705.

DIE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE KOMMISSION hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

TESTEN	MENGE	UNGEFÄHRE DAUER	LEISTUNGSSTUFE	BEHÄLTER/GEFÄSS
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20-22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	GRILLFUNKTION	
13.3	500 G	AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION		AUF DREHTELLER LEGEN

TECHNISCHE DATEN

NETZSPANNUNG	230 V/50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	2050 W
SICHERUNG	10 A
AUSGANGSLEISTUNG MW	700 W
GRILLFUNKTION	1000 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	299 x 521 x 490
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	200 x 326 x 320



W 1 0 4 7 6 0 9 1

