

COMPACT EASYTRONIC

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



SENSING THE DIFFERENCE

MWD344

GBPAGE 3-20

FRPAGE 21-38

DEPAGE 39-56

NLPAGE 57-74

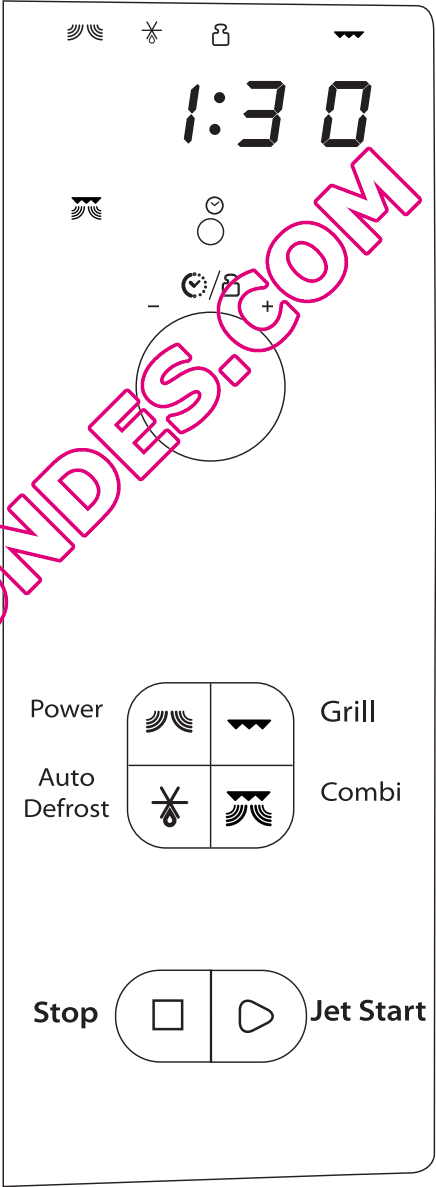
CZPAGE 75-92

HUPAGE 93-110

SKPAGE 111-128

ITPAGE 129-146

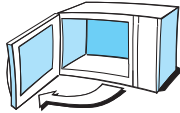
ESPAGE 147-164



PAUSE OR STOP COOKING

TO PAUSE COOKING:

THE COOKING CAN BE PAUSED to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.



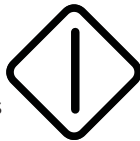
IF YOU DON'T WANT TO CONTINUE COOKING:

REMOVE THE FOOD, close the door and press the STOP button.



TO CONTINUE COOKING:

CLOSE THE DOOR and press the Start button **ONCE**. The cooking is resumed from where it was paused.



PRESSING THE START BUTTON TWICE will increase the time by 30 seconds.

A BEEP WILL SIGNAL once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the STOP button or open the door to cancel the signal.



NOTE: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.



KITCHEN TIMER



USE THIS FUNCTION when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

- 1 **PRESS THE CLOCK BUTTON.**
- 2 **TURN THE ADJUST KNOB TO SET THE TIME** to measure.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**

FLASHING COLONS indicate that the timer is running.



AN ACOUSTIC SIGNAL will be heard when the timer has finished to count down.

ONE PRESS ON THE CLOCK BUTTON displays how much is left on the Timer. It's displayed for 3 seconds and then returns to displaying the cooking time (If you are currently cooking).


TO STOP THE KITCHEN TIMER when it is operating in the background of another function, you must first recall it to the foreground by pressing the Clock button and then stop it by pressing the Stop button.



INSTALLATION



PRIOR TO CONNECTING


 **CHECK THAT THE VOLTAGE** on the rating plate corresponds to the voltage in your home.

PLACE THE OVEN ON A STABLE, EVEN SURFACE that is strong enough to hold the oven and the food utensils you put in it. Use care when handling.



POSITION THE OVEN AT A DISTANCE from other heating sources. For sufficient ventilation there must be a space of at least 30 cm above the oven. The appliance must be placed against a wall, ensure that the space underneath, above and both sides of the oven is empty to allow for proper airflow. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

ENSURE THAT THE APPLIANCE IS NOT DAMAGED. Check that the oven door closes firmly against the door support. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.


 **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE** if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

AFTER CONNECTING

THE OVEN CAN BE OPERATED ONLY if the oven door is firmly closed.

POOR TELEVISION RECEPTION and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio or aerial.



 **THE EARTHING OF THIS APPLIANCE** is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



DO NOT HEAT, OR USE FLAMMABLE MATERIALS in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.



DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.



IF MATERIAL INSIDE / OUTSIDE THE OVEN SHOULD IGNITE OR SMOKE IS OBSERVED, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.



DO NOT OVER-COOK FOOD. Fire could result.



DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods. Do not leave the oven unattended if you are using a lot of fat or oil since they can overheat and cause a fire!



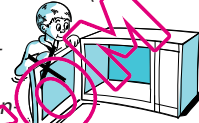
DO NOT USE corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.



DO NOT HANG OR PLACE heavy items on the door as this can damage the oven opening and hinges. The door handle should not be used for hanging things on.



ONLY ALLOW CHILDREN to use the appliance without adult supervision after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use. Children should be supervised when using other heat sources (if available) separately or in combination with microwaves due to the high temperatures generated.



THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED to ensure that they do not play with the appliance.



DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.



THE DOOR SEALS AND THE DOOR SEAL AREAS must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.



THE APPLIANCES ARE NOT INTENDED to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

EGGS

DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.





PRECAUTIONS



GENERAL

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE ONLY!

THE APPLIANCE SHOULD NOT BE OPERATED without food in the oven when using microwaves. Operation in this manner is likely to damage the appliance.

THE VENTILATION OPENINGS on the oven must not be covered. Blocking the air intake or exhaust vents may cause damage to the oven and poor cooking results.

IF YOU PRACTICE OPERATING the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.

DO NOT STORE or use this appliance outdoors.

DO NOT USE this product near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar.

DO NOT USE THE CAVITY for any storage purposes.

REMOVE WIRE TWIST-TIES from paper or plastic bags before placing bag in the oven.



DEEP-FRYING

DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.



USE HOT PADS OR OVEN MITTS to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking. Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.



LIQUIDS

E.G. BEVERAGES OR WATER. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.



To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

AFTER HEATING BABY FOOD or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.



This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.

Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!



ACCESSORIES



GENERAL

THERE ARE a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

ENSURE THAT THE UTENSILS YOU USE are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.



WHEN YOU PUT FOOD AND ACCESSORIES in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven.

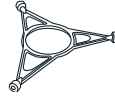
This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

IF ACCESSORIES CONTAINING METAL comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

ALWAYS ENSURE that the turntable is able to turn freely before starting the oven. If the turntable isn't able to turn freely you should use a smaller vessel.

TURNTABLE SUPPORT

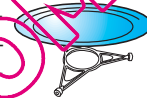
USE THE TURNTABLE SUPPORT under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.



☞ Fit the turntable support in the oven.

GLASS TURNTABLE

USE THE GLASS TURNTABLE with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.



☞ Place the Glass turntable on the turntable support.

STEAMER (only available in specific models)

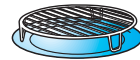
Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.



ALWAYS PLACE the steamer on the Glass Turntable.

WIRE RACK (only available in specific models)

USE THE WIRE RACK with Grill functions.



START PROTECTION / CHILD LOCK



THIS AUTOMATIC SAFETY FUNCTION IS ACTIVATED ONE MINUTE AFTER the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).



THE DOOR MUST BE OPENED AND CLOSED e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "door".

door



CLOCK



WHEN THE APPLIANCE IS FIRST PLUGGED IN or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

- 1 **PRESS THE CLOCK BUTTON** (3 seconds) until the left-hand digit (hours) flicker.
- 2 **TURN THE ADJUST KNOB** to set the time to set the hours.
- 3 **PRESS THE CLOCK BUTTON AGAIN.** (The two right hand digits (minutes) flicker).
- 4 **TURN THE ADJUST KNOB** to set the minutes.
- 5 **PRESS THE CLOCK BUTTON AGAIN.**

THE CLOCK IS SET and in operation.

IF YOU WISH TO REMOVE THE CLOCK from the display once it has been set, simply press the Clock button again for 3 seconds and then press the Stop button.

TO REINSTATE THE CLOCK, follow the above procedure.

NOTE: KEEP THE DOOR OPEN WHILE SETTING THE CLOCK. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

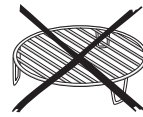


COOK & REHEAT WITH MICROWAVES



USE THIS FUNCTION for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

- 1 **PRESS THE POWER BUTTON** to set the power.
- 2 **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**



ONCE THE COOKING PROCESS HAS BEEN STARTED:

The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. *Each press* increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.

CHOOSING POWER LEVEL

| MICROWAVES ONLY | |
|-----------------|---|
| Power | SUGGESTED USE: |
| JET (700 W) | REHEATING OF BEVERAGES, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. |
| 600 W | COOKING OF fish, meat, vegetables etc. |
| 500 W | MORE CAREFUL COOKING e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles. |
| 350 W | SIMMERING STEWS, melting butter. |
| 160 W | DEFROSTING. Softening butter, cheeses. |
| 90 W | SOFTENING Ice cream. |



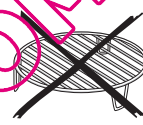
JET START



THIS FUNCTION IS USED for quick reheating of food with a high water content such as clear soups, coffee or tea.

- 1 **PRESS THE START BUTTON.**

THIS FUNCTION AUTOMATICALLY STARTS with maximum microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. *Each additional press* increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time after the function has started.



MANUAL DEFROST



FOLLOW THE PROCEDURE for "cook & reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually.

CHECK AND INSPECT THE FOOD REGULARLY.

FROZEN FOOD IN PLASTIC BAGS, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

TURN LARGE JOINTS halfway through the defrosting process.

THE SHAPE OF THE PACKAGE alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.



BOILED FOOD, STEWS AND MEAT SAUCES defrost better if stirred during defrosting time.

WHEN DEFROSTING it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

SEPARATE PIECES as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

SHIELD AREAS OF FOOD with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).



STANDING TIME AFTER DEFROSTING ALWAYS IMPROVES the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.





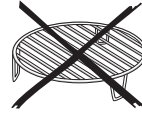
AUTO DEFROST



Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish. AUTO Defrost should only be used if the net weight is between 100 g- 2 kg.

ALWAYS PLACE THE FOOD on the glass turntable.

- 1 PRESS THE **AUTO DEFROST** BUTTON repeatedly to select food class.
- 2 TURN THE **ADJUST KNOB** to set the weight.
- 3 PRESS THE **START** BUTTON.



SOME FOOD CLASSES REQUIRE the food to be turned during defrosting. In these cases the oven will stop and prompt you to perform the needed action.

IF THE DOOR ISN'T OPENED AT THIS TIME (within 2 minutes) the oven will continue the defrosting process. End result may not be optimal in this case.

- 🔔 Open the door.
- 🔔 Perform the prompted action.
- 🔔 Close the door and restart by pressing the Start button.

THIS FUNCTION NEEDS TO KNOW the net weight of the food.

FROZEN FOODS:

IF THE WEIGHT IS LESSER OR GREATER THAN RECOMMENDED WEIGHT: Follow the procedure for "Cook & Reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.



FROZEN FOODS:

IF THE FOOD IS WARMER than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.

IF THE FOOD IS COLDER than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.



| | FOOD CLASS | AMOUNT | HINTS |
|---|------------|------------|---|
| 1 | MEAT | 100G - 2KG | MINCED MEAT, CUTLETS, STEAKS OR ROASTS. |
| 2 | POULTRY | 100G - 2KG | CHICKEN WHOLE, PIECES OR FILLETS. |
| 3 | FISH | 100G - 2KG | WHOLE, STEAKS OR FILLETS. |

FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.



MEMORY



THE MEMORY FUNCTION PROVIDES you with an easy way to quickly recall a preferred setting.
THE PRINCIPLE OF THE MEMORY FUNCTION is to store whatever setting that is currently displayed.

HOW TO USE A STORED SETTING:

- 1 **PRESS THE MEMO BUTTON.**
- 2 **PRESS THE START BUTTON.**

HOW TO STORE A SETTING:

- ☰ Select any function.
- ☰ Program your settings.
- ☰ Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

WHEN THE APPLIANCE is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored 2 minutes at full power as default setting.



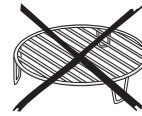
BEVERAGE REHEAT



THE BEVERAGE REHEAT FUNCTION PROVIDES you with an easy way to quickly reheat 1-4 cups of beverage.

- 1 **PRESS THE BEVERAGE REHEAT BUTTON** repeatedly to select the amount of cups to be reheated.
- 2 **PRESS THE START BUTTON.**

1 CUP IS EQUAL TO 150 ml of beverage.



GRILL



USE THIS FUNCTION to quickly give a pleasant brown surface to the food.

- 1 **PRESS THE GRILL BUTTON.**
- 2 **TURN THE ADJUST KNOBS** to set the cooking time.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**



PRESSING THE GRILL BUTTON DURING COOKING switches the Grill element on and off. The timer will continue to count down when the Grill element is turned off.

DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN for long periods when the Grill is in operation, as this will cause a drop in temperature.



ENSURE THAT THE UTENSILS used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.



DO NOT USE PLASTIC utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.



GRILL COMBI




USE THIS FUNCTION TO COOK SUCH FOOD AS GRATIN'S, LASAGNE, POULTRY AND BAKED POTATOES.

- 1 PRESS THE **POWER** BUTTON to set the power.
- 2 TURN THE **ADJUST KNOB** to set the microwave time.
- 3 PRESS THE **COMBI** BUTTON.
- 4 TURN THE **ADJUST KNOB** to set the Grill time.
- 5 PRESS THE **START** BUTTON.

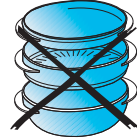
DURING OPERATION you can switch the Grill element on/off by pressing the Grill button.

IT IS POSSIBLE to switch the microwaves off by reducing the microwave power level to 0 W. When 0 W is reached, the oven switches to Grill only mode.

DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN for long periods when the Grill is in operation, as this will cause a drop in temperature.

 **ENSURE THAT THE UTENSILS** used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

 **DO NOT USE PLASTIC** utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.



CHOOSING POWER LEVEL

| GRILL COMBI | |
|-------------|--------------------------------------|
| POWER | SUGGESTED USE: |
| 600 - 700 W | COOKING Vegetables & Gratins |
| 350 - 500 W | COOKING Poultry & Lasagne |
| 160 - 350 W | COOKING Fish & frozen gratins |
| 160 W | COOKING Meat |
| 90 W | GRATINATING fruit |
| 0 W | BROWNING only during cooking |

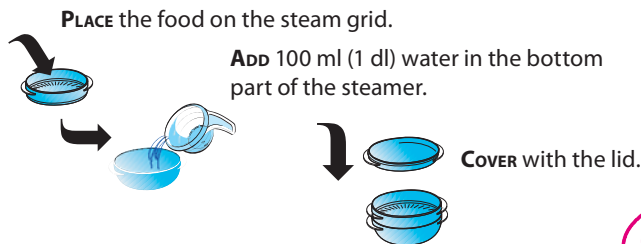



STEAM



USE THIS FUNCTION FOR such food as vegetables and fish.
ALWAYS USE THE SUPPLIED STEAMER when using this function.

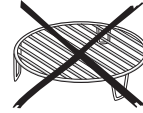
- 1 PRESS THE **STEAM** BUTTON repeatedly to select food class. (See table)
- 2 TURN THE **ADJUST KNOB** to set the weight of the food.
- 3 PRESS THE **START** BUTTON.



 **The Steamer** is designed to be used with microwaves only!
NEVER USE IT with any other function at all.
USING THE STEAMER in any other function may cause damage.



ALWAYS ENSURE THAT the turntable is able to turn freely before starting the oven.
ALWAYS PLACE the steamer on the Glass Turntable.



| | FOOD CLASS | AMOUNT | HINTS |
|---|---------------------------------------|-------------|--|
| 1 | POTATOES / ROOT VEGETABLES | 150G - 400G | USE EVEN SIZES. Cut the vegetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking. |
| 2 | VEGETABLES (Cauliflower and Broccoli) | 150G - 400G | |
| 3 | FROZEN VEGETABLES | 150G - 400G | ALLOW TO STAND for 1 - 2 minutes. |
| 4 | FISH FILETS | 150G - 400G | DISTRIBUTE FILLETS EVENLY on the steam grid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking. |

COOKING CHART

THE MORE FOOD YOU WANT TO COOK the longer it takes. A rule of thumb is that double amount of food requires almost double the time.

THE LOWER STARTING TEMPERATURE, the longer cooking time is required. Food at room temperature cooks faster than food taken directly from the refrigerator.

IF YOU ARE COOKING SEVERAL ITEMS of the same food, such as jacket potatoes, place them in a ring pattern for uniform cooking.



SOME FOODS ARE COVERED BY A SKIN OR MEMBRANE

e.g. potatoes, apples and egg yolks. These food should be pricked with a fork or cocktail stick to relieve the pressure and to prevent bursting.



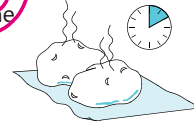
SMALLER PIECES OF FOOD WILL COOK FASTER than larger pieces and uniform pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods.

STIRRING AND TURNING OF FOOD ARE techniques used in conventional cooking as well as in microwave cooking to distribute the heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.

WHEN COOKING FOOD OF UNEVEN SHAPE or thickness, place the thinner area of food towards the center of the dish, where it will be heated last.

FOOD WITH LOT OF FAT AND SUGAR will be cooked faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water.

ALWAYS ALLOW THE FOOD TO STAND for some time after cooking. Standing time always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.



| TYPE OF FOOD | AMOUNT | POWER LEVEL | TIME | STANDING TIME | HINTS |
|-----------------------------|---------------|-------------|----------------------------|---|---|
| CHICKEN (whole) | 1000 G | 700 W | 18 - 20 MIN. | 5 - 10 MIN. | TURN THE CHICKEN midway thru cooking. Check that the meatjuice is uncolored when the cooking is finished. |
| CHICKEN (fillets or pieces) | 500 G | | 8 - 10 MIN. | 5 MIN. | CHECK that the meatjuice is uncolored when the cooking is finished. |
| BACON | 150 G | | 3 - 4 MIN. | 1 - 2 MIN. | PLACE ON KITCHEN PAPER, on a plate, in 2 or 3 layers and cover with more kitchen paper. |
| VEGETABLES (fresh) | 300 G | | 3 - 4 MIN. | 1 - 2 MIN. | COOK COVERED and add 2 tbs salt. |
| VEGETABLES (frozen) | 250 - 400 G | 600 W | 3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN. | 1 - 2 MIN. | COOK COVERED |
| JACKET POTATOES | 1 PC 4 PCS | | 4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN. | 2 MIN. 5 MIN. | PRICK WITH FORK. (1 pc = 250 g). Turn midway thru cooking. |
| MEAT (loaf) | 600 - 700 G | | 12 - 14 MIN. | 5 MIN. | |
| FISH (whole) | 600 G | 8 - 9 MIN. | 4 - 5 MIN. | SCORE THE SKIN and cook covered. | |
| FISH (steaks or fillets) | 400 G | 5 - 6 MIN. | 2 - 3 MIN. | PLACE WITH THINNER PARTS towards the center of the plate. Cook covered. | |

REHEATING CHART

AS IN TRADITIONAL COOKING METHODS, food reheated in a microwave oven must always be heated until piping hot.

THE BEST RESULTS ARE ACHIEVED if the food is arranged with the thicker food to the outside of the plate and the thinner food in the centre.

PLACE THIN SLICES OF MEAT on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.



WHEN REHEATING STEWS OR SAUCES it is better to stir once to distribute the heat evenly.

COVERING THE FOOD helps to keep the moisture inside the food, reduces spattering and shortens the reheating time.

WHEN REHEATING FROZEN FOOD portions follow the manufactures instruction on the package.

FOOD WHICH CANNOT BE STIRRED, like gratin is best reheated on 400–600 W.

SOME MINUTES STANDING TIME will make sure the temperature is evenly distributed throughout the food.

| TYPE OF FOOD | AMOUNT | POWER LEVEL | TIME | STANDING TIME | HINTS |
|---------------------------|----------------|-------------|----------------------------|------------------|--|
| PLATED MEAL | 300 G 450 G | 700 W | 3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN. | 1 - 2 MIN. | COVER THE PLATE |
| RICE | 2 DL 6 DL | | 1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN. | 1 MIN. 2 MIN. | COVER THE DISH |
| MEAT BALLS | 250 G | | 2 MIN. | 1 - 2 MIN. | HEAT UNCOVERED |
| BEVERAGE | 2 DL | | 1 - 2 ½ MIN. | 1 MIN. | PUT A METAL SPOON in the cup to prevent overcooking. |
| SOUP (clear) | 2 ½ DL | | 2 - 2 ½ MIN. | 1 MIN. | REHEAT UNCOVERED in a soup plate or bowl. |
| MILKBASED SOUPS OR SAUCES | 2 ½ DL | | 3 - 4 MIN. | 1 MIN. | DO NOT FILL the container more than 3/4. Stir once during heating. |
| HOT DOGS | 1 PC 2 PCS | 600 W | ½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN. | 1 MIN. | |
| LASAGNA | 500 G | | 5 - 6 MIN. | 2 - 3 MIN. | |

DEFROSTING CHART

FROZEN FOOD IN PLASTIC BAGS, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

THE SHAPE OF THE PACKAGE alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.

SEPARATE PIECES as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

SHIELD AREAS OF FOOD with small pieces of aluminium foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).

TURN LARGE JOINTS halfway through the defrosting process.

BOILED FOOD, STEWS AND MEAT SAUCES defrost better if stirred during defrosting time.

WHEN DEFROSTING it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

STANDING TIME AFTER DEFROSTING always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.



| TYPE OF FOOD | AMOUNT | POWER LEVEL | TIME | STANDING TIME | HINTS |
|---------------------------|---------------------|--------------------|--------------|---------------|---|
| ROAST | 800 - 1000 G | DEFROST (160 W) | 20 - 22 MIN. | 10 - 15 MIN. | TURN halfway thru defrosting. |
| MINCED MEAT | 500 G | | 8 - 10 MIN. | 5 MIN. | TURN halfway thru defrosting. Separate thawed parts. |
| CHOPS, CUTLETS, STEAKS | 500 G | | 7 - 9 MIN. | 5 - 10 MIN. | TURN halfway thru defrosting. |
| CHICKEN (whole) | 1200 G | | 25 MIN. | 10 - 15 MIN. | TURN halfway thru defrosting. |
| CHICKEN pieces or fillets | 500 G | | 7 - 9 MIN. | 5 - 10 MIN. | TURN / SEPARATE halfway thru defrosting. Shield wingtips and legs with foil to prevent overheating. |
| FISH (whole) | 600 G | | 8 - 10 MIN. | 5 - 10 MIN. | TURN halfway thru defrosting and shield the tail with foil to prevent overheating. |
| FISH (steaks or fillets) | 400 G | | 6 - 7 MIN. | 5 MIN. | TURN halfway thru defrosting. Separate thawed parts. |
| LOAF OF BREAD | 500 G | | 4 - 6 MIN. | 5 MIN. | TURN halfway thru defrosting. |
| ROLLS & BUNS | 4 PCS (150 - 200 G) | | 1 ½ - 2 MIN. | 2 - 3 MIN. | PLACE in a ring pattern. |
| FRUIT & BERRIES | 200 G | | 2 - 3 MIN. | 2 - 3 MIN. | SEPARATE during defrosting. |

GRILLING CHART

THE GRILL FUNCTION IS EXCELLENT for browning the food after cooking with microwaves.

THE WIRE RACK may be used to move foods closer to the grill element for quicker browning.

PLACE THIN FOODS such as toasts and sausages on the wire rack and cook with grill only.

THICKER FOODS such as gratins and chicken; Cook with microwaves first and then allow the grill to brown the top surface in order to put some colour to it.



YOU MAY PLACE vessels or gratins directly on the Glass turntable.


| TYPE OF FOOD | AMOUNT | SETTING | TIME | HINTS |
|---------------------------|------------|---------------------|----------------------------|---|
| CHEESE TOAST | 3 PCS | GRILL | 4 - 5 MIN. | PLACE on wire rack |
| POMMES DUCHESSE | 2 PORTIONS | | 6 - 8 MIN. | PLACE dish on the wire rack. |
| SAUSAGES (100 g / pcs) | 2 - 3 PCS | | 10 - 12 MIN. | PLACE on the wire rack. Turn midway thru cooking. |
| CHICKEN PIECES | 1000 G | 700 W THEN GRILL | 13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN. | PLACE with skin up in a dish. |
| POTATOE GRATIN | 4 PORTIONS | 600 W THEN GRILL | 18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN. | PLACE vessele on the turntable. |
| LASAGNA (frozen) | 500 G | | 18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN. | PLACE vessele on the turntable. |
| FISH GRATIN (frozen) | 600 G | 600 W THEN GRILL | 15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN. | PLACE vessele on the turntable. |

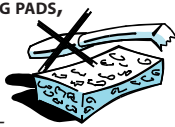
QUELMICROWAVES.COM

MAINTENANCE & CLEANING

CLEANING IS THE ONLY MAINTENANCE normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected.

FAILURE TO MAINTAIN THE OVEN in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.


 **DO NOT USE METAL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANSERS, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a cloth with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel. Do NOT SPRAY directly on the oven.**




AT REGULAR INTERVALS, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.



THIS OVEN IS DESIGNED to operate with the turntable in place.


 **DO NOT** operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.


USE A SOFT AND DAMP CLOTH with mild detergent to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

 **DO NOT ALLOW GREASE** or food particles to build up around the door.

FOR STUBBORN STAINS, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

ADDING SOME LEMON JUICE to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

 **DO NOT USE STEAM CLEANING APPLIANCES** when cleaning your microwave oven.

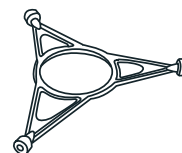
 **THE OVEN** should be cleaned regularly and any food deposits removed.

THE GRILL ELEMENT does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the ceiling beneath it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge.

If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

DISHWASHER SAFE:

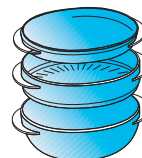
TURNTABLE SUPPORT.



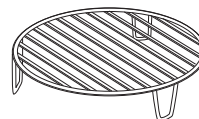
GLASS TURNTABLE.



STEAMER.



WIRE RACK.



TROUBLE SHOOTING GUIDE

IF THE OVEN DOES NOT WORK, do not make a service call until you have made the following checks:

- ❏ The Turntable and turntable support is in place.
- ❏ The Plug is properly inserted in the wall socket.
- ❏ The Door is properly closed.
- ❏ Check your Fuses and ensure that there is power available.
- ❏ Check that the oven has ample ventilation.
- ❏ Wait for 10 minutes, then try to operate the oven once more.
- ❏ Open and then close the door before you try again.

THIS IS TO AVOID unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the oven (see Service label). Consult your warranty booklet for further advice.



IF THE MAINS CORD NEEDS REPLACING it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization. The mains cord may only be replaced by a trained service technician.



SERVICE ONLY TO BE CARRIED OUT BY A TRAINED SERVICE TECHNICIAN.

It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.

DO NOT REMOVE ANY COVER.



ENVIRONMENTAL HINTS

THE PACKING BOX may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

THIS APPLIANCE is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

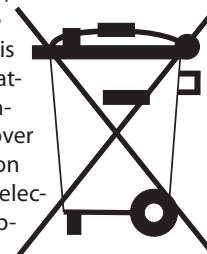


THE SYMBOL on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

DISPOSAL must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

FOR MORE DETAILED INFORMATION about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

BEFORE SCRAPPING, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.



IN ACCORDANCE WITH IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

| TEST | AMOUNT | APPROX. TIME | POWER LEVEL | CONTAINER |
|--------|--------|--------------|-------------|-------------------|
| 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 | AUTODEFROST | | PLACE ON TURNABLE |

TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| SUPPLY VOLTAGE | 230 V 50 Hz |
| RATED POWER INPUT | 1100 W |
| FUSE | 10 A (UK 13 A) |
| MW OUTPUT POWER | 700 W |
| GRILL POWER | 700 W |
| OUTER DIMENSIONS (HxWxD) | 285 x 456 x 359 |
| INNER DIMENSIONS (HxWxD) | 196 x 292 x 295 |






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.

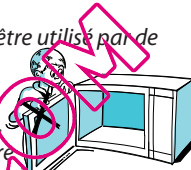


NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.



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.

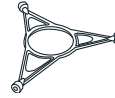
SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

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 (Disponible uniquement sur certains modèles)

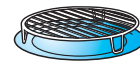
UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

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



GRILLE MÉTALLIQUE (Disponible uniquement sur certains modèles)

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



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

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.



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.

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



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).



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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE DU TEMPS** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignent.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.**

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.

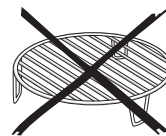


CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



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 |



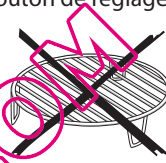
JET START



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.



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, procédez comme pour la " Cuisson et réchauffage aux micro-ondes " et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT.

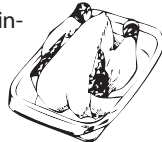
LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

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 de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).



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.





AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.

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.



| CLASSE D'ALIMENTS | | QUANTITÉ | CONSEILS |
|-------------------|----------|--------------|---|
| 1 | VIANDE | 100 G - 2 KG | VIANDE HACHÉE, CÔTELETTES, BIFTECKS OU RÔTIS. |
| 2 | VOLAILLE | 100 G - 2 KG | POULET ENTIER, FILETS OU MORCEAUX. |
| 3 | POISSON | 100 G - 2 KG | POISSONS ENTIERS, DARNES OU FILETS. |

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe " Cuisson et réchauffage aux micro-ondes " et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



MÉMOIRE



LA FONCTION **MÉMOIRE** FOURNIT un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. LE PRINCIPE DE LA FONCTION **MÉMOIRE** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

UTILISATION D'UN RÉGLAGE MÉMORISÉ :

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

MÉMORISATION D'UN RÉGLAGE :

- Sélectionnez une fonction.
- Programmez vos réglages.
- Appuyez sur la touche **Mémo** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

LORSQUE LE FOUR est branché ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction **Mémo** sont : 2 minutes à pleine puissance.



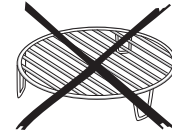
BOISSON



LA FONCTION **BOISSON** FOURNIT un moyen pour réchauffer rapidement et simplement 1-4 tasses de liquides.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **BOISSON** à plusieurs reprises pour sélectionner la quantité de tasses à réchauffer.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

1 TASSE EST ÉGALE À 150 ml de liquides.



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.



GRIL COMBI



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE GRATINS, lasagnes, volailles et pommes de terre au four.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps aux micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE COMBI.**
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps au Gril.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

EN COURS DE FONCTIONNEMENT, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril.

IL EST POSSIBLE d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

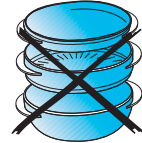
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.



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.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

| GRIL COMBI | |
|-------------|---|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 600 - 700 W | CUISSON DE légumes et gratins |
| 350 - 500 W | CUISSON DE volailles et lasagnes |
| 160 - 350 W | CUISSON DE poisson et gratins surgelés |
| 160 W | CUISSON DE la viande |
| 90 W | GRATINS DE fruits |
| 0 W | BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson |

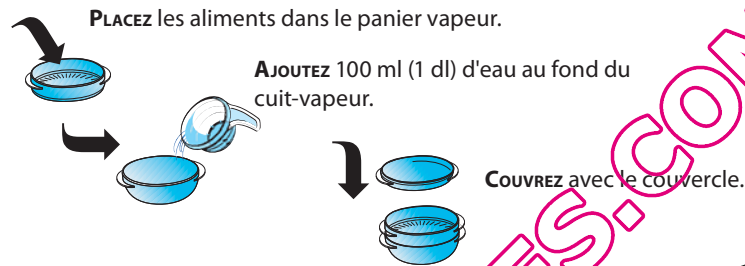



VAPEUR



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).**

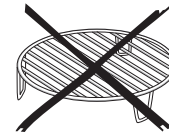


 **LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !**
NE L'UTILISEZ JAMAIS pour une autre fonction.
VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.



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 - 400 G | COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Coupez les légumes en morceaux de même taille. |
| 2 | LÉGUMES (Chou-fleurs et brocolis) | 150 G - 400 G | Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson. |
| 3 | LÉGUMES SURGELÉS | 150 G - 400 G | Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 4 | FILETS DE POISSON | 150 G - 400 G | RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 - 2 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 régu-

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.

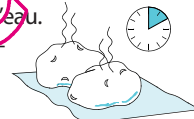
LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

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 atteindront 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 cuillères 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 gratin, à 400-600 W.

QUELQUES MINUTES DE REPOS permettront 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) | 500 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 | 3 - 15 MIN 8 - 9 MIN | PLACER dans un plat, côté peau vers le haut. |
| GRATIN DE POMMES DE TERRE | 4 PORTIONS | 700 W PUIS GRIL | 18 - 20 MIN 5 - 6 MIN | PLACER le récipient sur le plateau tournant. |
| LASAGNES (surgelées) | 500 G | 600 W | 18 - 20 MIN 5 - 6 MIN | PLACER le récipient sur le plateau tournant. |
| GRATIN DE POISSON (surgelé) | 600 G | 600 W PUIS GRIL | 15 - 18 MIN 5 - 7 MIN | PLACER le récipient sur le plateau tournant. |

QUELLEMICROONDES.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 RÉCUREN 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.

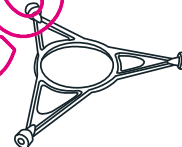
 **LE FOUR** doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

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.



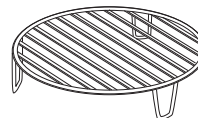
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



CUIT-VAPEUR.



GRILLE MÉTALLIQUE.



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 MATÉRIAUX 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.

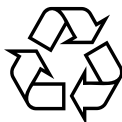
SELON LA NORME CEI 60705.

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 | RÉCIPIENT |
|--------|----------|---------------|---------------------|--------------------------------|
| 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 | 1100 W |
| FUSIBLE | 10 A |
| PUISSANCE MO | 700 W |
| GRIL | 700 W |
| DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP) | 285 x 456 x 359 |
| DIMENSIONS INTERNES (HxLxP) | 196 x 292 x 295 |






INSTALLATION



VOR DEM ANSCHLIESSEN


 **DIE SPANNUNG** auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

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 30 cm betragen. Das Gerät muss mit der Rückseite zu einer Wand aufgestellt werden und der Raum unter dem, über dem und auf beiden Seiten des Geräts muss frei sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank untergebracht werden.

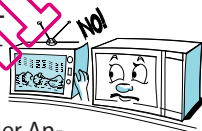
VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.


 **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.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB genommen werden, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.

EMPFANGSSTÖRUNGEN AN FERNSEH- ODER RADIOGERÄTEN können auftreten, wenn das Gerät in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios oder Antennen aufgestellt wird.



 **DIE ERDUNG DIESES GERÄTES** 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 für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN IN DEM GERÄT SELBST ODER IN SEINER NÄHE erhitzen oder verwenden. 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 ANFÄNGT oder Rauchbildung zu beobachten ist, müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.



GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NOTIG. Es besteht Brandgefahr.



LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn Sie größere Mengen Fett oder Öl verwenden, da sich 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. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.



HANGEN 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.



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 andere Wärmequellen (sofern vorhanden) getrennt von oder in Kombination mit Mikrowellengeräten verwenden.



DIESES GERÄT DARF von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis (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, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



VERWENDEN SIE DAS

MIKROWELLENGERÄT NIEMALS ZUM Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.



Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.



DIE TÜRDICHTUNG UND DIE UMLIEGENDEN BEREICHE REGELMÄSSIG AUF BESCHÄDIGUNGEN ÜBERPRÜFEN.

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.

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.





VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLISSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT 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.

ZUM VERTRAUMACHEN MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN EIN GLAS WASSER IN DEN GARRAUM STELLEN. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

DIESES GERÄT darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbekens 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 Sie diese in den Garraum legen.



FRITTIEREN

VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht gesteuert werden kann.



VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. 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 vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

BABYNÄHRUNG IN GLÄSERN oder Getränke in Babyflaschen müssen Sie nach dem Erwärmen immer umrühren und auf die richtige Temperatur überprüfen. 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 KANN KÄUFlich ERWORBEN WERDEN. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.



SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILE dürfen nicht beim Hineinstellen in die Mikrowelle mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

WENN SOLICHE TEILE mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigen.

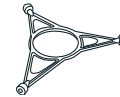
BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

DREHTELLERAUFLAGE

DIE DREHTELLERAUFLAGE MUSS IMMER UNTER DEM GLASDREHTELLER ANGEBRACHT WERDEN.

Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

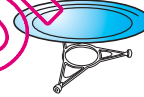
☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



GLASDREHTELLER

BENUTZEN SIE DEN GLASDREHTELLER BEI ALLEN ZUBEHEITUNGSARTEN. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

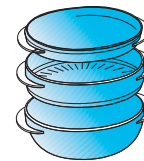
☞ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



DAMPFEINSATZ (Nur für bestimmte Modelle verfügbar)

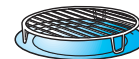
VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ MIT SIEB für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

STELLEN SIE DEN DAMPFEINSATZ immer auf den Glasdrehteller.



GRILLROST (Nur für bestimmte Modelle verfügbar)

VERWENDEN SIE DEN GRILLROST mit der Grillfunktion.



STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG



DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den "Bereitschaftsmodus" aktiviert (Das Gerät befindet sich im "Wartezustand", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).



DIE SICHERHEITSPERRUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls wird auf der Anzeige "door" (TÜR) angezeigt.

door

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.



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.

ABBRUCH DES GARVORGANGS:

NEHMEN SIE DAS GERICHT HERAUS, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopp-Taste.



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 EINSTELLKNOPF**, um die Zeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

BLINKENDE DOPPELPUNKTE zeigen an, dass die Schaltuhr läuft.



NACH ABLAUF der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

DURCH EIN DRÜCKEN AUF DIE ZEITTASTE wird die noch verbleibende Restzeit der Schaltuhr 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.



UHR



WENN DAS GERÄT ZUM ERSTEN Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE ZEITTASTE** (3 Sekunden), bis die linken Ziffern der Anzeige (Stundenanzeige) blinken.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Zeit und die Stunden einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEITTASTE**. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken.
- 4 **STELLEN SIE DIE MINUTEN** mit dem Einstellknopf ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEITTASTE**.

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND BETRIEBSBEREIT.

WENN NACH DER EINSTELLUNG der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie einfach die Zeittaste erneut drei Sekunden lang und anschließend die Stopp-Taste.

GEHEN SIE ZUM NEUEINSTELLEN der Uhr wie vorstehend beschrieben vor.

HINWEIS: BEIM EINSTELLEN DER UHR DIE TÜR GEÖFFNET LASSEN. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Anderenfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

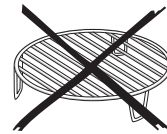


GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



DIESE FUNKTION DIEN T zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1 **STELLEN SIE DIE LEISTUNG** mit der Leistungstaste ein.
- 2 **STELLEN SIE DIE KOCHZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

WAHL DER LEISTUNGSTUFE

| NUR MIKROWELLE | |
|----------------|---|
| LEISTUNG | VORGESCHLAGENE VERWENDUNG: |
| 700 W | ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN, WASSER , klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. |
| 600 W | ZUM GAREN VON FISCHE , Fleisch, Gemüse etc. |
| 500 W | SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten. |
| 350 W | ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN und zum Schmelzen von Butter. |
| 160 W | ABTAUEN Zum Anwärmen von Butter und Käse. |
| 90 W | ZUM ANTAUEN von Speiseeis. |



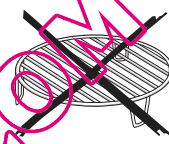
SCHNELLSTARTFUNKTION



DIESE FUNKTION DIENT ZUM SCHNELLEN Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

DIESE FUNKTION STARTET AUTOMATISCH MIT DER HÖCHSTEN MIKROWELLENLEISTUNG UND EINER GARZEIT VON 30 SEKUNDEN. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.



MANUELLES AUFTAUEN



GEHEN SIE BEIM MANUELLEN Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

ÜBERPRÜFEN SIE DEN AUFTAUGRAD DER SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN.

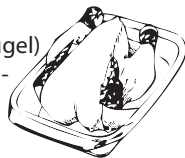
TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

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.

BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie abdecken, 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.

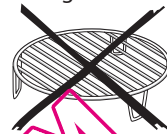


AUTOMATISCHES AUFTAUEN



DIESE FUNKTION DIENT NUR ZUM AUFTAUEN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL. Die AUTO Defrost-Funktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg vorgesehen.
STELLEN SIE DIE SPEISE stets auf den Glasdrehteller.

- 1 **DRÜCKEN SIE MEHRFACH DIE TASTE FÜR AUTOMATISCHES AUFTAUEN**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
- 2 **STELLEN SIE DAS GEWICHT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



EINIGE ARTEN VON SPEISEN MÜSSEN WÄHREND des Garvorgangs gewendet oder umgerührt werden. In diesen Fällen stoppt das Gerät und zeigt Ihnen an, welche Handlung Sie ausführen müssen.

WIRD DIE TÜR IN DIESER ZEIT NICHT GEÖFFNET (innerhalb von 2 Minuten), setzt das Gerät den Auftauvorgang fort. Das Endergebnis ist in diesem Fall evtl. nicht optimal.

- ☞ Tür öffnen.
- ☞ Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- ☞ Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

BEI DIESER FUNKTION MUSS DAS Gewicht der Speise bekannt sein.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

BEI LEBENSMITTELN, DIE EIN GERINGERES ODER HÖHERES GEWICHT ALS EMPFOHLEN HABEN, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

WÄHLEN SIE EIN NIEDRIGERES Gewicht, falls die Speisen wärmer sind, als die Tiefkühltemperatur (-18 °C).
WENN DIE SPEISEN KÄLTER als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, wählen Sie ein höheres Gewicht.



| LEBENSMITTELKATEGORIE | MENGE | TIPPS |
|-----------------------|----------------|---|
| 1 FLEISCH | 100 G BIS 2 KG | HACKFLEISCH, KOTELETTS, STEAKS ODER BRATEN. |
| 2 GEFLÜGEL | 100 G BIS 2 KG | GANZE HÄHNCHEN, HÄHNCHENSTÜCKE ODER HÄHNCHENFILETS. |
| 3 FISCH | 100 G BIS 2 KG | GANZE FISCHE, STEAKS ODER FILETS. |

BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



SPEICHER



MIT DER **SPEICHER-FUNKTION** KÖNNEN Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.

MIT DER **SPEICHER-FUNKTION** können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

SO RUFEN SIE EINE GESPEICHERTE EINSTELLUNG AB:

- 1 DRÜCKEN SIE DIE **SPEICHER-TASTE**.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.

SO SPEICHERN SIE EINE EINSTELLUNG:

- ☞ Wählen Sie ein beliebige Funktion.
- ☞ Programmieren Sie Ihre Einstellungen.
- ☞ Drücken Sie die Speicher-Taste, und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

WENN DAS **GERÄT** erstmals oder nach einem Stromausfall angeschlossen wird, wird die Speicherfunktion auf die Standardeinstellung 2 Minuten bei maximaler Leistung zurückgesetzt.



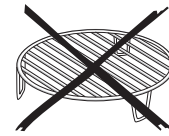
GETRÄNKE AUFWÄRMEN



MIT DER **GETRÄNKE AUFWÄRMEN FUNKTION** KÖNNEN Sie schnell 1 bis 4 Tassen aufwärmen.

- 1 DRÜCKEN SIE WIEDERHOLT DIE **GETRÄNKE AUFWÄRMEN TASTE**, um die Anzahl der aufzuwärmenden Tassen auszuwählen.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.

1 TASSE ENTSpricht 150 ml Getränk.

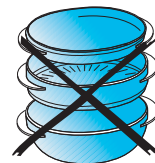


GRILL



MIT DER **GRILLFUNKTION** ERHALTEN Ihre Gerichte schnell eine knusprig-braune Kruste.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE **GRILL-TASTE**.
- 2 STELLEN SIE DIE **KOCHZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.



DAS **GRILLELEMENT** KÖNNEN SIE WÄHREND DES **GRILLVORGANGS** durch Drücken der Grilltaste bei Bedarf ein- und ausschalten. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn das Grillelement ausgeschaltet ist.

LASSEN SIE DIE **GERÄTETÜR** NICHT ZU LANGE OFFEN, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.



VERWENDEN SIE NUR **HITZEBESTÄNDIGES** und **grillfestes Kochgeschirr**.



VERWENDEN SIE ZUM **GRILLEN** keine Gegenstände aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.



KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN WIE GRATINS, LASAGNE, GEFÜGEL UND OFENKARTOFFELN.

- 1 **STELLEN SIE DIE LEISTUNG** mit der Leistungstaste ein.
- 2 **STELLEN SIE MIT DEM EINSTELLKNOPF** die Grilledauer ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE COMBI-TASTE.**
- 4 **STELLEN SIE MIT DEM EINSTELLKNOPF** die Grilledauer ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

WÄHREND DES BETRIEBS können Sie die Grillfunktion durch Drücken der Taste GRILL ein- bzw. ausschalten.

ES IST MÖGLICH, die Mikrowelle abzuschalten. Dazu muss die Mikrowellenleistung auf 0 Watt gesetzt werden. Wenn 0 Watt eingestellt ist, schaltet die Mikrowelle in den Grillmodus.

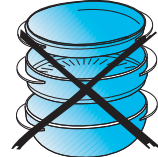
LASSEN SIE DIE GERÄTETÜR NICHT ZU LANGE OFFEN, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.



VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES und grillfestes Kochgeschirr.



VERWENDEN SIE ZUM GRILLEN KEINE Gegenstände aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.



WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

| KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL | |
|-------------------------------|--|
| LEISTUNG | VORGESCHLAGENE VERWENDUNG: |
| 600 - 700 W | GAREN VON Gemüse, Gratins |
| 350 - 500 W | GAREN VON Geflügel und Lasagne |
| 160 - 350 W | GAREN VON Fisch und tiefgekühlten Gratins |
| 160 W | GAREN VON Fleisch |
| 90 W | GRATINIEREN VON Obst |
| 0 W | Bräunen nur während des Garvorgangs |



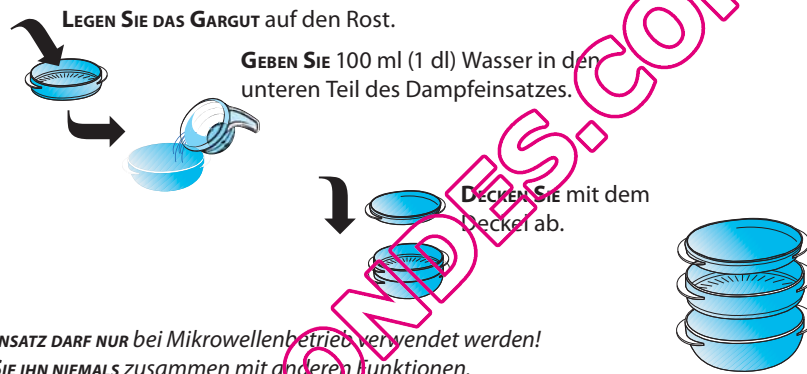
DÜNSTEN



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 DÜNST-TASTE mehrmals, um eine Lebensmittelkategorie auszuwählen. (siehe Tabelle)
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um das Gewicht der Speise einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.

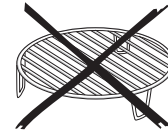


DER DAMPFEINSATZ DARF NUR bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

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 Glassdrehteller.

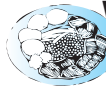


| | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|--|
| 1 | KARTOFFELN / WURZELGEMÜSE | 150 G BIS 400 G | VERWENDEN SIE GLEICHE GRÖSSEN. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stückchen. |
| 2 | GEMÜSE (Blumenkohl und Brokkoli) | 150 G BIS 400 G | Lassen Sie es nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen. |
| 3 | TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE | 150 G BIS 400 G | LASSEN SIE es 1 bis 2 Minuten stehen. |
| 4 | FISCHFILETS | 150 G BIS 400 G | VERTEILEN SIE DIE FILETS GLEICHMÄSSIG auf dem Dampfeinsatz. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1 bis 2 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.

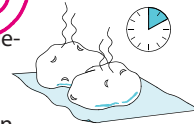
UMRÜHREN UND WENDEN GEHÖREN nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeiden ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

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 Garvorgang 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 TIEFGEFÜHRT | 250 - 400 G | | 3-4 MIN. 5-6 MIN. | 1-2 MIN. | ABGEDECKT GAREN |
| PELIKARTOFFELN | 1 STÜCK VIER STÜCKE | 600 W | 4-6 MIN. 12-15 MIN. | 2 MIN. 5 MIN. | STECHE 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.



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.

| LEBENSMITTEL-TYP | MENGE | LEISTUNGSSTUFE | UNGEFÄHRE | STEHZEIT | 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) | 2 ½ 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 | | 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 | 600 W | 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 | LEIS-TUNGSSTUFE | 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 HALFTE 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 (MWD244, MWD246)

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 Glasdrehteller 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 | | 18 - 20 MIN. 5-6 MIN. | STELLEN SIE DEN GLASDREHTELLER AUF DIE DREHTELLERAUFLAGE. |
| LASAGNE (gefroren) | 500 G | 600 W VERWENDEN SIE DANN DIE GRILLFUNKTION. | 18 - 20 MIN. 5-6 MIN. | STELLEN SIE DEN GLASDREHTELLER AUF DIE DREHTELLERAUFLAGE. |
| FISCHGRATIN, TIEFGEKÜHLT | 600 G | | 15 - 18 MIN. 5-7 MIN. | STELLEN SIE DEN GLASDREHTELLER AUF DIE DREHTELLERAUFLAGE. |

QUELLE: MWD244, MWD246

WARTUNG UND PFLEGE

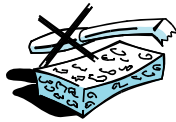
IM NORMALFALL MUSS DASS GERÄT nur gereinigt werden. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.

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 großen 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 eingesetztem 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.



FEHTSPRITZER ODER SPEISERESTE 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.

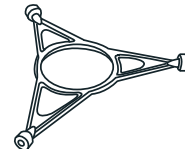


DAS GERÄT ist regelmäßig zu reinigen und von Lebensmittelrückständen zu befreien.

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:

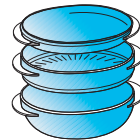
DREHTELLERAUFLAGE.



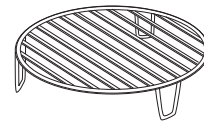
GLASDREHTELLER.



DAMPFEINSATZ



GRILLROST.



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.

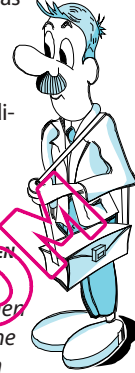
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, müssen Sie Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes angeben (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



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.

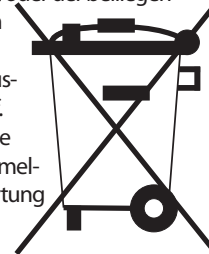


DAS SYMBOL auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

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.



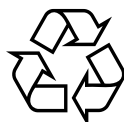
ERFÜLLT IEC 60705.

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 | 1100 W |
| SICHERUNG | 10 A |
| AUSGANGSLEISTUNG MW | 700 W |
| GRILLFUNKTION | 700 W |
| AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T) | 285 x 456 x 359 |
| INNENABMESSUNGEN (H x B x T) | 196 x 292 x 295 |





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, VLAKE 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 OF 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.

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.



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.

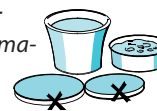


DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun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



VEILIGHEIDSMAAATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-
HOUELIJK 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.**

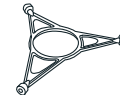
ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

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 bevuild.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



STOOMPAN

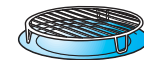
GEBRUIK DE STOOMPAN voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

PLAATS de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER met de grillfuncties.



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

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.



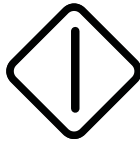
ALS U NIET VERDER WILT GAAN:

HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN, sluit de deur en druk op de stoptoets.



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 TWEEemaal op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

ER KLINGT GEDURENDE 10 MINUTEN om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets 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.



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 **Druk op de kloktoets** (3 seconden) totdat het linkercijfer (uur) knippert.
- 2 **Draai de instelknop** om de uren in te stellen.
- 3 **Druk nogmaals op de kloktoets.** (De twee rechtercijfers (minuten) knipperen).
- 4 **Draai de insteltoets** om de minuten in te stellen.
- 5 **Druk nogmaals op de kloktoets.**

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 kloktoets 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.

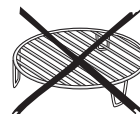


BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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: |
| 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 | ONTDOOIEN. Zacht laten worden van boter, kaas. |
| 90 W | IJS ZACHT laten worden. |



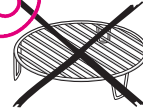
JET START



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.



HANDMATIG ONTDOOIEN



VOLG DE PROCEDURE voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG.

Bevoren 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.

SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).



DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEES- SAUZEN ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien dorroert.

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

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





AUTO-ONTDOOIEN



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, vis en gevogelte. AUTO Defrost mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 2 kg ligt.

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.**

BIJ SOMMIGE VOEDSELKLASSEN moet het voedsel omgedraaid of geroerd worden tijdens de bereiding. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

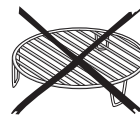
ALS DE DEUR NIET BINNEN DEZE TIJD WORDT GEOPEND (binnen 2 minuten) zal de oven doorgaan met het ontdooiproces. In dit geval is het eindresultaat mogelijk niet optimaal.

☞ Open de deur.

☞ Voer de gevraagde handeling uit.

☞ Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

VOOR DEZE FUNCTIE moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.



BEVROREN VOEDSEL:

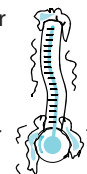
ALS HET GEWICHT MINDER OF MEER DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT IS: Volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen in de magnetron" en kies 160 W wanneer u ontdooit.



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.



| VOEDINGSGROEP | HOEVEELHEID | TIPS |
|---------------|--------------|---|
| 1 VLEES | 100 G - 2 KG | GEHAKT, KOTELETTEN, BIEFSTUK OF BRAADVLEES. |
| 2 GEVOGELTE | 100 G - 2 KG | HELE KIP, IN STUKKEN OF FILETS. |
| 3 Vis | 100 G - 2 KG | HEEL, MOTEN OF FILETS. |

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevo- len gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.



GEHEUGEN



MET DE GEHEUGENFUNCTIE KUNT U gemakkelijk en snel een voorkeuringstelling terugvinden.
DE GEHEUGENFUNCTIE slaat de weergegeven instelling op.

EEN OPGESLAGEN INSTELLING GEBRUIKEN:

- 1 **DRUK OP DE MEMO-KNOP.**
- 2 **DRUK OP DE STARTKNOP.**

EEN INSTELLING OPSLAAN:

- ☑ Selecteer een functie.
- ☑ Programmeer uw instellingen.
- ☑ Druk op de Memo-knop en houd hem ingedrukt gedurende 3 seconden totdat een geluidssignaal te horen is. De instelling is nu opgeslagen. U kunt het geheugen zo vaak als u wilt opnieuw programmeren.

WANNEER HET APPARAAT wordt aangesloten of na een stroomuitval wordt gebruikt, zal uw Memo-functie - 2 minuten op vol vermogen als standaardinstelling hebben opgeslagen.



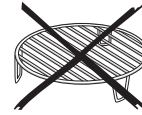
DRANKEN VERWARMEN



MET DE DRANKEN VERWARMEN FUNCTIE KUNT U gemakkelijk en snel 1-4 koppen met drank opwarmen.

- 1 **DRUK MEERDERE MALEN OP DE DRANKEN VERWARMEN TOETS** om het aantal op te warmen koppen te selecteren.
- 2 **DRUK OP DE STARTKNOP.**

1 KOP IS GELIJK AAN 150 ml drank.



GRILL



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM snel een mooi bruin korstje te geven aan het voedsel.

- 1 **DRUK OP DE GRILLTOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE STARTTOETS.**



DOOR OP DE GRILLTOETS TE DRUKKEN TIJDENS DE BEREIDING wordt het grillelement in- en uitgeschakeld. De timer blijft aftellen wanneer het grillelement wordt uitgeschakeld.

LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill in werking is, omdat de temperatuur hierdoor daalt.



ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI hittebestendig en geschikt is voor ovens voordat u ermee grilt.



GEBRUIK GEEN PLASTIC kookgerei wanneer u grilt. Dit smelt.
Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.



COMBI-GRILL



GEbruik DEZE FUNCTIE om gegratineerde schotels, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

- 1 **Druk op de VERMOGENSTOETS** om het vermogen in te stellen.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de magnetrontijd in te stellen.
- 3 **Druk op de COMBI-TOETS.**
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de griltijd in te stellen.
- 5 **Druk op de STARTTOETS.**

TJDENS DE WERKING kunt u het grillelement in- en uitschakelen door op de grilltoets te drukken.

HET IS MOGELIJK om de magnetron uit te schakelen door het magnetronvermogen tot 0 W terug te brengen. Bij 0 W schakelt de oven over op de zelfstandige grillfunctie.

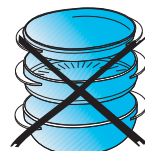
LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.



CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittestendig is en geschikt voor de oven.



GEbruik GEEN PLASTIC kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.



HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

| COMBI-GRILL | |
|-------------|---|
| VERMOGEN | AANBEVOLEN GEBRUIK: |
| 600 - 700 W | BEREIDEN VAN groenten en gegratineerde gerechten |
| 350 - 500 W | BEREIDEN VAN gevogelte en lasagne |
| 160 - 350 W | BEREIDEN VAN vis en bevroren gegratineerde gerechten |
| 160 W | BEREIDEN VAN vlees |
| 90 W | GRATINEREN VAN fruit |
| 0 W | ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding |



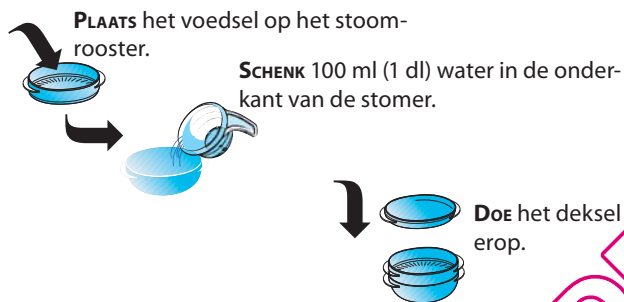
STEAM (STOMEN)




GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR voedsel als groenten en vis.

GEbruik ALTIJD DE BIJGELEVERDE STOOMPAN wanneer u deze functie gebruikt.

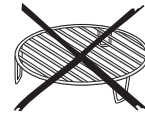
- 1** **Druk MEERDERE MALEN OP DE STEAM-TOETS** om de voedingsgroep te selecteren. (zie de tabel)
- 2** **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 3** **Druk OP DE STARTTOETS.**



 **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.



| | VOEDINGSGROEP | HOEVEELHEID | TIPS |
|----------|--|----------------------|--|
| 1 | AARDAPPELEN / KNOLGROENTEN | 150 g - 400 g | GEbruik EVEN GROTE STUKKEN. Snijd de groente in even grote stukken. Laat 1-2 minuten staan na de bereiding. |
| 2 | GROENTEN (bloemkool en broccoli) | 150 g - 400 g | |
| 3 | BEVROREN GROENTEN | 150 g - 400 g | LAAT 1-2 minuten staan. |
| 4 | VISFILETS | 150 g - 400 g | VERDEEL DE FILETS GELIJKMATIG over het stoomrooster. Leg dunne stukken over elkaar heen. Laat 1-2 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.

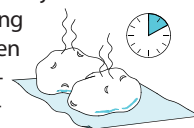
KLEINERE STUKKEN VOEDSEL KOKEN SNELLER DAN GROTERE STUKKEN EN REGELMATIG gevormde stukken worden gelijkmatiger gaar dan onregelmatig gevormde stukken.

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 450 G | 700 W | 3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN. | 1 - 2 MIN. | BORD AFDEKKEN |
| RIJST | 2 DL 6 DL | | 1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN. | 1 MIN. 2 MIN. | SCHAAL AFDEKKEN |
| 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 | 600 W | 3 - 4 MIN. | 1 MIN. | VUL DE KOM niet meer dan 3/4. Eenmaal omroeren tijdens het verwarmen. |
| HOTDOGS | 1 STUK 2 STUKS | | ½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN. | 1 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. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.

SPRAY NIET direct op de oven.

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

DEZE OVEN IS ONTWERPEN 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.

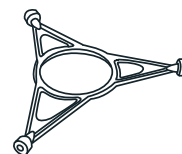
DE OVEN moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

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:

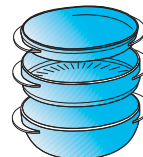
PLATEAUDRAGER.



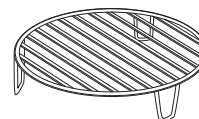
GLAZEN DRAAIPLATEAU.



STOOMPAN.



ROOSTER.



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,

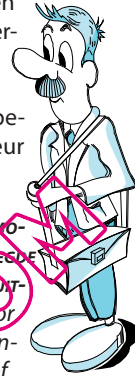
moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



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.

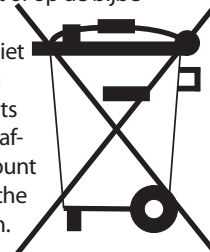
DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke 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 | 1100 W |
| ZEKERING | 10 A |
| UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON | 700 W |
| GRILLEN | 700 W |
| AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD) | 285 x 456 x 359 |
| AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD) | 196 x 292 x 295 |





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 POŠKOŽENO 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.

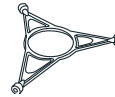
To je důležité zvláště u doplňků z kovu nebo s kovovými částmi.

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 (dispozici pouze u konkrétních modelů)

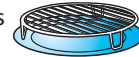
PAŘÁK SE SÍTEM POUŽÍVEJTE pro potraviny jako ryby, zelenina a brambory.

PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.



ROŠT (dispozici pouze u konkrétních modelů)

ROŠT POUŽÍVEJTE při přípravě jídla s funkcí grilu.



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

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 POKRÁČOVAT:

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



CHCETE-LI V TEPELNÉ ÚPRAVĚ POKRÁČOVAT:

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 DVOJTEČKA 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.



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 STISKNĚTE TLAČÍTKO HODINY** (na 3 vteřiny), až začne levá číslice (hodiny) blikat.
- 2 NAŘÍDTE HODINY OTÁČENÍM OVLADAČE** pro nastavení času.
- 3 ZNOVU STISKNĚTE TLAČÍTKO HODINY.** (Blikají dvě číslice vpravo - minuty).
- 4 OTOČENÍM NASTAVOVACÍHO OVLADAČE** nastavíte minuty.
- 5 ZNOVU STISKNĚTE TLAČÍTKO HODINY.**

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 výše popsaným postupem.

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

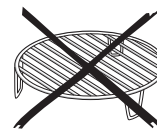


VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ MIKROVLNAMI



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** nastavíte čas vaření.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**



Po spuštění vaření:

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

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

| POUZE MIKROVLNÝ | |
|-----------------|---|
| Výkon | DOPORUČENÉ POUŽITÍ: |
| JET (700 W) | OHŘÍVÁNÍ NÁPOJŮ , vody, řídkých polévek, kávy, 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 zmrzliny. |



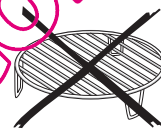
JET START



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.



RUČNÍ NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ



POSTUPOJTE PODLE POKYŇŮ v části "Jak vaříte a ohřívát s mikrovlnami" a pro rozmrazování s ručním nastavením zvolte 160 W.

JÍDLO PRAVIDELNĚ SLEDUJTE A KONTROLUJTE.

MRAŽENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH SÁČCÍCH, plastových fóliích nebo lepenkových krabíčkách 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.

JAKMILÉ JÍDLO TROCHU POVOLÍ, oddělte jednotlivé kusy od sebe. Jediné plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

KDYŽ SE NĚKTERÉ ČÁSTI ZAČNOU OHŘÍVAT (např. kuřecí stehna a konce křídélek), 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.





AUTO DEFROST



TUTO FUNKCI AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ POUŽIJTE k rozmrazování masa, drůbeže, zeleniny a chleba. Funkci AUTO Defrost používejte pouze pro čistou váhu 100 g - 2 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**.



NĚKTERÁ JÍDLA JE NUTNÉ při rozmrazování zamíchat. V těchto případech se trouba zastaví a vyzve vás k provedení požadované činnosti.

JESTLIŽE DVIŘKA V TÉTO DOBĚ (asi 2 minuty) neotevřete, trouba bude v rozmrazování pokračovat. Výsledek nemusí být v tomto případě dokonalý.

- 🌀 Otevřete dvířka.
- 🌀 Zamíchejte jídlo.
- 🌀 Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

U TĚTO FUNKCE musí trouba zjistit čistou váhu potravin.

ZMRAZENÉ POTRAVINY:

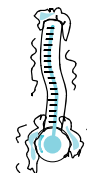
V PŘÍPADĚ, ŽE JE VÁHA NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ NEŽ DOPORUČENÁ VÁHA: postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.



ZMRAZENÉ POTRAVINY:

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

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



| KATEGORIE POTRAVIN | | MNOŽSTVÍ | TIPY |
|--------------------|--------|--------------|---|
| 1 | MASO | 100 G - 2 KG | MLETÉ MASO, KOTLETY, STEAKY, NEBO PEČENÉ. |
| 2 | DRŮBEŽ | 100 G - 2 KG | CELÉ KUŘE, KOUSKY NEBO ŘÍZKY. |
| 3 | RYBY | 100 G - 2 KG | CELÉ RYBY, ŘÍZKY NEBO FILÉ. |

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a 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.



PAMĚŤ



PAMĚŤOVÁ FUNKCE ZAJIŠŤUJE snadné a rychlé vyvolání oblíbeného nastavení.
ÚKOLEM PAMĚŤOVÉ FUNKCE je uložit jakékoli nastavení, které je právě zobrazeno.

JAK POUŽÍVAT ULOŽENÉ NASTAVENÍ:

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO PAMĚTI MEMO.**
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

JAK ULOŽIT NASTAVENÍ:

- ☞ Zvolte jakoukoli funkci.
- ☞ Naprogramujte svá nastavení.
- ☞ Stiskněte a podržte tlačítko Memo, na 3 vteřiny, až uslyšíte zvukový signál. Nastavení je teď uloženo. Paměť můžete naprogramovat, kdykoli budete chtít.

KDYŽ SE SPOTŘEBIČ připojí k síti, nebo po výpadku elektřiny, nastaví funkce paměti jako standardní nastavení 2 minuty při plném výkonu.



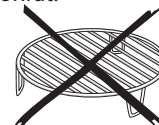
NÁPOJE OHŘEV



FUNKCE NÁPOJE OHŘEV ZAJIŠŤUJE snadné a rychlé ohřátí 1-4 šálek nápoje.

- 1 **STISKNĚTE OPAKOVANĚ TLAČÍTKO NÁPOJE OHŘEV** k výběru počtu šálků, které chcete ohřát.
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

1 ŠÁLEK SE ROVNÁ 150 ml nápoje.



GRIL



TUTOU FUNKCI POUŽÍVEJTE k rychlému osmažení 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.



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





KOMBINOVANÝ GRIL



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K PŘÍPRAVĚ ZAPÉKANÝCH JÍDEL, LASAGNÍ, DRŮBEŽE A PEČENÝCH BRAMBOR.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO VÝKONU k nastavení výkonu.
- 2 OTOČTE OVLADAČEM K NASTAVENÍ ČASU MIKROVLN.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO COMBI.
- 4 OTOČTE OVLADAČEM K NASTAVENÍ ČASU GRILOVÁNÍ.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.

STISKNUTÍM TLAČÍTKA GRIL BĚHEM VÁŘENÍ MŮŽETE GRIL ZAPNOUT NEBO VYPNOUT.

MIKROVLNŮ MŮŽETE VYPNOUT SNÍŽENÍM MIKROVLNĚHO VÝKONU NA 0 W. Po dosažení nulového výkonu se trouba přepne pouze do režimu grilu.

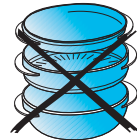
NENECHÁVEJTE DVÍŘKA TROUBY PŘI ZAPNUTÉM GRILU DELŠÍ DOBU OTEVŘENÁ, ABY TEPLOTA UVNITŘ TROUBY PŘÍLIŠ NEKLESLA.



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



PŘI GRILOVÁNÍ nepoužívejte plastové nádobí. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.



VOLBA STUPNĚ VÝKONU

| KOMBINOVANÝ GRIL | |
|------------------|--|
| VÝKON | DOPORUČENÉ POUŽITÍ: |
| 600 - 700 W | PŘÍPRAVA zeleniny a zapékaných |
| 350 - 500 W | PŘÍPRAVA drůbeže a lasagní |
| 160 - 350 W | PŘÍPRAVA ryb a zapékaných zmrazených jídel |
| 160 W | PŘÍPRAVA masa |
| 90 W | ZAPÉKÁNÍ ovoce |
| 0 W | ZHNĚDNUTÍ pouze během pečení |

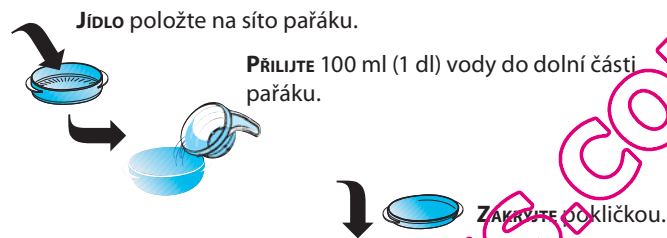


VAŘENÍ V PÁŘE



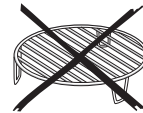
TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K PŘÍPRAVĚ ZELENINY, RYB, RÝŽE A TĚSTOVIN.
S TOUTO FUNKCÍ VŽDY POUŽIJTE DODÁVANÝ PAŘÁK.

- 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 / KORENOVÁ ZELENINA | 150 G - 400 G | VAŘTE STEJNÉ KOUSKY. Zeleninu pokrájejte na stejně velké kousky. Po vaření nechte ještě 1-2 minuty dojít. |
| 2 | ZELENINA (květák a brokolice) | 150 G - 400 G | Po vaření nechte ještě 1-2 minuty dojít. |
| 3 | MRAŽENÁ ZELENINA | 150 G - 400 G | PO VAŘENÍ NECHTE ještě 1-2 minuty dojít. |
| 4 | RYBÍ FILETY | 150 G - 400 G | FILETY ROVNOMĚRNĚ rozložte na síto pařáku. Slabé části proložte. Po vaření nechte ještě 1-2 minuty 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.



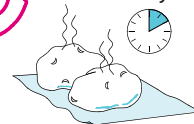
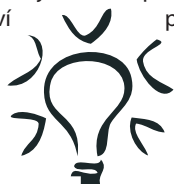
MENŠÍ KOUSKY JÍDLA BUDOU HOTOVÉ DŘÍVE než větší kusy a stejné porce se propečou rovnoměrněji než nepravidelně naporcované kousky.

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 zapřejí na vyšší teplotu než voda.

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



| DRUH JÍDLA | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VÝKONU | DOBA | DOBA DOJÍTÍ | 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 papírem a zakryjte dalším papírem. |
| ZELENINA (čerstvá) | 300 G | | 3 - 4 MIN. | 1 - 2 MIN. | PŘI VAŘENÍ PŘIKRYJTE a přidejte 2 lžičce 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 | 600 W | 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 | | 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 nádoby. 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 kousky položíte po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kousky 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 vystřikování a zkrátíte dobu ohřevu.

PŘI OHŘÍVÁNÍ PORCÍ MRAŽENÉHO JÍDLA dodržujte pokyny výrobce na obalu.

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

NECHÁTE-LI JÍDLA dojít, bude se v něm moci teplo rovnoměrně rozptýlit.

| DRUH JÍDLA | MNOŽSTVÍ | STUPEŇ VÝKONU | DOBA | DOBA DOJTÍ | 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 JÍDLA. |
| MASOVÉ KULIČKY | 250 G | | 2 MIN. | 1 - 2 MIN. | OHŘÍVEJTE ODKRYTĚ. |
| NÁPOJE | 2 DL | | 1 - 2 ½ MIN. | 1 MIN. | DO HRNKU VLOŽTE KOVOVOU LŽIČKU, ABY NEDOŠLO K PŘEHŘÁTÍ. |
| POLÉVKA (řídka) | 2 ½ DL | | 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 BOHLÍKU | 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 SÁČCÍCH, 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 DOJTÍ | 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 křidel 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. |

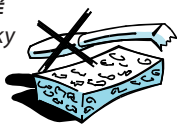
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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 HOUBIČKY, čisticí prostředky s drsnými částicemi, kovové drátěnky, hadříky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Použijte 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.



ODSTRANĚTE MASTNÉ USAZENINY nebo zbytky jídla kolem dvířek.

V PŘÍPADĚ OBOJNÝCH 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.



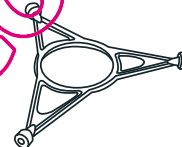
MIKROVLNNOU TROUBU pravidelně čistěte a vždy odstraňte všechny zbytky jídla.

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:

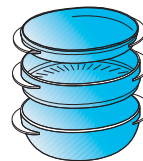
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



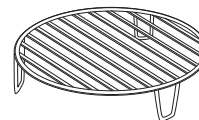
SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



PÁBAK



ROŠT



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.



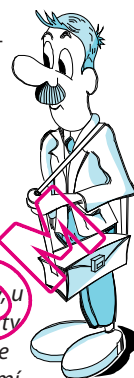
POŠKOZENÝ PŘÍVODNÍ KABEL JE TŘEBA VYMĚNIT

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, u kterých je nutné sejmout kryty chránící před mikrovlnným je nebezpečné - tyto činnosti smí provést pouze odborně vyškolený technik.
NEOTVÍREJTE ŽÁDNÉ VEVNĚ UCHYCENÉ 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). Zajištění správné likvidace tohoto výrobku pomůže 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, reperaturaci 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.



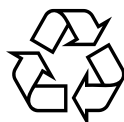
V SOULADU S NORMOU IEC 60705.

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 OTVORNÝ TALÍŘ. |

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| NAPĚTÍ V SÍTI | 230 V/50 Hz |
| JMENOVITÝ PŘÍKON | 1100 W |
| POJISTKA | 10 A |
| MIKROVLNNÝ VÝKON | 700 W |
| GRIL | 700 W |
| VNĚJŠÍ ROZMĚRY (V x Š x H) | 285 x 456 x 359 |
| VNITŘNÍ ROZMĚRY (V x Š x H) | 196 x 292 x 295 |






BEÜZEMELÉS



A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT


 **ELLENŐRÍZZÜK, HOGY A TÖRZSLAPON** jelzett feszültség megegyezik-e lakásunk feszültségével.

A SÜTŐT OLYAN SÍK ÉS STABIL FELÜLTRE HELYEZZÜK, ami elbírja a sütő és az abba majdan behelyezendő konyhai eszközök súlyát. Járjunk el óvatosan, amikor mozgatjuk.



A SÜTŐT NE TEGYE hőforrások közelébe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjon legalább 30 cm-nyi helyet. A készüléket a falhoz kell állítani, ügyeljen arra, hogy a sütő alatt, felett és mindkét oldalán szabad térköz legyen, ami biztosítja a megfelelő légáramlást. A mikrohullámú sütő nem helyezhető be egy szekrényelembe.

BIZONYOSODJUNK MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK NINCS MEGSÉRÜLVE. Győződjünk meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár-e. Vegyünk ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsuk ki a belteret.


 **NE HASZNÁLJUK A KÉSZÜLÉKET AKKOR,** ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. A hálózati tápkábelt, illetve a villásdugót soha ne mártsa vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezze meleg felületek közelébe. Ilyen esetekben áramütés, tűz vagy egyéb veszélyek következhetnek be.

A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

A SÜTŐ CSAK AKKOR MŰKÖDTETHETŐ, ha az ajtó jól be van zárva.

GYENGE TELEVÍZIÓS MŰSORVÉTEL és interferenciát okozhat, ha a sütőt rádiókészülék, televízió vagy antenna közelében helyezük el.



 **A KÉSZÜLÉK FÖLDELÉSÉT** törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

A gyártó nem felelős semmilyen olyan problémáért, amelyet az okozott, hogy a felhasználó elmulasztotta betartani ezeket az utasításokat.



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE



NE MELEGÍTSÜNK VAGY HASZNÁLJUNK GYŰLÉKONY ANYAGOKAT a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT NE HASZNÁLJUK ruha, papír, fűszer, gyógynövény, fa, virág, gyümölcs vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhatunk.



HA AZ ANYAG MEGGYULLADNA A SÜTŐBEN/SÜTŐN KÍVÜL, VAGY FÜSTÖT ÉSZLELNÉNK, tartsuk zárva az ajtót, és kapcsoljuk ki a sütőt. Húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsoljuk le a lakás áramellátását a biztosíték-táblán vagy a kapcsolószekrényben.



NE SÜSSÜK TÚL SOKÁIG AZ ÉTELT. Ezzel tüzet okozhatunk.



NE HAGYJUK A SÜTŐT FELÜGYELET NÉLKÜL, különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használunk. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy eléghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak. Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha nagy mennyiségű zsírt vagy olajat használ, mivel túlhevülhetnek, és tüzet okozhatnak!



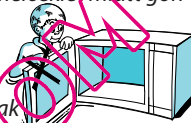
A KÉSZÜLÉKBEN NE HASZNÁLJUNK korrózív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használjuk azt ipari vagy laboratóriumi célokra.



NE AKASZTUNK VAGY HELYEZZÜNK nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel ez károsíthatja a sütő nyílását és a zsanérokat. Az ajtó fogantyúját ne használjuk arra, hogy tárgyakat akasztunk rá.



GYERMEK CSAK AKKOR használja a készüléket felnőtt felügyelete nélkül, ha megfelelő módon kioktatta, és ennek alapján biztonságos módon tudja használni a készüléket, illetve tisztában van a helytelen használathoz kapcsolódó kockázatokkal. A létrejövő magas hőmérséklet miatt gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, amikor más hőforrásokat használnak (ha vannak ilyenek) külön vagy a mikrohullámokkal kombinálva.



A KÉSZÜLÉKET NEM ARRÁ SZÁNTÁK, hogy csökken a fizikai, értelmi vagy mentális képessége, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használják, ha azok a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

A GYERMEKEK FELÜGYELETÉVEL kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.



NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben lévő semmilyen anyag melegítéséhez. A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásakor, ami akár szét is robbanhat.



AZ AJTÓTÖMÍTÉSEKET ÉS AZ AZOK KÖZELÉBEN TALÁLHATÓ RÉSZEKET időről időre ellenőrizzük. Károsodások észlelése esetén ne használjuk addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztettük a javítást.



A KÉSZÜLÉK NEM ARRÁ KÉSZÜLT, hogy külső időzítő vagy elkülönített távirányító rendszer használatával üzemeltessék.

TOJÁS

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN ne főzzünk vagy melegítsünk egész tojást (sem héjjal, sem héj nélkül), mert az "felrobbanhat" még azután is, hogy a mikrohullámú sütés befejeződött.





ÓVINTÉZKEDÉSEK



ÁLTALÁNOS

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAGOSAN HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT!

A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDTETHETŐ élelmiszerek behelyezése nélkül, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.

A SÜTŐN LEVŐ SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT nem szabad letakarni. A szellőzés vagy a szellőzőnyílások akadályozása kárt okozhat a sütőben, és gyengítheti a sütési eredményeket is.

A PROGRAMOZÁSI PRÓBÁK idejére tegyünk a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, és így a sütő nem károsodik.

A KÉSZÜLÉKET NE HAGYJUK, illetve ne használjuk a szabadban.

NE HASZNÁLJUK továbbá ezt a terméket a konyhai mosogató mellett, nedves felületen, úszómedence közelébe vagy hasonló helyeken.

A SÜTŐ BELTERÉT SOHA NE HASZNÁLJUK tárolóterként.

TÁVOLÍTSUK EL A MŰANYAG- VAGY PAPIRZACSKÓK ZÁRÓZSINÓRJÁT, mielőtt azokat a sütőbe tennénk.



OLAJFÜRDŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS

NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT

olajfűrdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének szabályozására.



AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljünk edényfogót vagy sütőkesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivételéhez. Az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak, ezért a kisgyermeket távol kell tartani.

FOLYADÉKOK

PL. ITALOK VAGY VÍZ. Előfordulhat, hogy buborekképződés nélkül lépjük túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti. Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjunk el:



1. Kerüljük a szűk nyakú edények alkalmazását.
2. Keverjük össze a folyadékot az edény sütőbe helyezése előtt és hagyjunk benne egy teáskanalat.
3. A felmelegítést követően hagyjunk egy kis pihenőidőt, és a sütőből való kivétel előtt újra keverjük össze a folyadékot.

GYERMEKÉTELK VAGY CUMISÜVEGBEN LEVŐ FOLYADÉKOK FELMELEGÍTÉSÉT követően

először mindig rázzuk össze az anyagot, és ellenőrizzük annak hőmérsékletét. Ezáltal tudjuk biztosítani az egyenletes hőeloszlást, és elkerülni a száj megégetésének kockázatát.



Ügyeljünk arra, hogy a felmelegítés előtt levegyük a kupakot és a cumit!



TARTOZÉKOK



ÁLTALÁNOS

A KERESKEDELEMBEN különféle sütési tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt mindig győződjünk meg arról, hogy ezek alkalmasak-e mikrohullámú sütéshez.

A SÜTÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT GYŐZŐDJÜNK MEG ARRÓL, hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnak-e a sütőben keletkező hőnek, és átengedik-e a mikrohullámokat.



AMIKOR AZ ÉTELT ÉS A TARTOZÉKOkat BETESSZÜK a mikrohullámú sütőbe, akkor ellenőrizzük, hogy azok ne érjenek hozzá a sütő belsejéhez.

Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos.

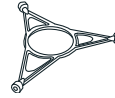
HA A FÉMET TARTALMAZÓ TARTOZÉKOK a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet, és a sütő károsodhat.

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT MINDIG GYŐZŐDJÜNK MEG ARRÓL, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Ha a forgótányér nem tud szabadon forogni, kisebb edényt kell használni.

FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

A FORGÓTÁNYÉR TARTÓT az üveg forgótányér alá helyezzük. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzünk más edényt.

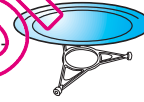
☞ A forgótányér tartót helyezzük be a sütőbe.



ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

MINDEN SÜTÉSI MÓDOZATNÁL használjuk az üveg forgótányért. Ez felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszenneznék a sütő belterét.

☞ Helyezzük az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



PÁROLÓ (csak egyes típusokon áll rendelkezésre)

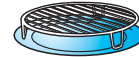
HASZNÁLJA A PÁROLÓT behelyezett párolókosár mellett olyan ételek elkészítésére, mint a halak, zöldségek és burgonya.

A PÁROLÓT mindig az üveg forgótányérra helyezze.



GRILLRÁCS (csak egyes típusokon áll rendelkezésre)

AKKOR HASZNÁLJUK A GRILLRÁCSOT, amikor a Grill funkciók használatával sütünk.



ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR



EZ AZ AUTOMATIKUS BIZTONSÁGI FUNKCIÓ EGY PERCEL AZUTÁN KAPCSOL BE, hogy a sütő visszatér készületi állapotba. (A sütő akkor van készületi állapotban, amikor a pontos idő látható a kijelzőn, vagy, amennyiben az óra nincs beállítva, amikor a kijelző üres.)



A SÜTŐ AJTÁJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana. Máskülönb a kijelzőn megjelenik a "door" felirat.

door

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE:

HA ELLENŐRIZNI, ÖSSZEKEVERNI, VAGY MEGFORGATNI szeretnénk az ételt, akkor az ajtó kinyitásával a sütés szüneteltethető. A beállítást a sütő 10 percig megőrzi.



HA NEM AKARJUK FOLYTATNI A SÜTÉST:

VEGYÜK KI AZ ÉTELT, zárjuk be az ajtót, és nyomjuk meg a STOP gombot.



A SÜTÉS FOLYTATÁSA:

ZÁRJUK BE AZ AJTÓT, és nyomjuk meg a START gombot **EGYSZER**. A sütés onnét folytatódik, ahol megszakadt.



A START GOMB KÉTSZER történő megnyomása a sütemény időt 30 másodperccel meghosszabbítja.

HANGJELZÉS HALLHATÓ percenként 10 percen át, amikor a sütés befejeződött.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomjuk meg a STOP gombot, vagy nyissuk ki az ajtót.

MEGJEGYZÉS: A sütő csak 60 másodpercig tárolja a beállításokat akkor, ha a sütés befejezése után az ajtót kinyitottuk, majd visszazártuk.



IDŐBEÁLLÍTÁS



OLYANKOR HASZNÁLJUK EZT A FUNKCIÓT, amikor egy konyhai órára van szükségünk a pontos időtartam méréséhez különféle célokra, mint például tojás főzése vagy a tészta kelesztése a sütés előtt stb.

- 1 **NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT.**
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT A MÉRNİ KIVANT** idő beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

VILLOGÓ KETTŐSPONTOK jelzik, hogy az időbeállítás üzemel.



HANGJELZÉS hallható, amikor az időbeállító befejezte a visszaszámlálást.

HA EGYSZER LENYOMJUK AZ ÓRA GOMBOT, megjelenik, hogy mennyi van hátra a beállított időből. Ez 3 másodpercig marad a kijelzőn, majd visszatér a sütemény idő kijelzésére (ha a sütés folyamatban van).

HA OLYANKOR ÁLLÍTJUK LE A KONYHAI IDŐMÉRŐT, amikor az egy másik funkció mellett a háttérben működik, először hívjuk elő az időmérőt az Óra gomb lenyomásával, majd állítsuk le a Stop gomb lenyomásával.



ÓRA



AMIKOR A KÉSZÜLÉKET ELŐSZÖR CSATLAKOZTATJUK A HÁLÓZATHOZ vagy áramkimaradást követően, a kijelzőn semmi sem látható. Ha az óra nincs beállítva, a sütési idő beállításáig a kijelzőn nem látható semmi.

- 1 NYOMJUK LE MINDADDIG AZ ÓRA GOMBOT** (3 másodperc), amíg a bal oldali szám (óra) villogni nem kezd.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** az idő beállításánál az órák beállításához.
- 3 NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT ISMÉT.** (A két jobb oldali szám (perc) villog.)
- 4 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a perc értékének beállításához.
- 5 NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT ISMÉT.**

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA MEGTÖRTÉNT és működik.

HA A KIJELZŐRŐL EL KIVÁNJUK TÁVOLÍTANI A MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRA kijelzését, csak le kell nyomnunk ismét 3 másodpercig az Óra gombot, majd a Stop gombot.

AZ ÓRA FUNKCIÓ ÚJBÓLI ELINDÍTÁSÁHOZ kövessük a fenti eljárást.

MEGJEGYZÉS: TARTSUK NYITVA A SÜTŐ AJTAJÁT AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA ALATT. Ily módon 10 perc áll rendelkezésünkre a művelet elvégzéséhez. Egyébként a lépések mindegyikét 60 másodpercen belül végre kell hajtanunk.

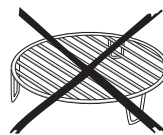


SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



EZT A FUNKCIÓT normál sütésre és melegítésre használjuk, pl. zöldségek, hal, burgonya és hús elkészítéséhez.

- 1 A TELJESÍTMÉNY GOMBOT MEGNYOMVA** állítsuk be a teljesítményt.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a sütési idő beállításához.
- 3 NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**



AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

Az időtartamot könnyen meg növelhetjük 30 másodperces lépésenként a Start gomb megnyomásával. *Minden további gombnyomással* a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik. A sütés időtartama a beállító gomb elfogatásával is növelhető vagy csökkenthető.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

| CSAK MIKROHULLÁM | |
|------------------|---|
| TELJESÍTMÉNY | JAVASOLT HASZNÁLAT: |
| 700 W | ITALOK , víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszunk kisebb teljesítményt. |
| 600 W | HALAK, HÚSOK, ZÖLDSÉGEK stb. elkészítéséhez. |
| 500 W | KÉNYES ELKÉSZÍTÉSI MÓDOZATÚ ÉTELEKHEZ , például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez. |
| 350 W | PÁROLT ÉTELEK KÉSZÍTÉSÉHEZ , vaj olvasztásához. |
| 160 W | FELENGEDÉS. Vaj, sajt és fagylalt felpuhításához. |
| 90 W | FAGYLALT lágyítása. |



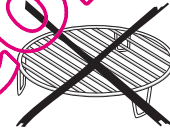
JET START



Ez a funkció nagy víztartalmú étel gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.

1 NYOMJUK MEG A START GOMBOT.

Ez a funkció automatikusan elindul maximális mikrohullámos teljesítménnyel és 30 másodperces sütési idővel. A gomb minden további megnyomására 30 másodperccel meghosszabbodik az időtartam. A sütés időtartama a beállító gomb elforgatásával módosítható - növelhető vagy csökkenthető - a funkció elindítása után.



KÉZI FELENGEDÉS



Kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 1000 W teljesítményszintet, amikor a kézi felengedést használjuk.

ELLENŐRIZZÜK RENDSZERESEN AZ ÉTELT.

MŰANYAG ZACSKÓBA, műanyag fóliába vagy kartondobozba csomagolt fagyasztott ételeket közvetlenül be lehet helyezni a sütőbe, amennyiben a csomagolás nem tartalmaz fém részeket (pl. fém zárószinór).

A CSOMAG ALAKJA módosítja a felengedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

VÁLASSZUK SZÉT A DARABOKAT, ahogy kezdenek felengedni.

A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

KIS ALUFÓLIA DARABOKKAL burkoljuk be azokat a terület



eteket, amelyek túlságosan felmelegszenek (pl. csirkecombok és szárnyak).



FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT a felengedés félidejében.

A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÚSSZÓSZOK job-

ban felengedhetők, ha a felengedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

FELENGEDÉSKOR jobb, ha egy kissé fagyottan hagyjuk az élelmiszert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.

A FELENGEDÉS UTÁNI PIHENTETÉSI IDŐ MINDIG JAVÍTJA a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



AUTOMATIKUS FELENGEDÉS



EZT A FUNKCIÓT hús, hal és baromfi felengedéshez használjuk. Az AUTO felengedés funkció csak 100 g - 2 kg közötti nettó súly esetében használható.

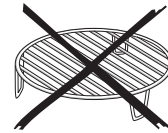
AZ ÉTELT MINDIG az üveg forgótányérra helyezzük.

- 1 **AZ AUTO FELENGEDÉS GOMBOT** ismételten megnyomva válasszuk ki az élelmiszerosztályt.
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a súly beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

EGYES ÉLELMISZEROSZTÁLYOKNÁL SZÜKSÉGES, hogy a felengedés közben az ételt megfordítsák. Ezekben az esetekben a sütő leáll, és utasítást ad a szükséges teendőre.

HA AZ AJTÓ ILYEN ALKALMAKKOR NEM NYITJÁK KI (2 percen belül), a sütő folytatja a sütési folyamatot. Ebben az esetben a végeredmény nem lesz optimális.

- ❗ Nyissuk ki az ajtót.
- ❗ Hajtsa végre a kért teendőt.
- ❗ Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.



ENNÉL A FUNKCIÓNÁL MEG KELL ADNUNK az élelmiszer nettó súlyát.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

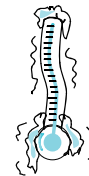
HA A SÚLY KEVESEBB VAGY TÖBB, MINT AZ AJÁNLOTT SÚLY: Kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményszintet, amikor a felengedést használjuk.



FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

HA AZ ÉLELMISZER MELEGEBB a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszuk az élelmiszer súlyánál alacsonyabb súlyértéket.

HA AZ ÉLELMISZER HIDEGEBB a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszuk az élelmiszer súlyánál magasabb súlyértéket.



| ÉLELMISZEROSZTÁLY | MENNYISÉG | TANÁCSOK |
|-------------------|--------------|--|
| 1 HÚS | 100 G - 2 KG | DARÁLT HÚS, KOTLETT, STEAK VAGY HÜSSZELETEK. |
| 2 BAROMFI | 100 G - 2 KG | CSIRKE, EGÉSZ, DARABOK VAGY FILÉK. |
| 3 HAL | 100 G - 2 KG | EGÉSZ, SZELETEK VAGY FILÉK. |

AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményt, amikor a felengedést végezzük.



MEMÓRIA



A **MEMÓRIA** FUNKCIÓ egyszerű módszert kínál a kedvenc beállítások gyors visszahívására.
A **MEMÓRIA** FUNKCIÓ ALAPELVE AZ, hogy tárol mindenféle, aktuálisan kijelzett beállítást.

TÁROLT BEÁLLÍTÁS FELHASZNÁLÁSA:

- 1 **NYOMJUK MEG A MEMO GOMBOT.**
- 2 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

BEÁLLÍTÁS TÁROLÁSA:

- ☞ Válasszunk ki egy funkciót.
- ☞ Programozzuk be a beállításokat.
- ☞ Tartsuk lenyomva a Memo gombot 3 másodpercig, amíg egy hangjelzés nem hallható. A beállítás tárolásra került. Annyiszor újra lehet programozni a memóriát, ahányszor csak kívánjuk.

AMIKOR A KÉSZÜLKÉLET a hálózathoz csatlakoztatjuk, vagy áramkimaradást követően, a Memo funkció alapbeállításként a 2 perc teljes teljesítményen értéket tárolja.



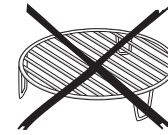
ITAL MELEGÍTÉS



Az **ITAL MELEGÍTÉS** FUNKCIÓ egyszerű módszert kínál 1-4 csésze ital gyors felmelegítésére.

- 1 **AZ ITAL MELEGÍTÉS GOMBOT ISMÉTELTEN MEGNYOMVA** válasszuk ki a melegíteni kívánt csészek számát.
- 2 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

1 CSÉSZE 150 ml italnak felel meg.

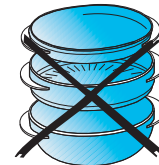


GRILL



ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLTÁVAL az ételek pirosra süthetők.

- 1 **NYOMJUK MEG A GRILL GOMBOT.**
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a sütési idő beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**



A SÜTÉS FOLYAMÁN A **GRILL GOMB** LENYOMÁSA be- illetve kikapcsolja a grillező fűtőszálat. Az időbeállító folytatja a visszaszámlálást, amikor a grillező fűtőszálat kikapcsoljuk.

NE HAGYJUK A SÜTŐ AJTAJÁT hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.



MIELŐTT bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk, győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.



NE HASZNÁLJUNK MŰANYAGBÓL készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.



GRILL KOMBI



ENNEK A FUNKCIÓNAK a használatával olyan ételek készíthetők el, mint a csőbensültek, lasagne, baromfi és sült burgonya.


- 1 **A TELJESÍTMÉNY GOMBOT MEGNYOMVA** állítsuk be a teljesítményt.
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a mikrohullámos sütési idő beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A COMBI GOMBOT.**
- 4 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a Grillezési idő beállításához.
- 5 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

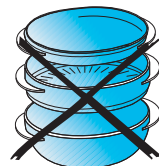
AZ ÜZEMELÉS SORÁN a grillező fűtőszál a Grill gomb lenyomásával ki-/bekapcsolható.

LEHETŐSÉG VAN a mikrohullámok kikapcsolására, ha a mikrohullámos teljesítményszintet 0 W-ra csökkentjük. Amikor elértük 0 W szintet, a sütő csak grillezési módba kapcsol.

NE HAGYJUK A SÜTŐ AJTÁJÁT hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.

 **MIELŐTT** bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk, győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.

 **NE HASZNÁLJUNK MŰANYAGBÓL** készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.



TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

| GRILL KOMBI | |
|--------------|--|
| TELJESÍTMÉNY | JAVASOLT HASZNÁLAT: |
| 600 - 700 W | ZÖLDSÉGEK ÉS CSŐBENSÜLTEK elkészítése |
| 350 - 500 W | BAROMFI és lasagne elkészítése |
| 160 - 350 W | HALAK ÉS FAGYASZTOTT CSŐBENSÜLTEK elkészítése |
| 160 W | Hús sütése |
| 90 W | GYÜMÖLCS gratinírozása |
| 0 W | BARNÍTÁS csak a sütés alatt |

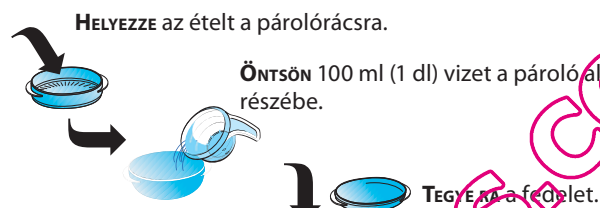


PÁROLÁS



ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL olyan ételek készíthetők el, mint a zöldségek és halak.
MINDIG HASZNÁLJA A SÜTŐHÖZ TARTOZÓ PÁROLÓT ENNÉL A FUNKCIÓNÁL.

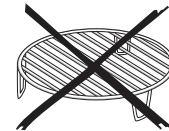
- 1 A PÁROLÁS GOMBOT** ismételten megnyomva válassza ki az élelmiszerosztályt. (Lásd a táblázatot)
- 2 A BEÁLLÍTÓ GOMBOT ELFORGATVA** állítsa be az élelmiszer súlyát.
- 3 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**



A PÁROLÓ CSAK mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!
NE HASZNÁLJA egyáltalán semmilyen más funkcióhoz.



A PÁROLÓ HASZNÁLATA bármilyen más funkciónál károsodást okozhat.
A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT MINDIG GYŐZÖDJÖN MEG ARRÓL, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni.
A PÁROLÓT mindig az üveg forgótányérra helyezze



| | | | |
|----------|--|----------------------|--|
| 1 | BURGONYA / GYÖKERES ZÖLDSÉGEK | 150 g - 400 g | EGYFORMA MÉRETŰEKET HASZNÁLJON. Vágja egyforma darabokra a zöldségeket. Főzés után 1-2 percig pihentesse. |
| 2 | ZÖLDSÉGEK (kariol és brokkoli) | 150 g - 400 g | Főzés után 1-2 percig pihentesse. |
| 3 | FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK | 150 g - 400 g | 1-2 PERCIG pihentesse. |
| 4 | HALFILÉK | 150 g - 400 g | TERÍTSÉ SZÉT A FILÉKET egyenletesen a párolórácsra. A vékony részek fedjék egymást. Főzés után 1-2 percig pihentesse. |

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MINÉL TÖBB ÉTELT KÉSZÍTÜNK EL, annál tovább tart. Nagyjából az a szabály, hogy a kétszeres mennyiségű ételhez majdnem kétszer annyi időre van szükség.

MINÉL ALACSONYABB A KIINDULÁSI HŐMÉRSÉKLET, annál hosszabb sütési idő szükséges. A szobahőmérsékletű ételmszer gyorsabban készül el, mint a hűtőszekrényből közvetlenül kivett ételmszer.

HA UGYANABBÓL AZ ÉLELMISZERBŐL TÖBB DARABOT készítünk el, például burgonyát héjában, az egységes elkészítés érdekében helyezzük el azokat kör alakban.

NÉHÁNY ÉLELMISZERT BŐR VAGY HÉJ BORÍT, ilyen pl. a burgonya, az alma vagy a tojássárgája. Ezeket az ételeket villával vagy pálcikával szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást.

A KISEBB ÉTELDARABOK GYORSABBAN KÉSZÜLNEK EL, mint a nagyobbak, és az egységes ételdarabok egyenletesebben készülnek el, mint a szabálytalan formájúak.

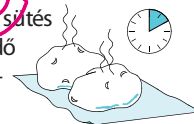
AZ ÉTEL KAVARÁSA ÉS FORGATÁSA olyan eljárás, amelyet a hagyományos sütés/főzés ugyanúgy alkalmaz, mint a mikrohullámos, arra,

hogy a hőt gyorsan az edény közepe felé terjessze, és hogy el lehessen kerülni az étel külső széleinek túlfőzését.

AMIKOR EGYENETLEN ALAKÚ vagy vastagságú ételmszereket készítünk el, az ételmszerek vékonyabb részét helyezzük a tányér közepé felé, ahol az utoljára melegszik fel.

A NAGY ZSÍR- VAGY CUKORTARTALMÚ ÉTELEK gyorsabban készülnek el, mint a nagy víztartalmúak. A zsír és a cukor magasabb hőmérsékletet is ér el, mint a víz.

MINDIG PIHENTESSÜK AZ ÉTELT a sütés után egy ideig. A pihentetési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



| ÉLELMISZERTÍPUS | MENNYISÉG | TELJESÍTMÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTETÉSI IDŐ | TANÁCSOK |
|-----------------------------|--------------|-------------------|----------------------------|------------------|---|
| Csirke (egész) | 1000 G | 700 W | 18 - 20 PERC | 5 - 10 PERC | FORDÍTSUK MEG A CSIRKÉT a sütés félidejében. Ellenőrizzük, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött. |
| Csirke (filék vagy darabok) | 500 G | | 8 - 10 PERC | 5 PERC | ELLENŐRIZZÜK, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött. |
| Szalonna | 150 G | | 3 - 4 PERC | 1 - 2 PERC | HELYEZDÜK SÜTŐPAPIRRA, egy tányérra, 2-3 rétegben, és fedjük be további sütőpapírral. |
| Zöldség (friss) | 300 G | | 3 - 4 PERC | 1 - 2 PERC | LEFEDVE FŐZZÜK, tegyük hozzá 2 evőkanál vizet. |
| Zöldség (fagyasztott) | 250 - 400 G | | 3 - 4 PERC 5 - 6 PERC | 1 - 2 PERC | LEFEDVE FŐZZÜK |
| Burgonya héjában | 1 DB 4 DB | 600 W | 4 - 6 PERC 12 - 15 PERC | 2 PERC 5 PERC | VILLÁVAL SZURKÁLJUK MEG. (1 db = 250 g). Fordítsuk meg a sütés félidejében. |
| Kenyér (egész) | 600 - 700 G | | 12 - 14 PERC | 5 PERC | |
| Hal (egész) | 600 G | | 8 - 9 PERC | 4 - 5 PERC | A BŐRÉT IRDALJUK BE, és lefedve főzzük. |
| Hal (szeletek vagy filék) | 400 G | | 5 - 6 PERC | 2 - 3 PERC | VÉkonyabb részével a tányér közepe felé helyezzük el. Lefedve főzzük. |

MELEGÍTÉSI TÁBLÁZAT

**UGYANÚGY, MINT A HAGYOMÁNYOS SÜTÉSI MÓDSZER-
EKNÉL,** a mikrohullámú sütőben felmelegített
ételt mindig forrásig kell melegíteni.

A LEGJOBB EREDMÉNY ÚGY ÉRHETŐ EL, ha a vas-
tagabb darabokat a tál szélére, a vék-
onyabb részeket pedig a tál közepére
rendezzük.

A VÉKONY HÜSSZELETEKET HELYEZZÜK egymás
tetejére vagy részlegesen egymásra. A
vastagabb darabokat, például a húskenyer-
et vagy a kolbászféléket, helyezzük szorosan
egymás mellé.



RAGUK ÉS SZÓSZOK MELEGÍTÉSEKOR jó, ha egyszer
megkeverjük az ételt, hogy a hő egyenletesen
oszoljon el.

HA LEFEDJÜK AZ ÉTELT, az segít abban,
hogy ne száradjon ki az étel, csökken-
ti a kifröcsögést, és lerövidíti a főzési
időt.

**AMIKOR FAGYASZTOTT ÉTELADAGOKAT ME-
LEGÍTÜNK,** kövessük a csomagoláson talál-
ható utasításokat.

A NEM KEVERHETŐ ÉTELEKET, mint a csöbcsülteket,
legjobb 400-600 W-on melegíteni.

NÉHÁNY PERCES PIHENTETÉSI IDŐ biztosítani fogja,
hogy a hőmérséklet egyenletesen legyen elo-
szolva az ételben.

| ÉLELMISZ- ERTÍPUS | MENNY- ISÉG | TELJESÍT- MÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTETÉ- SI IDŐ | TANÁCSOK |
|-------------------------------------|----------------|------------------------|----------------------------|----------------------|---|
| MENÜTÁLCÁS ÉTEL | 300 G 450 G | 700 W | 3 - 5 PERC 4 - 5 PERC | 1 - 2 PERC | FEDJÜK LE A TÁNYÉRT |
| RIZS | 2 DL 6 DL | | 1 - 2 PERC 3 - 4 PERC | 1 PERC 2 PERC | FEDJÜK LE AZ EDÉNYT |
| HÜSGOMBÓCOK | 250 G | | 2 PERC | 1 - 2 PERC | FEDETLENÜL MELEGÍTÜNK |
| ITAL | 2 DL | | 1 - 2 ½ PERC | 1 PERC | TEGYÜNK EGY FÉMKANALAT a csészébe a túlfőzés megelőzésére. |
| LEVES (erőleves) | 2 ½ DL | | 2 - 2 ½ PERC | 1 PERC | FEDŐ NÉLKÜL leveses tányérban vagy csészében melegítsük fel. |
| TEJALAPÚ LEVESEK VAGY SZÓSZOK | 2 ½ DL | | 3 - 4 PERC | 1 PERC | AZ EDÉNYT NE TÖLTÜNK FEL A 3/4-ÉNél jobban. Egyszer kavarjuk meg melegítés közben. |
| HOT DOG | 1 DB 2 DB | 600 W | ½ - 1 PERC 1 - 1 ½ PERC | 1 PERC | |
| LASAGNA | 500 G | | 5 - 6 PERC | 2 - 3 PERC | |

FELENGEDÉSI TÁBLÁZAT

MŰANYAG ZACSKÓBA, műanyag fóliába vagy kartondobozba csomagolt fagyasztott ételeket közvetlenül be lehet helyezni a sütőbe, amennyiben a csomagolás nem tartalmaz fém részeket (pl. fém zárószinór).

A CSOMAG ALAKJA módosítja a felengedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

VÁLASSZUK SZÉT A DARABOKAT, ahogy kezdenek felengedni A különálló szeletek könnyebben engednek fel.



KIS ALUFÓLIA DARABOKKAL burkoljuk be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegszenek (pl. csirkecombok és szárnyak).

FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT a felengedés félidejében.

A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÜSSZÓSZOK jobban felengedhetők, ha a felengedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

FELENGEDÉSKOR jobb, ha egy kissé fagyotlan hagyjuk az élelmiszert és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.

A FELENGEDÉS UTÁNI PIHENTETÉSI IDŐ mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.

| ÉLELMISZERTÍPUS | MENNYISÉG | TELJESÍTMÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTETÉSI IDŐ | TANÁCSOK |
|-----------------------------|--------------------|-----------------------|--------------|-----------------|--|
| SÜLT | 800 - 1000 G | FELENGEDÉS (160 W) | 20 - 22 PERC | 10 - 15 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| VAGDALT HÚS | 500 G | | 8 - 10 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat. |
| HÜSSZELETEK | 500 G | | 7 - 9 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| CSIRKE (egész) | 1200 G | | 25 PERC | 10 - 15 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| CSIRKE (darabok vagy filék) | 500 G | | 7 - 9 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg/válasszuk szét. A szárnyakat és a lábakat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| HAL (egész) | 600 G | | 8 - 10 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg, és a farkat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| HAL (szeletek vagy filék) | 400 G | | 6 - 7 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat. |
| EGÉSZ KENYÉR | 500 G | | 4 - 6 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| TEKERCEK ÉS MOLNÁRKÁK | 4 DB (150 - 200 G) | | 1 ½ - 2 PERC | 2 - 3 PERC | KÓRALAKBAN helyezzük el. |
| GYÜMÖLCS ÉS BOGYÓSOK | 200 G | | 2 - 3 PERC | 2 - 3 PERC | A PIHENTETÉSI IDŐ ALATT válasszuk szét. |

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT

A GRILL FUNKCIÓ KIVÁLÓAN ALKALMAS az étel mikro-
hullámmal történt elkészítése utáni pirítására.

A GRILLRÁCS arra használható, hogy az
élelmiszereket a gyorsabb pirítás
érdekében a grillező elemhez közelebb
helyezzük.

HELYEZZÜK A VÉkonyabb ÉLELMISZEREKET, mint pé-
ldául a pirítókat és kolbászokat, a grillrácsra,
és sütésüket csak a grill segítségével végezzük.



A VASTAGABB ÉLELMISZEREK ESETÉN, mint például
a csőbensültek és a csirke; először mikrohu-
lámmal készítsük el, majd a grill segítsé-
gével süssük meg felső felületét, hogy
megfelelő szintet kapjon.


AZ EDÉNY vagy a megpirítandó ételt köz-
vetlenül az üveg forgótányérra helye-
zhetjük.

| ÉLELMISZERTÍPUS | MENNYISÉG | BEÁLLÍTÁS | IDŐ | TANACSKOK |
|----------------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------------|--|
| SAJTOS PIRÍTÓS | 3 DB | GRILL | 4 - 5 PERC | HELYEZZÜK a grillrácsra |
| POMMES DUCHESSE | 2 ADAG | | 6 - 8 PERC | HELYEZZÜK az edényt a grillrácsra. |
| KOLBÁSZFÉLÉK (100 G / DB) | 2 - 3 DB | | 10 - 12 PERC | HELYEZZÜK a grillrácsra. Fordítsuk meg a sütés félidejében. |
| CSIRKE DARABOK | 1000 G | 700 W MAJD GRILLEZZÜK | 13 - 15 PERC 8 - 9 PERC | BŐRÓS OLDALÁVAL FELFELE helyezzük egy tálcára. |
| CSŐBEN SÜLT BURGONYA | 4 ADAG | 600 W MAJD GRILLEZZÜK | 18 - 20 PERC 5 - 6 PERC | HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra. |
| LASAGNA (fagyasztott) | 500 G | | 18 - 20 PERC 5 - 6 PERC | HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra. |
| CSŐBEN SÜLT HAL (fagyasztott) | 600 G | | 15 - 18 PERC 5 - 7 PERC | HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra. |

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

NORMÁL HASZNÁLAT MELLETT a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást. Ehhez a sütőt ki kell kapcsolni az elektromos hálózatról.

A SÜTŐ TISZTÁNTARTÁSÁNAK ELMULASZTÁSA a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.

i **NE HASZNÁLJON FÉMBŐL KÉSZÜLT TISZTÍTÓESZKÖZÖKET, ERŐS MOSÓSZER- EKET, fém**  **tisztítóeszközöket, fém súrolópárnákat, érdes ha-**

tású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegek tisztításához rongyot és közömbös mosószert vagy papírtörülközőt és valamilyen sprayt használjon. Az ablaktisztításra szolgáló sprayt fújja rá a papírtörülközőre.

SEMILYEN ANYAGOT NE SPRICCELJÜNK közvetlenül a sütőbe.

RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegyük ki a forgótányért, és tisztítsuk meg a sütő alját.

EZ A SÜTŐ CSAK behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

i **NE** használjuk a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivettük a forgótányért.

HASZNÁLJON puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső részének, valamint ajtó tömítéseknek a megtisztításához.

i **NE HAGYJUK, HOGY ZSÍR** vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál.

A MAKÁCS SZENNYEZŐDÉSEK eltávolításához tegyünk be a sütőbe 2-3 percre egy vízzel telt poharat. A vízből elpárolgó gőz fel fogja puhítani a szennyeződést.

A SÜTŐ BELTÉRÉBEN ÉREZHETŐ KELLEMETLEN ILLATOK úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe a forgótányérra helyezzünk egy vízzel és citromlével színültig telt poharat, és azt néhány percre forraljuk.

i **A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSÁKOR NE HASZNÁLJUNK** gőzzel tisztító készülékeket.

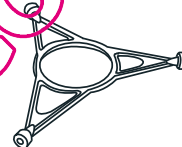
i **A SÜTŐT** rendszeresen kell tisztítani, és mindenféle étellerakódást el kell távolítani.

A GRILLEZŐ FŰTŐSZÁL nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő minden szennyeződést leéget, de a felette lévő felső fal esetén rendszeres tisztításra lehet szükség. Ezt puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített rongyot használjon.

HA NEM HASZNÁLJUK rendszeresen a Grill funkciót, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 percre működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.

MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ.

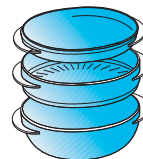
FORGÓTANYÉR TARTÓ.



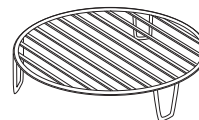
ÜVEG FORGÓTANYÉR.



PAROLÓ



GRILLRÁCS.



HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

HA A SÜTŐ NEM MŰKÖDIK, a segélyszolgálat kihívása előtt ellenőrizzük a következőket:

- Helyén van-e a forgótányér és a forgótányér tartó.
- A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
- Jól záródik-e az ajtó.
- Ellenőrizzük a biztosítékokat, és győződjünk meg arról, hogy van-e áram.
- Ellenőrizzük, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- Tíz perc múlva próbáljuk meg ismét beindítani a készüléket.
- Mielőtt újra próbálkoznánk, nyissuk ki és csukjuk be az ajtót.

A FENTI MŰVELETEK CÉLJA AZ, hogy ne hívjuk ki fölöslegesen a segélyszolgálatot, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.

A segélyszolgálat értesítésekor mindig közöljük a gyártási számot és a sütő típusszámát (szerviz matrica). További tanácsokat a garanciafüzetben talál.



HA A HÁLÓZATI TÁPKÁBEL SZORUL CSERÉRE, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a segélyszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.



A KÉSZÜLÉK SZERVIZELÉSÉT KIZÁRÓLAG KÉPZETT SZERVIZSZAKEMBER VÉGEZHETI. Szakképzett szakemberek kivételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár. **NE TÁVOLÍTSA EL A BURKOLAT SEMMILYEN ELEMÉT.**



KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓ DOBOZ 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével. A csomagolóanyag elhelyezésénél a helyi előírásokkal összhangban kell eljárni. A potenciális veszélyt hordozó csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol elemek, stb.) tartsa távol a gyermekektől.

A KÉSZÜLÉKEN található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékáról szóló 2002/96/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

A TERMÉKEN VAGY A TERMÉKHEZ MELLÉKELT DOKUMENTUMOKON FELTÜNTETETT jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.

KISELEJTÉSEKOR a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.

A TERMÉK KEZELÉSÉVEL, HASZNOSÍTÁSÁVAL ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁSÉRT forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékot kezelést végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

A TERMÉKET A HÁLÓZATI KÁBEL ELVÁGÁSÁVAL kell



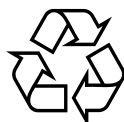
AZ IEC 60705 SZ. SZABVÁNNYAL ÖSSZHANGBAN.

A NEMZETKÖZI ELEKTROTECHNIKAI BIZOTTSÁG a mikrohullámú sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínáljuk:

| TESZT | MENNYISÉG | KB. IDŐ | TELJESÍTMÉNYSZINT | EDÉNY |
|--------|-----------|------------------------|-------------------|---------------------------|
| 12.3.1 | 750 G | 10 PERC | 700 W | PYREX 3.220 |
| 12.3.2 | 475 G | 5 PERC | 700 W | PYREX 3.827 |
| 12.3.3 | 900 G | 14 PERC | 700 W | PYREX 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 G | 20 - 22 PERC | 600 W + | PYREX 3.827 |
| | | 7 - 8 PERC | GRILL | |
| 13.3 | 500 G | AUTOMATIKUS FELENGEDÉS | | HELYEZDÜK A FORGÓPÁNYERRA |

MŰSZAKI ADATOK

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| TÁPFESZÜLTSG | 230 V/50 Hz |
| NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL | 1100 W |
| BIZTOSÍTÉK | 10 A |
| MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY | 700 W |
| GRILL TELJESÍTMÉNY | 700 W |
| KÜLSŐ MÉRTEK (MAXSZxMÉ) | 285 x 456 x 359 |
| BELSŐ MÉRTEK (MAXSZxMÉ) | 196 x 292 x 295 |





INŠTALÁCIA



PRED ZAPOJENÍM DO ELEKTRICKEJ SIETE



SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ na typovom štítiku 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 k napájacím káblom k horúcim povrchom. Mohlo by to spôsobiť úraz elektrinou, požiar alebo iné nebezpečenstvo.

PO ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKEJ SIETE

RÚRU MÔZETE POUŽÍVAŤ IBA ak sú jej dvierka pevne zatvorené.

ZLÝ TELEVIZNÝ 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 rúru 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

MIKROVLNŇU RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na smaženie, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať.



VŽDY, KED 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,

oddržiavajte 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.



Za bezpečie 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.

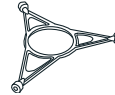
DOTYK KOVOVÝCH ČASŤÍ s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť.

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.

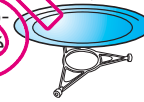
☞ Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.



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 (dostupný iba v prípade špecifických modelov)

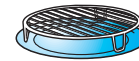
POUŽÍVAJTE PARÁK S VLOŽENÝM SITKOM pri príprave jedál ako ryby, zelenina alebo zemiaky.

VŽDY POLOŽTE parák na sklenený otočný tanier.



DRÔTENÝ ROŠT (dostupný iba v prípade špecifických modelov)

DRÔTENÝ ROŠT POUŽÍVAJTE s funkciou grilu.



OCHRANA PRED NÁHODNÝM ZAPNUTÍM / DETSKÁ POISTKA



TÁTO AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÁ FUNKCIA SA AKTIVUJE MNÚTU 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

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 POKRÁČOVAŤ:

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 si udrží 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 STÍPIK 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.



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** **STLAČTE TLAČIDLO HODINY** (3 sekundy), aby začala blikať ľavá číslica (hodiny).
- 2** **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte hodiny.
- 3** **STLAČTE EŠTE RAZ TLAČIDLO HODÍN.** (Dve pravé číslice (minúty) blikajú).
- 4** **OTÁČANÍM NASTAVOVACIEHO GOMBÍKA** nastavte minúty.
- 5** **STLAČTE EŠTE RAZ TLAČIDLO HODÍN.**

HODINY SÚ NASTAVENÉ a v chode.

AK CHCETE ZOBRAZOVANIE HODÍN PO 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 PRESNÉHO ČASU NECHAJTE DVIERKA OTVORENÉ. Na nastavenie presného času na hodinách tak budete mať 10 minút. Inak musíte každý krok uskutočniť do 60 sekúnd.

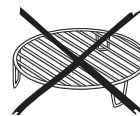


VARENIE A OHREV MIKROVLNAMI



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 predlžovať stláčaním tlačidla Štart s 30-sekundovým krokom.

Každé stlačenie predlži dobu o 30 sekúnd. Okrem toho môžete dobu varenia predlžovať alebo skracovať nastavovacím gombíkom.

VOĽBA ÚROVNE VÝKONU

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



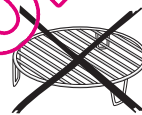
JET ŠTART



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.



MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE



POSTUPUJTE PODĽA POKYNOV v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W, vhodný pre manuálne rozmrazovanie.

POTRAVINY PRAVIDELNE KONTROLUJTE.

MRAZENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH VRECKÁCH, plastovej fólii alebo v papierových skatuliach 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 VELMI 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.





AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na rozmrazovanie mäsa, hydiny a rýb. AUTOMATICKÉ rozmrazovanie sa môže použiť iba ak majú potraviny čistú hmotnosť v rozmedzí 100 g - 2 kg.
VŽDY POLOŽTE POTRAVINY na sklenený otočný tanier.

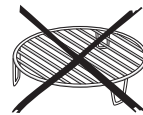
- 1 **OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA** nastavte triedu potravín.
- 2 **OTÁČANÍM NASTAVOVACIEHO GOMBÍKA** nastavte hmotnosť.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

NIEKOTRÉ TRIEDY POTRAVÍN VYŽADUJÚ, aby ste ich počas rozmrazovania obrátili. V takých prípadoch sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste to urobili.

AK DVIERKA V UVEDENOM ČASE NEOTVORÍTE (do 2 minút), rúra budepokračovať v procese rozmrazovania. V takom prípade výsledok nebude optimálny.

- 🌀 Otvorte dvierka.
- 🌀 Urobte požadovaný úkon.
- 🌀 Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

PRI TEJTO FUNKCII JE POTREBNÉ POZNAŤ čistú hmotnosť potravín.



MRAZENÉ POTRAVINY:

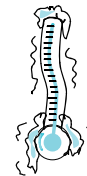
AK JE HMOTNOSŤ POTRAVÍN NIŽŠIA ALEBO VYŠŠIA AKO ODPORÚČANÁ: Postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W vhodný na rozmrazovanie.



MRAZENÉ POTRAVINY:

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

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



| TRIEDA POTRAVÍN | MNOŽSTVO | RADY |
|-----------------|------------|---|
| 1 MÄSO | 100G - 2KG | MLETÉ MÄSO, KOTLETY, REZNE ALEBO PEČENÉ MÄSO. |
| 2 HYDINA | 100G - 2KG | CELÉ KURČA, PORCIOVANÉ ALEBO REZNE. |
| 3 RYBY | 100G - 2KG | CELÉ, PORCIOVANÉ ALEBO FILÉ. |

U POTRAVÍN, KTORÉ NIE SÚ UVEDENÉ V TEJTO TABULKE a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná, postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W, vhodný na rozmrazovanie.



PAMÄŤ



FUNKCIA PAMÄTI UMOŽŇUJE jednoduché a rýchle vyvolanie nastavenia, ktoré uprednostňujete.
PRINCÍPOM FUNKCIE PAMÄTI je zapamätať si práve zobrazované nastavenie.

AKO ULOŽIŤ NASTAVENIE DO PAMÄTI:

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO MEMO.**
- 2 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

AKO ULOŽIŤ NASTAVENIE DO PAMÄTI:

- ☺ Nastavte akúkoľvek funkciu.
- ☺ Naprogramujte vaše nastavenie.
- ☺ Stlačte a podržte stlačené tlačidlo pamäte Memo 3 sekundy, kým nezaznie zvukový signál. Nastavenie je uložené do pamäti. Pamäť môžete zmeniť kedykoľvek podľa vašich potrieb.

PRI PRVOM ZAPOJENÍ SPOTREBIČA do elektrickej siete alebo po výpadku dodávky elektriny bude funkcia pamäti nastavená na pôvodné nastavenie, teda na dobu varenia 2 minúty pri plnom výkone.



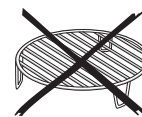
NÁPOJE OHREV



FUNKCIA NÁPOJE OHREV VÁM UMOŽNÍ rýchly ohrev 1-4 šálok nápoja.

- 1 **OPAKOVANE STLAČAJTE TLAČIDLO NÁPOJE OHREV**, aby ste nastavili množstvo šálok, ktoré chcete ohrievať.
- 2 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

1 ŠÁLKA ZODPOVEDÁ 150 ml nápoja.



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 odraďovať 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 GRILOVANÍ NEPOUŽÍVAJTE PLASTOVÉ pomôcky. Roztavili by sa. Nie sú vhodné ani drevené, či papierové pomôcky.





KOMBI GRIL





TÚTO FUNKCIU POUŽÍVAJTE na prípravu gratinovaných jedál, lasagní, hydiny a pečených zemiakov.

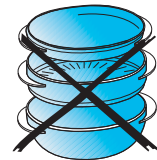
- 1 **STLÁČANÍM TLAČIDLA VÝKONU** nastavte výkon.
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu prípravy jedla mikrovlnami.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO KOMBI.**
- 4 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu grilovania.
- 5 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

STLAČENÍM TLAČIDLA GRIL POČAS PRÍPRAVY JEDLA zapnete alebo vypnete grilovací článok

MIKROVLNNÝ VÝKON MÔŽETE vypnúť znížením mikrovlnného výkonu na 0 W. Po dosiahnutí výkonu 0 W sa rúra prepne do režimu grilovania.

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

-  **PRED GRILOVANÍM SKONTROLUJTE,** či **POUŽÍVANÉ KUCHYNSKÉ POMÔCKY** odolávajú teplu a či sú vhodné na použitie v rúre.
-  **PRI GRILOVANÍ NEPOUŽÍVAJTE PLASTOVÉ POMÔCKY.** Roztavili by sa. Nie sú vhodné ani drevené, či papierové pomôcky.



VOĽBA ÚROVNE VÝKONU

| KOMBI GRIL | |
|-------------|--|
| VÝKON | ODPORUČANÉ POUŽITIE: |
| 600 - 700 W | PRÍPRAVA Zelenina a gratinované jedá |
| 350 - 500 W | PRÍPRAVA Hydina a lasagne |
| 160 - 350 W | PRÍPRAVA Ryby a mrazené gratinované jedlá |
| 160 W | PRÍPRAVA Mäso |
| 90 W | GRATINOVANIE ovocia |
| 0 W | ZHNEDNUTIE iba počas prípravy |

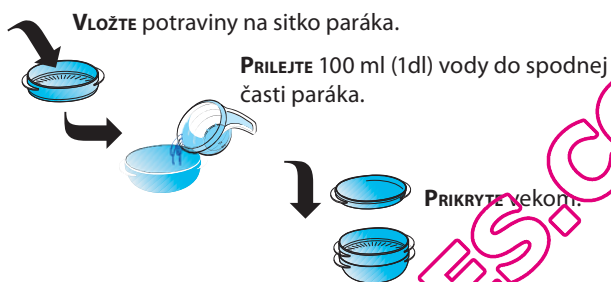


VARENIE V PARE

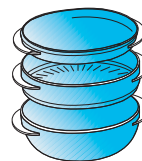


POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA prípravu jedál ako zelenina a ryby.
VŽDY POUŽÍVAJTE DODÁVANÝ PARÁK pri použití tejto funkcie.

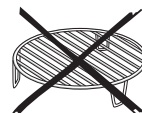
- 1** OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA **PARA** zvolíte triedu potravín. (pozri tabuľku)
- 2** OTÁČANÍM OVLÁDAČA nastavíte hmotnosť potravín.
- 3** STLAČTE TLAČIDLO **ŠTART**.



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 - 400 G | POUŽÍVAJTE ROVNAKO VEĽKÉ KÚSKY. Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kúsky. Po uvarení nechajte odstať 1 - 2 minúty. |
| 2 | ZELENINA (karfiol a brokolica) | 150 G - 400 G | |
| 3 | MRAZENÁ ZELENINA | 150 G - 400 G | NECHAJTE ODSTÁŤ 1 - 2 minúty. |
| 4 | RYBIE FILÉ | 150 G - 400 G | FILÉ ROVNOMERNE ROZLOŽTE na sitko paráka. Tenké časti vzájomne poprekładajte. Po uvarení nechajte odstať 1 - 2 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.



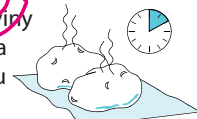
MALÉ KÚSKY POTRAVIN SA UVARIA RÝCHLEJŠIE ako veľké kusy a rovnomerné kusy sa uvaria v celom objeme lepšie ako nerovnomerne tvarované potraviny.

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 OBSAHO MĚKUKU 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 odstať. 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 | 600 W | 3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN. | 1 - 2 MIN. | VARTE PRIKRYTÚ. |
| ZEMIAKY V ŠUPKE | 1 KS 4 KS | | 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 | 600 W | 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 PREMIEŠÄT, ako gratinované jedlá, je lepšie ohrievať pri výkone 400-600 W.

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

| DRUH POTRAVIN | MNOŽSTVO | VÝKON | DOBA | DOBA ODSÄTÄIA | 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 GÜĽKY | 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 PREHRIÄTIU. |
| 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 VIÄC 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 oddeľte. |
| 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 oddeľte 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 oddeľte. |
| BOCHNÝK 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 oddeľte 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 POTRAVIN, 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.

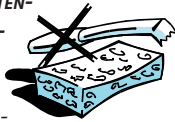
| DRUH POTRAVIN | MNOŽSTVO | NASTAVENIE | DOBA | RADY |
|----------------------------|----------|---------------------|----------------------------|---|
| SYROVÝ TOAST | 3 KS | GRIL | 4 - 5 MIN. | POLOŽTE NA DRÔTENÝ ROŠT |
| ZEMIAKOVÉ KROKETY | 2 PORCIE | | 6 - 8 MIN. | JEDLO ULOŽTE NA DRÔTENÝ ROŠT. |
| 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 | 600 W POTOM GRIL | 18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN. | NÁDOBU POLOŽTE NA OTOČNÝ TANIER. |
| GRATINOVANÉ RYBY (mrazené) | 600 G | 600 W POTOM GRIL | 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 DRÔTEN-**
KY, ABRAZÍVNE ČISTIACE PROS-
TRIEDKY, drsné umývacie
handričky a pod., ktoré
poškodzujú ovládací pan-
el a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry.
Používajte handričku namočenú do teplej
vody a jemný čistiaci prostriedok alebo pa-
pierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo.
Čistiaci prostriedok rozprašujte na
papierovú utierku.




NESTRIEKAJTE PRÍPRAVOK pri-
mo 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 ŠKŮRŔ nechajte v rúre povariť 2 alebo 3 minúty vodu v šálke. Para nečistoty zmažte.

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

 **NA ČISTENIE RÚRY NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČE,**
KTORÉ využívajú prúd pary.

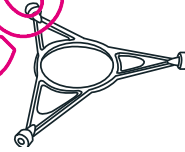
 **RÚRU** by ste mali pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedál.

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:

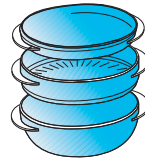
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA.



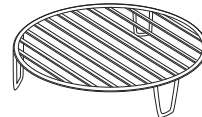
SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER.



PARÁK



DRÔTENÝ ROŠT.



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.

PREDÍDTE 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.



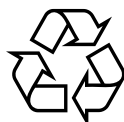
V SÚLADE S IEC 60705.

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 | 1100 W |
| POISTKA | 10 A |
| MIKROVLNNÝ VÝKON | 700 W |
| VÝKON GRILU | 700 W |
| VONKAJŠIE ROZMERY (VxŠxH) | 285 x 456 x 359 |
| VNÚTORNÉ ROZMERY (VxŠxH) | 196 x 292 x 295 |





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.



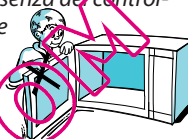
NON USARE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati sull'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



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 frittore 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 o 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.

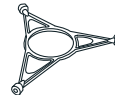
SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

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.

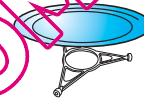
☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



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 (disponibile solo per modelli specifici)

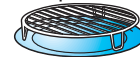
USARE LA PENTOLA PER LA COTTURA a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

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



GRIGLIA DI COTTURA (disponibile solo per modelli specifici)

USARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



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 RICHIUSA per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "door" (porta).

door

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 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.



PER SOSPENDERE LA COTTURA:

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



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.



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 **PREMERE IL PULSANTE CLOCK** (3 secondi) finché le cifre a sinistra indicanti le ore, non lampeggiano.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.** (Le due cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare i minuti.
- 5 **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.**

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.

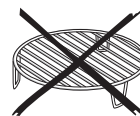


COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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: |
| 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 JET START



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 DI SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA per la "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W.

CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO.

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 interagisce 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), è



bene coprirle con dei 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



IT

* FUNZIONE DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO AUTO DEFROST *

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pesce e pollame. La funzione AUTO Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 2 kg.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.

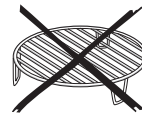
- 1** PREMERE RIPETUTAMENTE IL PULSANTE **AUTO DEFROST** per selezionare la categoria di alimenti.
- 2** RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il peso.
- 3** PREMERE IL PULSANTE **START**.

ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI RICHIEDONO CHE il cibo sia girato o mescolato durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente.

SE LA PORTA NON VIENE APERTA A QUESTO PUNTO (entro 2 minuti) il programma continuerà il processo di scongelamento. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.

- ☞ Aprire la porta.
- ☞ Eseguire l'azione suggerita.
- ☞ Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO indicare il peso netto del cibo.



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 di 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, BISTECHE O ARROSTI. |
| 2 | POLLAME | 100 G - 2 KG | POLLO INTERO, A PEZZI O FILETTI. |
| 3 | PESCE | 100 G - 2 KG | BISTECHE O FILETTI INTERI. |
| PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento. | | | |



FUNZIONE DI MEMORIZZAZIONE



LA FUNZIONE **MEMORY (MEMORIA)** CONSENTE di richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.

LA FUNZIONE **MEMORY** CONSENTE DI memorizzare qualsiasi impostazione correntemente visualizzata.

COME UTILIZZARE UN'IMPOSTAZIONE MEMORIZZATA:

- 1 **PREMERE IL PULSANTE MEMO.**
- 2 **PREMERE IL PULSANTE START.**

COME MEMORIZZARE UN'IMPOSTAZIONE:

- ☞ Selezionare una funzione.
- ☞ Programmare le impostazioni desiderate.
- ☞ Premere e tenere premuto il pulsante Memo per 3 secondi fino all'emissione di un segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

QUANDO L'APPARECCHIO viene collegato alla tensione o dopo un'interruzione dell'alimentazione, la funzione Memory manterrà come impostazione predefinita il valore di 2 minuti alla massima potenza.



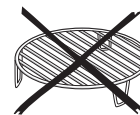
BEVERAGE REHEAT (BEVANDE PER RISCALDARE)



LA FUNZIONE **BEVERAGE REHEAT** CONSENTE DI RISCALDARE facilmente e rapidamente 1-4 tazze di alimenti da bere.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO BEVERAGE REHEAT** per selezionare il numero di tazze da riscaldare.
- 2 **PREMERE IL PULSANTE START.**

1 TAZZA EQUIVALE A 150 ml di liquido.



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/DESINSERISCE 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 GRILL COMBI



USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE POWER** per impostare il livello di potenza.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo della funzione cottura a microonde.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE COMBI.**
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo della funzione Grill.
- 5 **PREMERE IL PULSANTE START.**

DURANTE IL FUNZIONAMENTO è possibile inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il pulsante Grill.

È POSSIBILE disattivare le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde a 0 W. Al raggiungimento di questo valore, il forno si commuta sulla modalità solo Grill.

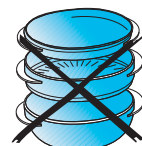
QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.



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.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

| FUNZIONE GRILL COMBI | |
|----------------------|---|
| POTENZA | USO CONSIGLIATO: |
| 600 - 700 W | COTTURA verdure e piatti gratinati |
| 350 -500 W | COTTURA pollame e lasagne |
| 160 -350 W | COTTURA pesce e piatti gratinati surgelati |
| 160 W | COTTURA di carne |
| 90 W | GRATINATURA frutta |
| 0 W | DORATURA solo durante la cottura |



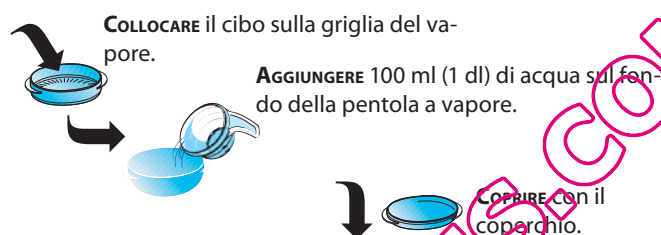
VAPORE



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 PULSANTE JET DEFROST** ripetutamente per selezionare la classe di alimento. (vedere tabella)
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso dell'alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**



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

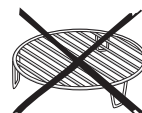
DA NON USARE CON nessuna altra funzione.



UTILIZZARE IL VAPORE in una qualsiasi altra funzione potrebbe causare danni.

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

APPOGGIARE SEMPRE la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



| | | | |
|---|---|----------------------|--|
| 1 | PATATE / RAPE | 150 G - 400 G | USARE FORMATI UNIFORMI. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. |
| 2 | VERDURE (cavolfiore e broccoli) | 150 G - 400 G | Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura. |
| 3 | VERDURE SURGELATE | 150 G - 400 G | LASCIARE RIPOSARE per 1 - 2 minuti. |
| 4 | FILETTI DI PESCE | 100 G - 400 G | DISPORRE I FILETTI sulla griglia in modo uniforme. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 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 | | 5 -6 MIN. | 1 -2 MIN. | CUOCERE COPERTO |
| PATATE IN CAMICIA | 1 PEZZO 4 PEZZI | 600 W | 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 | | 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 | 2 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 durata 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) | 500 G | | 15 -18 MIN. 5 -7 MIN. | POSIZIONARE sul piatto rotante. |

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.

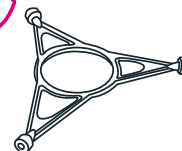
 **IL FORNO DEVE** essere pulito regolarmente ed i depositi di cibo devono essere rimossi.

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:

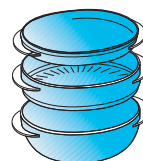
GUIDA PER PIATTO ROTANTE



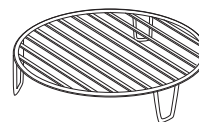
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



COTTURA A VAPORE.



GRIGLIA DI COTTURA.



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.

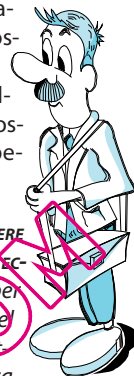


IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



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.

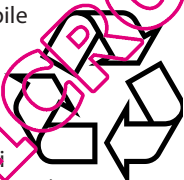
NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



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.



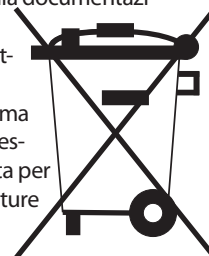
IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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.



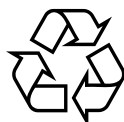
CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

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 | 1100 W |
| FUSIBILE | 10 A |
| POTENZA UTILE MW | 700 W |
| FUNZIONE GRILL | 700 W |
| DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP) | 285 x 456 x 359 |
| DIMENSIONI INTERNE (HxLxP) | 196 x 292 x 295 |





INSTALACIÓN

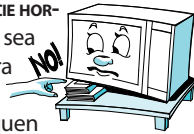


ANTES DE CONECTAR EL HORNO



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. Trátele 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 GUÁRDELAS 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.

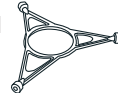
SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

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.

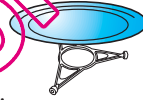
☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



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 (incluida sólo con determinados modelos.)

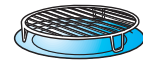
UTILICE LA VAPORERA CON EL COLADOR para alimentos como pescado, verduras y patatas.

COLOQUE SIEMPRE la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.



PARRILLA (incluida sólo con determinados modelos.)

USE LA PARRILLA cuando cocine con las funciones de Grill (gratinado).



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

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.



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 PULSE EL BOTÓN **CLOCK** (3 segundos) hasta que los dígitos de la izquierda (horas) parpadeen.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar las horas.
- 3 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN **CLOCK**. (Los dos dígitos de la derecha (minutos) parpadean).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar los minutos.
- 5 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE RELOJ.

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.

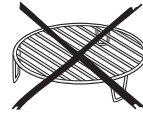


COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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: |
| 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 | ABLAMIENTO 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.



DESCONGELACIÓN MANUAL



REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para la descongelación manual.

INSPECCIONE Y COMPRUEBE EL ALIMENTO A INTERVALOS REGULARES.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS pueden colocarse directamente en el horno envueltos en bolsas de plástico, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el envase 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.

SEPARA 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 alas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.



DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUISOS 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.





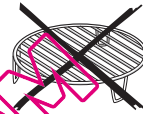
DESCONGELACIÓN RÁPIDA



UTILICE ESTA FUNCIÓN para descongelar carne, pescado y aves. La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el peso neto oscila entre 100 g- 2 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.



PARA ALGUNAS CLASES DE COMIDA, SE REQUIERE dar la vuelta el alimento durante la cocción. En estos casos, el horno se detendrá y le indicará lo que debe hacer.

SI LA PUERTA NO SE ABRE EN ESE MOMENTO (en 2 minutos), el horno continuará el proceso de descongelación. En este caso, es probable que el resultado final no sea óptimo.

- ☺ Abra la puerta.
- ☺ Realice la acción indicada.
- ☺ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

ESTA FUNCIÓN REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE el peso neto de los alimentos.

ALIMENTOS CONGELADOS:

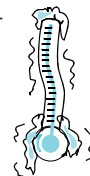
SI EL PESO ES MENOR O MAYOR DEL RECOMENDADO: siga el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.



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.



| CATEGORÍA DE ALIMENTO | CANTIDAD | CONSEJOS |
|-----------------------|------------|---|
| 1 CARNE | 100G - 2Kg | CARNE PICADA, CHULETAS, FILETES O ASADOS. |
| 2 AVES | 100G - 2Kg | POLLO EN ENTERO, PIEZAS O FILETES. |
| 3 PESCADO | 100G - 2Kg | LOMOS ENTEROS O FILETES. |

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas" y elegir 160 W al descongelar.



MEMORIA



LA FUNCIÓN DE MEMORIA OFRECE un modo fácil de volver a utilizar una programación. ESTA FUNCIÓN sirve para almacenar el ajuste que se muestra en un determinado momento.

CÓMO UTILIZAR UN AJUSTE ALMACENADO:

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MEMORIA.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

CÓMO GUARDAR UN AJUSTE:

- ☞ Seleccione cualquier función.
- ☞ Programe los ajustes.
- ☞ Mantenga pulsado el botón de memoria durante 3 segundos hasta oír una señal acústica. El ajuste ahora está almacenado. La memoria puede volver a programarse tantas veces como se desee.

AL ENCHUFAR EL APARATO durante o tras una interrupción de la corriente, la función de memoria almacenará - 2 minutos a plena potencia como ajuste por defecto.



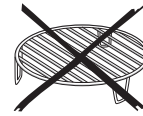
BEBIDAS CALENTAR



LA FUNCIÓN DE BEBIDAS CALENTAR sirve para calentar rápidamente de 1 a 4 tazas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE BEBIDAS CALENTAR varias veces para elegir la cantidad de tazas que va a calentar.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

1 TAZA EQUIVALE A 150 ml de bebida.

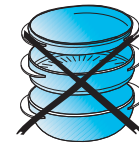


GRATINADOR (GRILL)




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.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

 **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.



GRILL COMBI



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA COCINAR GRATINADOS, lasaña, aves y patatas asadas.

- 1 PULSE EL BOTÓN **POWER** para ajustar la potencia.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE a la derecha para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN **COMBI**.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de gratinado.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

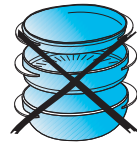
DURANTE EL FUNCIONAMIENTO puede apagar y encender el elemento de Grill pulsando el botón de Grill.

SE PUEDE apagar el microondas reduciendo el nivel de potencia a 0 W. Al alcanzar 0 W, el horno cambia al modo de sólo Grill.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

 **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.



SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

| GRILL COMBI | |
|-------------|---|
| POTENCIA | USO RECOMENDADO: |
| 600 - 700 W | Cocción de verduras y gratinados |
| 350 - 500 W | Cocción de aves y lasaña |
| 160 - 350 W | Cocción de pescado y gratinados congelados |
| 160 W | Cocción de carne |
| 90 W | GRATINADO de fruta |
| 0 W | DORADO sólo durante la cocción |



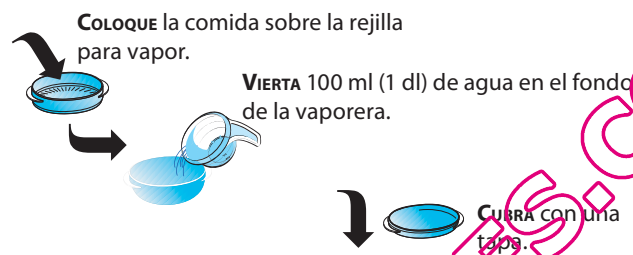
VAPOR



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.



EL RECIPIENTE PARA HERVIR ESTÁ diseñado sólo para hornos de microondas.

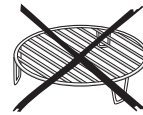
No LO UTILICE para ninguna otra función.

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 - 400 G | UTILICE PIEZAS DE TAMAÑO UNIFORME. Corte la verdura en trozos del mismo tamaño. |
| 2 | VERDURAS (coliflor y brócoli) | 150 G - 400 G | Deje que reposen durante 1 - 2 minutos después de la cocción. |
| 3 | VERDURAS CONGELADAS | 150 G - 400 G | DEJE QUE REPOSEN durante 1 - 2 minutos. |
| 4 | FILETES DE PESCADO | 150 G - 400 G | COLOQUE LOS FILETES DE MANERA uniforme en la rejilla. Coloque las piezas delgadas de forma escalonada. Deje que reposen durante 1 - 2 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.



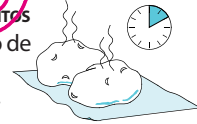
LAS PORCIONES PEQUEÑAS DE ALIMENTO SE COCINAN CON MAYOR RAPIDEZ que las grandes; las porciones uniformes se cocinan antes que aquellas cuya forma es irregular.

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 | 600 W | 3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN. | 1 - 2 MIN. | COCÍNELO CUBIERTO |
| PATAÑAS ASADAS | 1 PIEZA 4 PIEZAS | | 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 | 700 W | 3 - 5 MIN. | 1 - 2 MIN. | CUBRA EL PLATO |
| | 450 G | | 4 - 5 MIN. | | |
| ARROZ | 2 DL | | 1 - 2 MIN. | 1 MIN. | CUBRA EL PLATO |
| | 6 DL | | 3 - 4 MIN. | 2 MIN. | |
| 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.

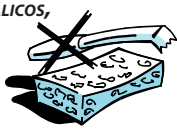
| TIPO DE ALIMENTO | CANTIDAD | CONFIGURACIÓN | TIEMPO | CONSEJOS |
|--|--------------|--------------------------|----------------------------|--|
| TOSTADA CON QUESO | 3 PIEZAS | GRATINADOR (GRILL) | 4 - 5 MIN. | COLOCAR sobre la parrilla |
| POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS) | 2 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.

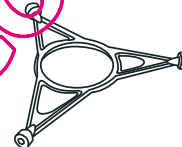
 **ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO** periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

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:

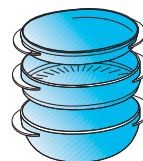
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO:



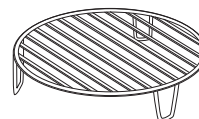
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL:



VAPORERA:



PARRILLA:



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 | 1100 W |
| FUSIBLE | 10 A |
| POTENCIA DE SALIDA DE LAS MICROONDAS | 700 W |
| GRILL | 700 W |
| DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO) | 285 x 456 x 359 |
| DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO) | 196 x 292 x 295 |



4 6 1 9 6 5 2 7 7 2 9 1

