

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Mikrowelle (D)

Instructions for use Microwave oven (GB)

Mode d'emploi Four à micro-ondes (F)

Gebruiksaanwijzing Microwave oven (NL)

Instrucciones de uso Microondas (E)

Manuale d'uso Forno a microonde (I)

Brugsanvisning Mikrobølgeovn (DK)

Bruksanvisning Mikrovågsugn (S)

Käyttöohje Mikroaaltouuni (FIN)

Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa (PL)

Οδηγίες χρήσεως Φούρνος μικροκυμάτων (GR)

Руководство по эксплуатации Микроволновая печь (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

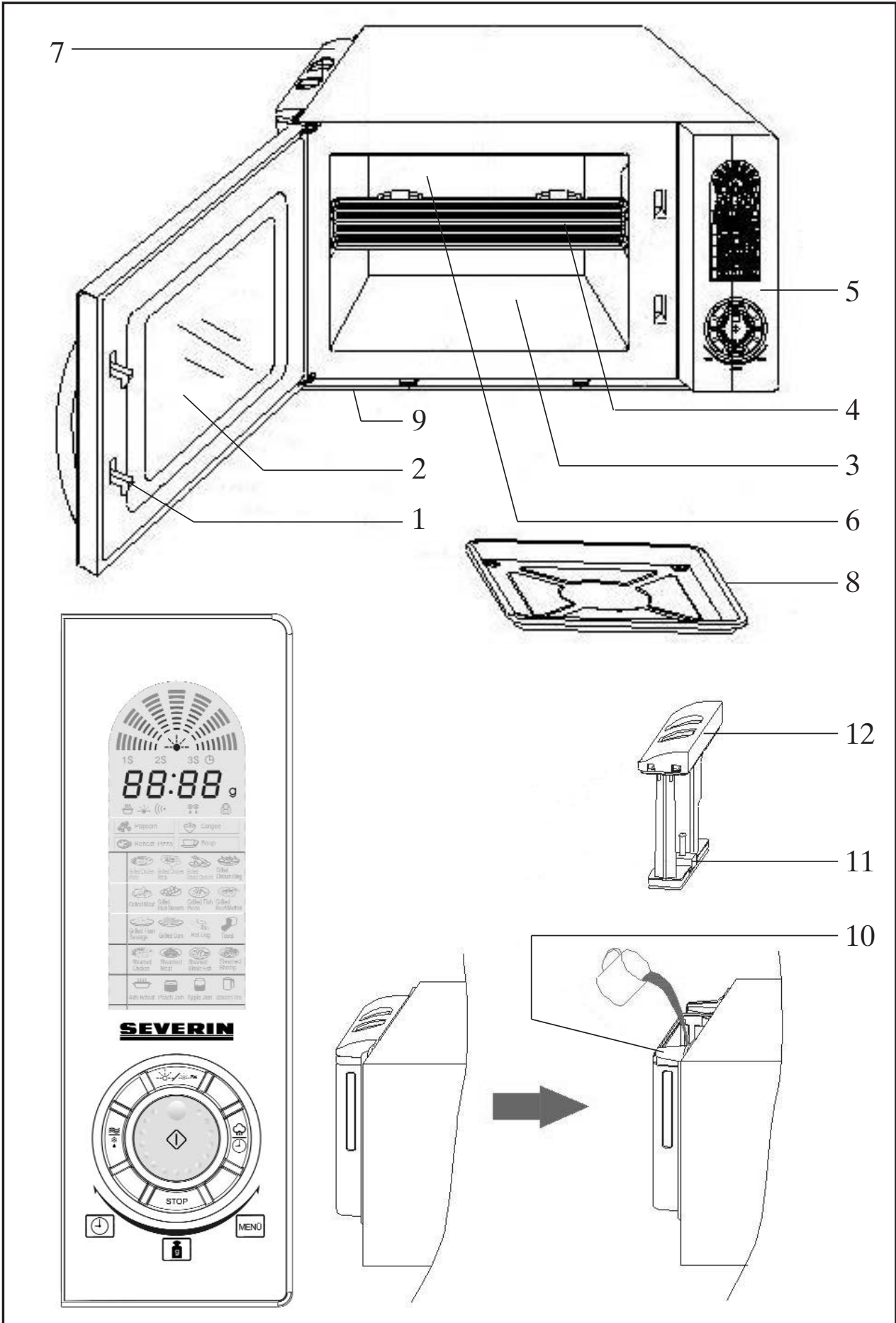
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



Liebe Kundin, lieber Kunde

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Mikrowellengerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Aufbau

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Türverriegelung | 7. Dampferzeuger |
| 2. Sichtfenster | 8. Tropfblech |
| 3. Bodenplatte | 9. Wasserauffangrinne |
| 4. Grillrost | 10. Wassertank |
| 5. Bedienfeld | 11. Schwimmer |
| 6. Heizung | 12. Wassertankdeckel |

Aufstellen des Gerätes

- Das Mikrowellengerät nur auf eine ausreichend stabile, ebene und hitzebeständige Fläche stellen und vor hohen Temperaturen oder Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:

Seitlich: 5 cm

Hinten: 10 cm

Oben: 20 cm

Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.

Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Einlagen aus dem Gerät. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.


- Entfernen Sie die Schutzfolie komplett von den Edelstahloberflächen.
- Überprüfen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nach dem Auspacken und vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Die Tür, incl. Sichtfenster und Türverriegelungen, darf nicht verbogen oder beschädigt sein, damit keine Mikrowellenstrahlung austreten kann. Dies gilt auch für das gesamte Gehäuse und die Garraumwände.
Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
- Entfernen Sie **nicht** die aufgeklebte Schutzfolie der Türinnenseite sowie die Gummistopfen am Grillrost.
- Heizen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme in der Lichtwellenstufe (ohne Mikrowelle!) für 5 Minuten auf. Hierbei kann ein leichter Geruch entstehen, daher für eine ausreichende Belüftung sorgen.

Hinweis: Das Gerät niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Wichtige Hinweise

- Eine Erwärmung von Getränken mit der Mikrowelle kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen führen. Die üblicherweise auftretenden Dampfblasen treten nicht auf, obwohl der Siedepunkt schon erreicht ist. Daher ist beim Hantieren mit dem Behälter, z.B. bei der Entnahme aus dem Gerät, besondere Vorsicht geboten. Dieser Siedeverzug kann vermindert werden, wenn ein temperaturbeständiger Glasstab während des Erwärmens in die Flüssigkeit gestellt wird.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- **Achtung:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, damit eine gleichmäßige Temperaturverteilung entsteht. **Anschließend muss die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden!**
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, besteht die Gefahr, dass dieses Material sich entzündet. Ebenso können Speisen austrocknen und sich entzünden, wenn eine zu lange Einschaltzeit gewählt wurde. Fette oder Öle können sich ebenfalls entzünden. Daher muss das eingeschaltete Gerät laufend überwacht werden. Brennbare Flüssigkeiten, z.B. konzentrierter Alkohol, dürfen nicht erwärmt werden.
- Wenn Rauch festgestellt wird, ist die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Benutzen Sie bei der Entnahme der Speisen aus dem Garraum geeignete Topflappen. Nicht nur im Lichtwellenbetrieb wird das Geschirr heiß, sondern auch im Mikrowellenbetrieb, da die heiße Speise auch das Geschirr erwärmt.
- Speisethermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

Sicherheitshinweise

- **Achtung: Speisen können sich entzünden. Lassen Sie das Gerät während dem Mikrowellen-, Lichtwellen-, Kombinationsbetrieb sowie den Automatik-Programmen niemals unbeaufsichtigt.**
- Das Mikrowellengerät ist ausschließlich zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:** Kindern darf die Benutzung des Mikrowellengerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellengerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- **Warnung!** Wenn das Gerät in der kombinierten Betriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen den vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Berühren Sie während dem Betrieb nicht den Wassertank des Dampferzeugers.
- Die Bodenplatte ist während und nach dem Garvorgang heiß. Berühren Sie die Bodenplatte deshalb nicht. Verbrennungsgefahr!
- Muss während dem Garvorgang das Wasser nachgefüllt werden, stoppen Sie das Programm bevor Sie Wasser in den Wassertank füllen. Starten Sie das Programm erneut.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:**
 - vor jeder Reinigung,
 - bei Störungen während der Benutzung.
- Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen heiß und an den Entlüftungsöffnungen kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr! 
Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden!
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Das Gerät muss in regelmäßigen Abständen gesäubert und von Speiseresten befreit werden. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gesäubert wird, kann es dazu kommen, dass die Oberflächen verschleifen und die Lebensdauer stark eingeschränkt wird. Weiterhin kann es zur Einschränkung der Sicherheit und Funktion des Gerätes führen.
- Das Mikrowellengerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet. (Klasse B nach EN 55011:1998+A1+A2)
- **Achtung:** Es ist für alle anderen, außer für den Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, welche die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt. Dies gilt auch für den Austausch der speziellen Anschlussleitung oder der Beleuchtung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Funktion der Mikrowelle (Gruppe II nach EN 55011:1998+A1+A2)

Im Gerät werden elektromagnetische Wellen erzeugt, welche die in den Speisen enthaltenen Moleküle, hauptsächlich Wassermoleküle, zu starken Schwingungen anregen. Aufgrund dieser Schwingungen entsteht Wärme. Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt erwärmen sich daher schneller als relativ trockene Lebensmittel. Die Erwärmung entsteht besonders schonend direkt im Lebensmittel. Das Geschirr wird nur indirekt von der Speise mit erwärmt.

Geeignetes Geschirr verwenden

- Legen Sie die Lebensmittel zum Garen nicht direkt auf die Bodenplatte, sondern benutzen Sie geeignetes Geschirr.
- Mikrowellen werden von metallischen Flächen reflektiert und können das Gargut nicht erreichen. Es kann außerdem zur Funkenbildung kommen, wenn sich Metall im Garraum befindet und das Gerät könnte hierdurch Schaden nehmen.
- Bestecke oder Metallbehälter dürfen daher nicht im Mikrowellengerät verwendet werden. Einige Verpackungen enthalten, z.B. unter einer Papierschicht, Alu-Folie oder Drähte und sind daher ebenfalls ungeeignet.
Sollte der Einsatz von Aluminiumfolie in einem Rezept empfohlen werden, muss diese eng an der Speise anliegen. Es muss sichergestellt sein, dass zwischen den Garraumwänden und der Aluminiumfolie mindestens ein **Abstand von 2,5 cm** eingehalten wird.
- Geschirr darf kein Metalldekor enthalten, z.B. Goldrand oder metallhaltige Farben. Ungeeignet ist auch Bleikristall. Im Geschirr, z.B. in den Griffen, dürfen sich keine geschlossenen Hohlräume befinden. Poröses Geschirr kann eventuell beim Spülen Wasser aufnehmen und ist daher nicht geeignet. Geschirr aus dem Kunststoff Melamin nimmt Energie auf und ist ungeeignet.

- Mikrowellenbetrieb

- Geschirr aus hitzebeständigem Glas oder Porzellan eignet sich gut für den Mikrowellenbetrieb.
- Kunststoff kann verwendet werden, wenn er bis mindestens 140 °C temperaturbeständig ist. Bratschläuche oder -beutel sollten mit Löchern versehen werden, damit ein Druckanstieg vermieden wird.
Im Handel ist spezielles Mikrowellengeschirr aus Kunststoff erhältlich.
- Sie können das Geschirr auf Mikrowelleneignung testen, indem Sie nur das Geschirr in den Garraum auf die Bodenplatte stellen. Schalten Sie die Mikrowelle in der Stufe „Hoch“ für ca. 20 Sekunden ein. Dabei dürfen keine knisternden Geräusche oder Funkenbildung zu beobachten sein. Andernfalls muss das Gerät sofort ausgeschaltet werden. Das Geschirr darf sich nicht deutlich erhitzt haben.

- Lichtwellenbetrieb

- Für den Lichtwellenbetrieb können Sie alle hitzebeständigen Geschirrarten und Behälter verwenden, die auch für einen herkömmlichen Backofen geeignet sind. Kunststoffgeschirr darf im Lichtwellenbetrieb nicht verwendet werden!
- Das Gargut kann auch direkt auf den Rost gelegt werden. Der Rost wird in die Einschubleiste geschoben. Stellen Sie dabei das Tropfschale unter den Grillrost.

- **Kombination Mikrowelle + Lichtwelle**

- Im Kombinationsbetrieb werden die Mikrowelle und die Lichtwelle wechselweise zugeschaltet. Daher muss das Geschirr mikrowelleneeignet **und** hitzebeständig sein. Kunststoffgeschirr kann aufgrund der hohen Temperaturen nicht benutzt werden. Der spezielle mitgelieferte Rost ist mikrowelleneeignet. Das Geschirr darf kein Metall enthalten.

<i>Kochgeschirr</i>	<i>Mikrowelle</i>	<i>Lichtwelle</i>	<i>Kombi</i>
Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiges Glas	nein	nein	nein
Hitzebeständiges Keramik	ja	ja	ja
Mikrowellensicheres Kunststoffgeschirr	ja	nein	nein
Metallische Schale	nein	ja	nein
Metallische Ablage	nein	ja	ja
Tropfschale	nein	ja	ja
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	nein

Bedienung

Verwendung des Dampferzeugers

Vor der ersten Verwendung des Dampferzeugers den Wassertank und den Wassertankdeckel im Spülwasser reinigen.

Bedienung:

- Öffnen Sie den Wassertankdeckel.
- Entnehmen Sie den Wassertank.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Max-Markierung mit frischem klarem Wasser (kein Mineralwasser).
Hinweis: Die Wassermenge muss zwischen der Min.- und Max.-Markierung liegen. Wenn die Wassermenge zu gering ist, kann der Dampfgerung nicht gestartet bzw. nach kurzer Zeit muss Wasser nachgefüllt werden. Bei zu großer Wassermenge kann das Wasser in den Innenraum gelangen.
- Setzen Sie den Wassertankdeckel ein, so dass er einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Stellen Sie den Teller mit den Speisen, die gegart werden sollen, mittig auf die Bodenplatte.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie am Bedienfeld das Programm zum Dampfgeren und starten Sie es.

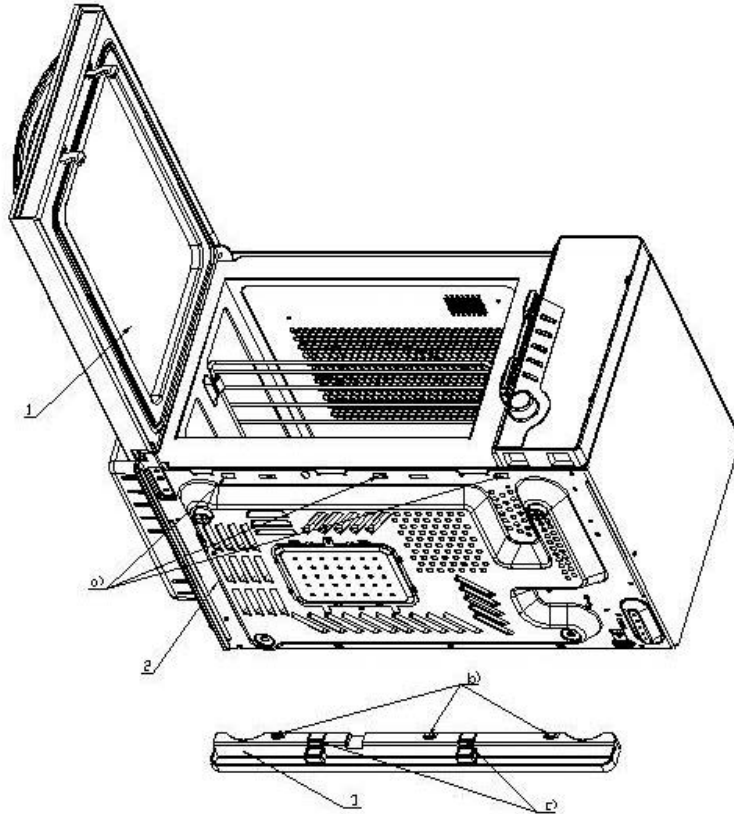
Wichtige Hinweise:

- Öffnen Sie den Wassertankdeckel nicht während dem Dampfgeren!
- Wenn der Wasserstand unterhalb der Min-Markierung sinkt, unterbricht das Gerät sofort das Programm. Ein Signalton ertönt und das Dampfgerensymbol blinkt, um den Benutzer zu erinnern, dass Wasser nachgefüllt werden muss. Warten Sie vor dem Nachfüllen einen Moment, um das Gerät abkühlen zu lassen. Entnehmen Sie den Wassertankdeckel. Füllen Sie neues Wasser ein und setzen Sie den Deckel wieder ein. Starten Sie das Programm erneut, damit das Programm fortgesetzt wird.
- Während dem Dampfgeren entweicht der Dampf durch die obere Öffnung des Gerätes. Nachdem Dampfgeren können sich noch ein paar Dampfreste im Inneren des Gerätes

befinden. Eine geringe Menge an Wassertropfen kann sich am unteren Teil der Tür gesammelt haben. Öffnen Sie deshalb die Tür vorsichtig, damit die Wassertropfen nicht heruntertropfen.

- Entleeren Sie die Wasserauffangrinne rechtzeitig, damit diese nicht überläuft.

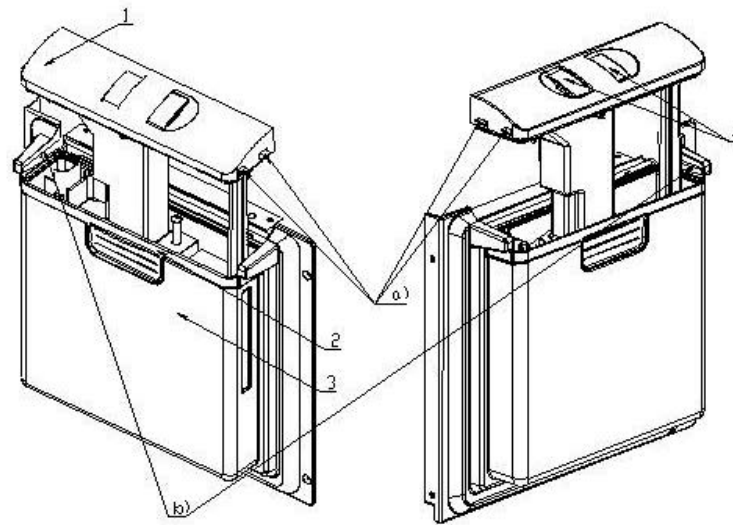
Installation der Wasserauffangrinne



Bevor Sie die Dampffunktion nutzen, müssen der Wassertank und die Wasserauffangrinne am Gerät montiert sein.

- Wenn die Wasserauffangrinne (3) gefüllt ist, leeren Sie diese aus. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch, um das Wasser aufzunehmen, oder nehmen Sie die Wasserauffangrinne ab, um das Wasser auszuschütten. Zum Abnehmen der Wasserauffangrinne müssen Sie die Tür (1) komplett öffnen. Drücken Sie nun die beiden Druckknöpfe (c) und entfernen Sie die Wasserauffangrinne vorsichtig.
- Zur Montage der Wasserauffangrinne öffnen Sie die Tür komplett, positionieren Sie die 3 Rasthaken (b) an der Rinne an den 3 eckigen Löchern (a) am Boden des Gerätes. Schieben Sie die Wasserauffangrinne fest rein, damit sie einrastet.

Installation des Wassertankdeckels




Setzen Sie den Wassertankdeckel (1) in den Tank (2). Beachten Sie dabei, dass die Bolzen (a) richtig in dem seitlichen Teil (b) des Wassertanks sitzen. Falls sie dort nicht richtig sitzen, kann die Dampffunktion nicht gestartet werden, da der Dampf durch die Öffnung des Wassertanks austreten kann.

Um den Wassertankdeckel aus dem Wassertank zunehmen, drücken Sie die beiden Druckknöpfe (4) oben am Deckel.

Allgemeines zur Programmierung


- Beim Drücken einer Taste ertönt ein Piepton, der die Eingabe bestätigt. Eine falsche Eingabe bzw. eine Eingabe, die nicht möglich ist, wird durch zwei Pieptöne signalisiert.
- In den Programmen können maximal Garzeiten von 95 Minuten eingestellt werden. Beim Dampfgaren können maximal 30 Minuten als Garzeit eingestellt werden.
- Zum Abbrechen oder Neustart der Programmierung die Taste **STOP** drücken.

Allgemeine Bedienfolge

- Die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr geben und mittig auf die Bodenplatte in den Garraum stellen.
 - Speisen im Mikrowellenbetrieb abdecken, damit ein Austrocknen verhindert wird. Mikrowellengeeignete Abdeckhauben aus Glas oder Kunststoff sind im Handel erhältlich.
 - Im Kombinations- oder Lichtwellenbetrieb keine Abdeckung verwenden. Der Rost kann in die Einschubleiste geschoben werden. Die zwei Abstandshaken sollen dabei in die Richtung der Garraumrückwand zeigen. Das Gargut dann direkt auf den Rost legen. Stellen Sie bei Verwendung des Grillrostes immer die Tropfschale unter den Grillrost.
- Die Tür schließen und gewünschtes Programm programmieren.
- Während des Garvorgangs wird die Beleuchtung zugeschaltet.
- Wenn während dem Garvorgang die Tür geöffnet oder **STOP** gedrückt wird, um z.B. die Speise zur gleichmäßigen Wärmeverteilung umzurühren, wird das Gerät abgeschaltet und die eingestellte Garzeit solange angehalten. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen und  gedrückt haben, läuft die Zeit weiter und der Garvorgang wird fortgesetzt.









- Zum Abbrechen des Programms 2 mal **STOP** drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Beleuchtung im Gerät erlischt. Der Signalton wiederholt sich ca. alle 2 Minuten bis die Tür geöffnet oder **STOP** gedrückt wurde.
- Die Tür öffnen und das Geschirr mit der Speise entnehmen.
- Lassen Sie die Speise noch einige Minuten ruhen, damit sich die Wärme gleichmäßig in der Speise verteilen kann.
- Die Garzeiten sind abhängig von vielen Faktoren.
 - Die Mikrowellen dringen durch die Oberfläche in die Speise ein. Daher benötigen große Stücke bei gleichem Gewicht eine längere Garzeit als die gleiche Menge kleingeschnittener Stücke. Speisen daher auch gleichmäßig auf dem Geschirr verteilen.
 - Damit eventuelle Keime in den Speisen sicher abgetötet werden, müssen die Speisen entsprechend hohe Temperaturen für eine ausreichende Zeit erreichen.
 - Als Faustregel gilt: Halbe Menge - halbe Zeit.
Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.

Uhr einstellen:


Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint im Anzeigefeld **1:00**. Sie können zwischen einer 12 oder 24 Stunden wählen. Während eines Programms kann durch Drücken der Taste  die aktuelle Uhrzeit angezeigt werden.


Bei Inbetriebnahme und bei Unterbrechung der Stromversorgung muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Beispiel: Die einzustellende Zeit ist 15:25 Uhr.



1.  für 3 Sekunden drücken. Die Anzeige blinkt.
2. Drücken Sie die Taste , um eine 12- oder 24-Stunden-Uhr einzustellen.
3.   **MENU** drehen, bis die korrekte Stunde (15) angezeigt wird.
4.  drücken.
5.   **MENU** drehen, bis die korrekten Minuten (25) angezeigt werden.
6.  drücken, um die Eingabe zu beenden. Im Anzeigefeld erscheint 15:25.

Mikrowelle

Zum Programmieren eines Garvorganges muss die Funktion (Mikrowelle) und die Leistung gewählt, die Dauer des Garvorganges eingestellt und das Programm gestartet werden. Die Leistung wird durch mehrfaches Drücken der Taste  eingestellt.

	Leistung			
	Leistung	Anzeige	Typ	
1 mal	900W	100	Hoch	Flüssigkeiten erhitzen, Garen
2 mal	720W	80	Mittelhoch	Eingefrorene Gerichte auftauen und Erhitzen
3 mal	540W	60	Mittel	Garen von empfindlichen Lebensmitteln
4 mal	360W	40	Auftauen	Auftauen
5 mal	180W	20	Niedrig	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln
6 mal	0W	0		

Beispiel: Die Mikrowelle soll 5 Minuten bei einer Leistung von 540W garen.






1.  3 mal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **P-60**.
2.   **MENU** drehen, bis im Anzeigefeld **5:00** erscheint.
3.  drücken.

Lichtwelle

Bei der Lichtwellen-Technik wird mit Strahlungswärme gegart. Verwenden Sie das Programm zum Garen von dünnen Fleischstücken, Lendenstücken, Würstchen etc. Außerdem eignet es sich für heiße Sandwichs.



Wählen Sie eine Garzeit. Die Leistung ist nicht veränderbar. Beobachten Sie beim Garen das Fleisch, um nach Erreichen einer ausreichenden Bräunung dieses zu wenden bzw. bei einer ausreichenden Garung zu entnehmen.

Beispiel: Es soll für 30 Minuten gegart werden.

1.  drücken. Im Anzeigefeld erscheint **0:00**.
2.    drehen, bis im Anzeigefeld **30:00** angezeigt wird.
3.  drücken.

Mikrowelle + Lichtwelle

Bei dieser Betriebsart ist die Mikrowelle und die Lichtwellen-Technik unterschiedlich lange zugeschaltet. Durch die Kombination von Mikrowelle und Lichtwelle verringert sich die Garzeit.

Durch zwei- bzw. dreimal Drücken der Taste  kann eine der beiden Kombinationen gewählt werden. Nach Einstellung der Garzeit wird der Garvorgang durch Drücken der Taste  gestartet.

Kombination 1:

30% der eingestellten Zeit wird mit der Mikrowelle gegart, die restlichen 70% wird mit Lichtwellen gegart.






Verwenden Sie dieses Programm beispielsweise zum Garen von Fisch, Kartoffeln oder Gratin.

Kombination 2:

55% der eingestellten Zeit wird mit der Mikrowelle gegart, die restlichen 45% wird mit Lichtwellen gegart.

Dieses Programm eignet sich beispielsweise zum Garen von Geflügel oder Omeletts.

Beispiel: Sie möchten das Programm mit der Kombination 2 für 25 Minuten benutzen.

1.  3 mal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **Co-2**.
2.    drehen, bis im Anzeigefeld **25:00** erscheint.
3.  drücken.

Dampfparen

Mit der Dampfpar-Funktion können Sie Fisch, Gemüse usw. garen.

Beispiel: Es soll für 20 Minuten gegart werden.

1.  drücken. Im Anzeigefeld erscheint **0:00**.
2.    drehen, bis im Anzeigefeld **20:00** erscheint.
3.  drücken.

Hinweis: *Wasserstandsalarm*









Wenn der Wasserstand niedriger als der Min.-Wasserstand ist, stoppt das Gerät. Ein Signalton ertönt und im Anzeigefeld erscheint „**DEDE**—“.

Wenn neues Wasser eingefüllt wurde, erneut  drücken und das Programm läuft weiter.

Automatik-Kochprogramme























Durch die Automatik-Kochprogramme können Lebensmittel gegart oder aufgewärmt




werden ohne die Leistung oder die Garzeit einstellen zu müssen. Das Programm besitzt feste Einstellungen. Sie müssen nur die Lebensmittelart wählen und das Gewicht bzw. Volumen des Lebensmittels angeben. Um einen gleichmäßigen Gar- und Bräunungsvorgang zu gewährleisten, muss die Speise während dem Garvorgang beobachtet und gegebenenfalls mehrfach gewendet werden. Nehmen Sie wie folgt die Einstellung vor:

1.    gegen den Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie anschließend soweit, bis das gewünschte automatische Kochprogramm blinkt oder angezeigt wird.
2.  drücken, um die Eingabe zu bestätigen.
3.    drehen, um das Gewicht des Gargutes einzustellen.
4.  drücken, um das Programm zu starten.

Hinweise:

- Beachten Sie, dass das Ergebnis der automatischen Kochprogramme von Form und Größe der Lebensmittel abhängt.
- Stellen Sie die Lebensmittel beim Garen, Erwärmen oder Auftauen nicht direkt auf die Bodenplatte. Verwenden Sie immer geeignetes Geschirr.
- Feste und dichte Lebensmittel sollten nicht vor dem Auftauen direkt gegart werden. Die Ecken werden schneller übergart bevor das Innere aufgetaut wurde.
- Während dem Garen und Aufwärmen ist es angebracht, die Lebensmittel abzudecken. Dadurch wird die Feuchtigkeit in den Lebensmittel erhalten.
- Nach Ablauf der halben Garzeit oder Auftauzeit rühren Sie das Gargut um oder wenden Sie es, damit die Wärme besser verteilt wird.






Code	Gericht / Garfunktion	Bemerkung
	Popcorn	Eine normale Tüte, die im Supermarkt gekauft wurde.
	Reisbrei	Angemessene Menge von Wasser und Reis beachten, z.B. 1 l Wasser mit 100g Reis.
	Pizza aufwärmen	Die zu erwärmende Pizza hat eine Temperatur von ca. 5°C
	Suppe	200-250ml pro Suppe
	Gegrillte Stück Hähnchen	Platzieren Sie das Grillgut direkt auf dem Grillrost. Nach Ablauf der halben Grillzeit werden Sie durch einen Signalton erinnert, das Grillgut zu wenden. Drücken Sie anschließend  , um den Grillvorgang fortzusetzen.
	Gegrilltes Hähnchensteak	
	Gegrilltes ganzes Hähnchen	
	Gegrillte Hähnchenkeule	
	Gegrilltes Fleisch	
	Gegrillter Fleischspieß	
	Gegrilltes Stück Fisch	
	Gegrilltes Rind/Lamm	
	Gegrillte Wurst	
	Gegrillter Mais	
	Hot dog	
	Toast	
	Gedämpftes Hühnchen	
	Gedämpftes Fleisch	
	Gedämpfter ganzer Fisch	
	Gedämpfte Schrimps	
	Automatische Aufwärmung	Das zu erwärmende Gericht hat eine Temperatur von ca. 5°C; verwenden Sie mikrowellengeeignete Gefäße oder eine Kunststofffolie

	Erdbeermarmelade	Zutaten: 500g Erdbeeren (auch tiefgekühlt möglich) 250g Spezialgelierzucker (1:2) 1. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen, entstielen und in eine hohe Glasschüssel füllen. 2. Den Spezialgelierzucker mit den Erdbeeren vermischen und in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. 3. Die Glasschüssel in die Mikrowelle stellen und das Programm starten. Rühren Sie nach ca. 5-7 Minuten den Inhalt in der Glasschüssel kräftig um. 4. Nach Ablauf des Programms die Marmelade sofort in gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss verschließen. Die Gläser erst 10 Minuten auf den Kopf stellen. Zum restlichen Abkühlen die Gläser normal hinstellen.
	Kirschmarmelade	Zutaten: 500g Kirschen (auch tiefgekühlt möglich) 250g Spezialgelierzucker (1:2) 1. Die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. 2. Den Spezialgelierzucker mit den Kirschen vermischen und in eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. 3. Die Glasschüssel in die Mikrowelle stellen und das Programm starten. Rühren Sie nach ca. 5-7 Minuten den Inhalt in der Glasschüssel kräftig um. 4. Nach Ablauf des Programms die Marmelade sofort in gründlich gespülte Gläser füllen und mit dem Schraubverschluss verschließen. Die Gläser erst 10 Minuten auf den Kopf stellen. Zum restlichen Abkühlen die Gläser normal hinstellen.
	Kirschpudding	Zutaten: 100g Butter oder Margarine, 100g Honig, 4 Eier, 500g Magerquark, 50g Weichweizengrieß, 500g Kirschen, 1l Pflaumensaft, Zimt, 1 TL Honig, Öl für die Form 1. Butter mit Honig (100g) cremig schlagen. Die Eier trennen und den Dotter unterrühren. Anschließend den Quark und den Grieß unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. 2. 300g der geputzten, entsteinen und gewaschenen Kirschen unterheben. Eine mikrowellenfeste Gugelhupfform (1,5l) mit Öl ausstreichen und den Teig einfüllen. 3. Die Form in die Mikrowelle stellen (nicht abdecken) und das Programm starten. 4. Anschließend die Form 10 Minuten ruhen lassen bevor die Form gestürzt wird. 5. Die restlichen Kirschen mit dem Pflaumensaft in einer hohen Rührschüssel mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb geben. Diese dann mit Zimt würzen und mit Honig abschmecken und zum warmen Pudding reichen.

Mehrere Programme programmieren

Sie können das Gerät im Vorfeld mit 3 Programmen programmieren, um z.B. erst mit Mikrowelle, anschließend mit der Lichtwelle garen und dann noch mal mit der Mikrowelle dem Gargut Wärme zuzuführen. Als Programme kann neben dem Mikrowellen- und Lichtwellenprogrammen auch die Kombinationsprogramme gewählt werden.

Beispiel: Sie möchten erst mit Mikrowelle und anschließend mit der Lichtwelle garen.

1. Mikrowellenprogramm programmieren (ohne auf  zu drücken) Im Anzeigefeld erscheint  .
 2. Lichtwellenprogramm programmieren (ohne auf  zu drücken). Im Anzeigefeld erscheint  .
 3.  drücken. Im Anzeigefeld leuchten die einzelnen Kürzel der Programme auf.
- Am Ende des gesamten Programms ertönt ein Signalton.

Tipp: Diese Funktion kann optimal beim Garen durch Einstellen von unterschiedlichen Mikrowellenleistungen genutzt werden. Zu Beginn eine hohe Leistung einstellen, anschließend eine niedrige Leistung, damit dem Gargut noch Wärme zugeführt wird. Die Wärme kann sich dann noch optimal verteilen, obwohl sich das Gargut schon in der sogenannten Ruhephase befindet.

Kindersicherung:

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder das Gerät unerwünscht in Betrieb nehmen können.

Zum Einschalten der Kindersicherung **STOP** 3 Sekunden lang drücken. Im Anzeigefeld erscheint  .

Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, erneut **STOP** 3 Sekunden lang drücken. Im Anzeigefeld verschwindet  .

Hinweis: Lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Auftau-Hinweise

Beim Auftauen von Lebensmitteln entfernen Sie die Verpackung and platzieren Sie es auf geeignetem Geschirr auf der Bodenplatte.

Wenden/Umrühren

Nahezu alle Lebensmittel müssen einmal während dem Auftauen gewendet oder umgerührt werden. Trennen Sie möglichst schnell Stücke, die aneinander hängen und sortieren Sie diese um.

Kleinere Portionen

Kleinere Portionen tauen gleichmäßiger und schneller auf als große Portionen. Frieren Sie deshalb die Lebensmittel in kleinen Portionen ein, wenn Sie diese in der Mikrowelle auftauen möchten.

Ruhezeit

Die Ruhezeit nach dem Auftauen der Lebensmittel ist ebenfalls wichtig, da der Auftauvorgang weiter fortgesetzt wird. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Ruhezeiten für ein paar verschiedene Lebensmittel. Nach dem Auftauen sollten die Lebensmittel möglichst bald verzehrt werden. Ein zweites Einfrieren ist nicht möglich.

Die Tabellen dienen lediglich als Referenz. Die angegebenen Zeiten und Gewichte können auch abweichen.

Auftauzeiten (Mikrowellenleistung bei 20%) für Fleisch und Geflügel:

Lebensmittel	Mikrowellenzeit	Ruhezeit
Rinderbraten	9-12 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Beefsteak	5-8 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Hackfleisch - Rind	6-10 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Schweinebraten	9-14 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Schweinekotelett	6-10 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Rippen	7-10 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Hackfleisch – Schwein	7-10 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Lammbraten	9-12 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Lammschulter	8-12 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Lammkotelett	6-10 Minuten / 500g	5-10 Minuten
Geflügel		
Truthahn (ganz)	7-12 Minuten / 500g	20-30 Minuten
Stücke	8-12 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Hähnchen (ganz)	6-10 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Stücke	6-9 Minuten / 500g	10-15 Minuten
Ente	9-12 Minuten / 500g	10-15 Minuten

Auftauzeiten (Mikrowellenleistung bei 20%) für Fisch und Meeresfrüchte:

Fisch und Meeresfrüchte	Mikrowellenzeit	Ruhezeit	Handhabung
Ganzer Fisch	4-6 Minuten / 500g	5 Minuten	Nach Ablauf der halben Auftauzeit den Fisch wenden.
Muscheln	6-10 Minuten / 500g	2-3 Minuten	Schnellstmöglich trennen.
Garnelen	5-8 Minuten / 500g	2-3 Minuten	Schnellstmöglich trennen.

Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ausreichend abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser behandelt werden. Es darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen innen oder außen am Gerät eindringen. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Türinnenseite, Türdichtung und Türrahmen müssen stets sauber gehalten werden. Wassertropfen an den Innenwänden des Gerätes mit einem trockenen Tuch entfernen.
- Zur Reinigung des gesamten Gerätes eignet sich ein nur leicht angefeuchtetes weiches Tuch mit etwas Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Lüftungsöffnungen des Gerätes gelangt. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel. Backofenreinigungsspray darf nicht verwendet werden. Benutzen Sie auch keine Metallschaber zur Türreinigung, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
- Grillrost und Tropfblech im Spülwasser reinigen.
- Zur Reinigung und Entkalkung des Wassertanks diesen mit warmem Essigwasser füllen und einwirken lassen. Anschließend das Essigwasser ausschütten und mit klarem Wasser umpülen.

Technische Daten

Abmessungen außen: 310 mm (H) x 565 mm (B) x 406 mm (T)

Abmessungen innen

- Höhe über der Bodenplatte: 200mm

Gerätgewicht: ca. 19 kg

Betriebsspannung: 230V~ 50 Hz

Leistungsaufnahmegesamt:

- Lichtwelle: 850 W

- Mikrowelle: 1400 W

- Dampf: 1250 W

Abgabeleistung

- Mikrowelle: 180 W - 900 W

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Altgeräte unbrauchbar machen, indem die Netzzuleitung abgetrennt wird. Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung kann Ihnen Auskunft zu Recyclingmöglichkeiten von Altgeräten geben.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Dear Customer

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this instruction manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Familiarisation

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Door locks | 7. Steam generator |
| 2. Inspection window | 8. Drip tray |
| 3. Base plate | 9. Water collection channel |
| 4. Grill rack | 10. Water container |
| 5. Control panel | 11. Float sensor |
| 6. Heating elements | 12. Water container lid |

Positioning the unit

- Always place the microwave oven on a stable, level and heat-resistant surface, ensuring that it is protected from any heat source or excessive humidity.
- Do not operate the appliance outdoors.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:
Side: 5 cm
Rear: 10 cm
Top: 20 cm

The feet on the base of the unit must not be removed.

The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure that it is not placed directly underneath a cupboard or any other similar object.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Before using for the first time

- Remove any exterior and interior packaging materials. All these materials are suitable for recycling.
- Remove the protective foil completely from the stainless-steel surface areas.
- After unpacking, and every time before connecting the unit to the power supply, check

the unit and its power cord carefully for any signs of damage. Also ensure that the door, including the inspection window and door locks, are not damaged or bent and that it closes firmly against the support. This is important to ensure that no microwave energy is allowed to escape during operation. For the same reason, the entire casing as well as the inside of the oven must be carefully checked.

Should the unit show any signs of damage, it must not be used under any circumstances until it has been repaired by a qualified technician.


- **Do not remove** the protective film covering the inside of the door, nor the rubber plugs on the grill rack.
- Before the appliance is used for the first time, let it heat up on the light-wave setting (without activating the microwave function) for approximately 5 minutes. This will remove the smell typically encountered when first switching on a unit of this type. A little smoke may be emitted; this is quite normal, but ensure there is sufficient ventilation.

Note: Do not switch the unit on unless the food to be heated or cooked has been placed inside the oven. Operating the appliance empty could result in damage to the unit.

Important notes

- When heating liquids in your microwave oven, they may heat up beyond boiling-point without visible evidence of bubbling. It is therefore important to exercise extreme caution when handling any containers, e.g. when removing them from the oven. The risk of such over-boiling may be reduced by placing a heat-resistant glass rod in the container during the heating process.
- Eggs in their shells or whole hard-boiled eggs must not be heated in a microwave oven, since they may explode even after the heating process has finished.
- **Caution:** it is also highly dangerous to heat up liquids or any kind of solid food items in closed containers in the unit, since there is a real danger of explosion.
- The contents of baby bottles or glass containers with baby food must be thoroughly stirred or shaken to ensure that the temperature is evenly distributed. **To avoid painful and dangerous scalding, always check the temperature before feeding a child.**
- When heating or cooking food contained or wrapped in combustible materials such as plastic or paper, there is a danger of those materials igniting. It is also possible that food will dry out or even ignite if the selected cooking time is excessive. Fat or oil are also inflammable substances. It is therefore important to supervise the appliance during operation. Highly volatile or inflammable liquids such as concentrated alcohol must of course not be heated up.
- Should any smoke be noticed during operation, keep the door closed to inhibit or smother any flames. Switch the unit off immediately and remove the plug from the wall socket.
- To prevent danger of burns, a suitable oven-cloth must always be used when removing food items from the oven, since the utensils and cooking containers heat up not only during light-wave operation, but also during microwave operation.
- Special food thermometers (as used in conventional baking ovens) are not suitable for use with microwave ovens.

Important safety instructions

- **Caution: certain types of food may tend to catch fire. Do not, under any circumstances, leave the appliance unattended when using the microwave, light-wave or combination functions, or any of the automatic cooking programmes.**
- This microwave oven is intended for the defrosting, heating and cooking of food only. No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the 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.
- **Caution:** The use of the microwave oven by children without supervision must not be permitted, unless specific and clear instructions have been given prior to use, allowing the child not only to operate the microwave oven in a safe manner, but also to understand the dangers resulting from improper use or non-compliance with the instructions.
- **Warning** because of the high temperatures that occur during operation in the combination functions, children must not use the appliance unless they are properly supervised by an adult.
- Do not touch the water container of the steam generator while the appliance is in use.
- **Caution:** the base plate is very hot during and after use. Do not touch the plate; there is a risk of burns.
- If the water container needs to be replenished during a cooking cycle, the programme must be stopped before it is refilled; restart the programme afterwards.
- **Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket:**
 - before cleaning,
 - in case of any malfunction.
- **Caution:** the exterior surfaces of the appliance may become hot during operation. There is also a danger of steam being emitted through the ventilation slots, with a consequent risk of scalding. **Keep small children well away from the appliance at all times.** 
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources. Do not let the power cord hang free, and keep it away from any hot parts.
- It is important that the appliance is thoroughly cleaned at regular intervals and that any food residues are removed. Excessive wear may otherwise be caused to the exposed surfaces and the life expectancy of the appliance considerably reduced. In addition, its safety and proper operation may also be affected.
- This microwave oven is intended for domestic use only and not for commercial applications. (Class B in compliance with EN 55011:1998+A1+A2)
- **Caution:** any maintenance or repair work requiring the removal of any microwave radiation protection cover represents a serious hazard to unqualified persons. This includes the replacement of the special power cord or an interior light bulb. The unit must not be opened, except by qualified personnel. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

The microwave function (Group II in compliance with EN 55011:1998+A1+A2)

Electromagnetic energy is generated inside the unit, causing the molecules in the food (mainly water molecules) to oscillate and subsequently causing the food to become hot. Food with high water content will therefore heat up faster than relatively dry food. The heat is generated gradually inside the food. Any utensils, container or plates used are heated up only indirectly as a result of the food temperature.

Always use suitable kitchen utensils

- Do not place the food directly onto the base plate; always use a suitable plate or cooking container.
 - Metal objects are to be avoided since microwaves are reflected from metal surfaces and might not reach the food to be cooked. Any metal in the oven might also cause sparks, resulting in possible damage.
 - As a general rule, cutlery or metal containers must not be used in the microwave oven. Some food wrappings contain aluminium foil or wires underneath a layer of paper and are therefore also unsuitable for use with microwave appliances. However, should the use of aluminium foil be recommended in a recipe, ensure that the food is tightly wrapped in the foil (avoiding any air blisters). Ensure a **minimum distance of 2.5 cm** between the foil and the interior walls of the oven.
 - Always make sure that the cooking container or plate used does not have any metal decoration, such as a gold rim, or colour containing metal particles. Lead crystal objects are also not suitable. Always make sure that the cooking containers used are not hollow in any part (e.g. in the handles). Porous materials may have absorbed water during cleaning and are again not suitable. Cooking containers or utensils made of 'Melamine' plastic material absorb energy and are also unsuitable.
- **Using the microwave function**
- Containers made from heat-resistant glass or porcelain, however, are well suited for use in microwave appliances.
 - Plastic is suitable only if it is heat-resistant up to 140° C. Cooking bags etc. should be punctured to release any high pressure during cooking. Cooking containers especially designed for use with microwave ovens are available at most kitchenware dealers.
 - Containers or plates can be tested for their suitability in a microwave appliance by placing the item (without any food) on the base plate, switching the unit on, adjusting the microwave power setting to 'High', and letting the appliance operate for approximately 20 seconds. Listen and watch carefully for crackling sounds and sparks. Should any be observed, switch the unit off immediately. It is also important to check the temperature of the container: a suitable container will only be lukewarm.
- **Light-wave operation**
- When using the light-wave function, any heat-resistant containers or plates suitable for conventional ovens may be used. Do **not** use any plastic items with this function.
 - The food to be cooked can be put directly on the rack, which slides into the guide rails. Place the drip tray underneath the rack.

- **Using the microwave/light-wave combination**

- When using the microwave/light-wave combination, the two functions are activated alternately. The containers or plates must therefore be suitable for use in a microwave appliance **as well as** being heat-resistant. Because of the relatively high temperatures, plastic items must not be used. The rack provided with this unit is specifically designed for use with all the functions described. Make sure that the container or plate used does not contain any metal parts.

<i>Cooking utensils</i>	<i>Microwave</i>	<i>Light-wave</i>	<i>Combi</i>
Heat-resistant glass	yes	yes	yes
Non heat-resistant glass	no	no	no
Heat-resistant ceramics	yes	yes	yes
Microwave-safe plastic kitchen utensils	yes	no	no
Metal bowls	no	yes	no
Metal trays or racks	no	yes	yes
Drip tray	no	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	no

Operation

Using the steam generator

Before the steam generator is used for the first time, the water container and its lid should be thoroughly cleaned in hot soapy water.

Operation:

- Open the water container lid.
- Lift out the container.
- Fill the container up to its **max** level with clean, fresh water (do not use mineral water).
Note: the water level should be between the **min** and **max** marks. If the level is below **min**, either the steam function cannot be started, or the container will need to be replenished after a very short time. With the water level exceeding the **max**-mark, there is a danger that water will reach the interior.
- Replace the container lid and ensure it locks into place.
- Insert the plug into a suitable wall outlet.
- Place the plate containing the food to be cooked in the centre of the base plate.
- Close the door.
- Select the desired steam-cooking programme on the control panel and start the programme.

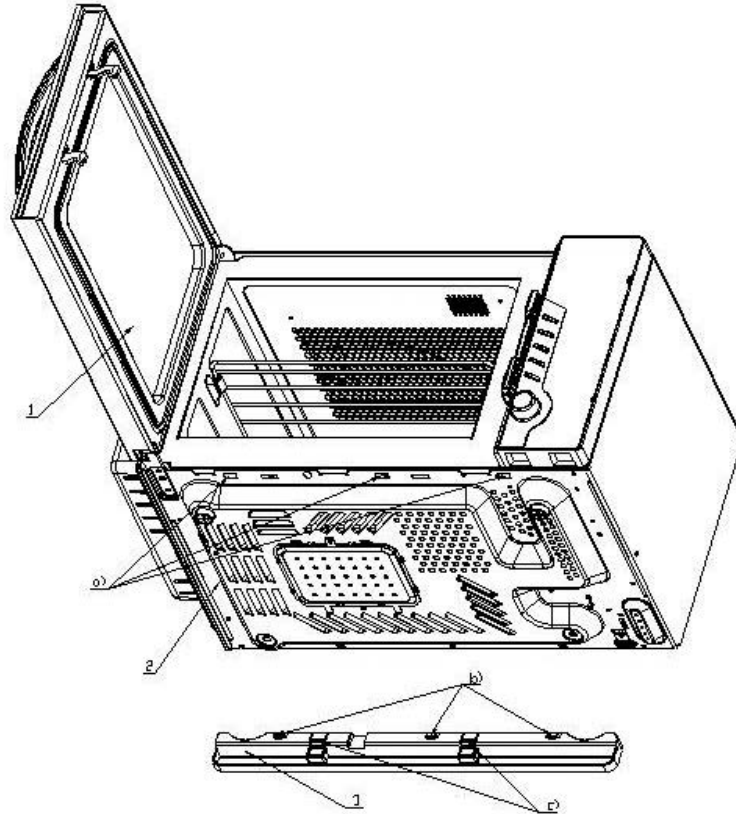
Important notes:

- **Caution:** do not open the water container during the cooking process.
- If the water level falls below the **min** level, the programme is automatically interrupted. A beep signal is heard and the steam-cooking symbol flashes, reminding the user to replenish the water. However, before re-filling the container, allow the appliance to cool down for a short time. Remove the container lid. Fill the container with water and replace the lid before restarting the programme.
- While steam-cooking is in progress, steam is emitted through the aperture on the top of the appliance. Once steam-cooking is complete, there may still be some residual steam left in the interior, and there is also a possibility that some hot water may have collected

around the lower part of the door. Take special care, therefore, when opening the unit after use.

- The water collection channel should be emptied in good time to prevent it from overflowing.

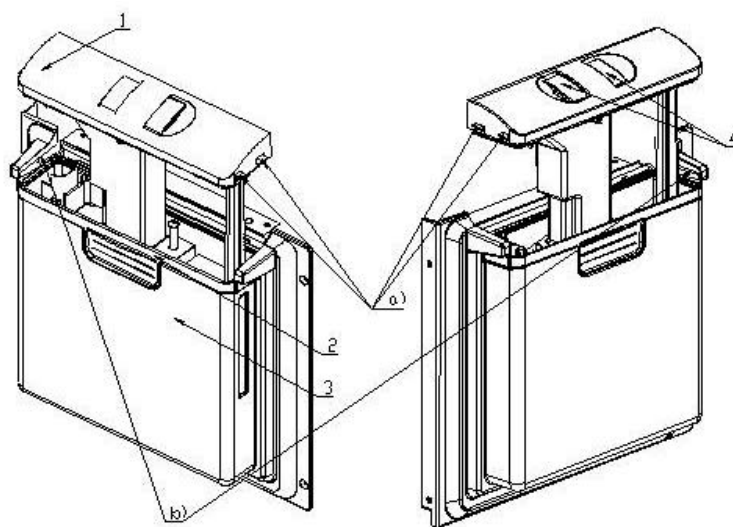
Fitting the water collection channel



Before the steam-cooking function can be used, the water container and water collection channel must be fitted to the unit.

- If the collection channel (3) is full of water, it must be emptied right away. You can either use a dry cloth to soak up the water, or remove the channel and pour the water away. To remove the channel, the door (1) must be fully open. Press both buttons at once and remove the channel carefully.
- To replace the channel, open the door all the way, place the three locating lugs (b) on the channel into the three corresponding rectangular holes (a) in the bottom of the unit. Push the channel firmly in to ensure it locks into place.

Fitting the water container lid



Place the lid assembly (1) inside the water container (2). Ensure that the lugs (a) are correctly positioned in the side (b) of the container. If not so positioned, the steam function cannot be started for safety reasons, as steam might escape through the container opening. To remove the lid from the container, press both buttons (4) on top of the lid.

General information on programming the unit


- When any control button is pressed, the correct input is acknowledged by one beep signal. Any incorrect or invalid input is indicated by a double beep.
- For all programmes, cooking times of up to 95 minutes can be selected. For steam cooking, however, a maximum cooking time of 30 minutes is available.
- A programme can be either interrupted or restarted by pressing **STOP**.

General operating sequence

- Place the food to be heated in a suitable container. Place the container on the centre of the base plate in the oven.
 - When food is heated up in the microwave, it should be covered to prevent it from drying out. Glass or plastic covers especially designed for use with microwave appliances are available at most kitchenware dealers.
 - When using the combination or the light-wave functions, do not cover the food to be cooked. The rack is inserted in the guide rails. The two spacing lugs should be towards the rear wall of the compartment. The food is placed directly onto the grill rack. When using this rack, always place the drip tray underneath.
- Close the door and set the desired programme.
- During operation, the interior light remains on.
- If, during operation, the door is opened or **STOP** is pressed (e.g. to stir or turn the food to ensure the heat is evenly distributed), the timer and programme functions are automatically suspended and will automatically resume only after the door is closed again and \diamond is pressed.
- Press **STOP** twice to interrupt the programme.
- Once the pre-programmed time has elapsed, a beep signal is heard and the interior light switches off. The signal is repeated at 2-minute intervals until the door is opened or **STOP** is pressed.











- Open the door and remove the container with the food.
- To achieve an even distribution of heat through the food, the container should be set aside for several minutes.
- The cooking times generally depend on several factors.
 - The microwaves penetrate the surface of the food. For larger pieces of food, a longer cooking time is therefore needed than for the same amount of food if cut into pieces. The food should also be evenly distributed on the plate.
 - To ensure that any germs in the food are safely destroyed, the food needs to be exposed to high temperatures for a sufficiently long period.
 - As a basic rule:
 - half the amount - half the recommended time.
 - double the amount - almost double the recommended time.

Setting the clock:


Once the unit has been connected to the power supply, the display will show **1:00**. The clock can be set to the 12 or 24 hour display format. While a programme is running, the present time can be called up by pressing .


The clock must be set when the appliance is connected for the first time, and also if a power failure has reset it.

Example: the time to be set is 15:25.






1. Press  for 3 seconds. The display starts flashing.
2. Press  to select the 12- or 24-hour display format.
3. Turn    until the correct hour (15) is displayed.
4. Press .
5. Turn    until the correct minutes (25) are displayed.
6. Press  to confirm the input. The display now shows **15:25**.

The microwave function

To programme the unit for cooking, the correct mode (microwave in this case), the required power setting and the cooking time must be selected before the programme sequence can be started. The power setting is selected by repeatedly pressing .

	Power settings			
	Power	Display	Type	
1 x	900W	100	high	heating up liquids, cooking
2 x	720W	80	medium high	defrosting and heating up deep-frozen dishes
3 x	540W	60	medium	cooking delicate food
4 x	360W	40	defrosting	defrosting
5 x	180W	20	low	defrosting delicate food
6 x	0W	0		

Example: to programme the microwave function for a cooking time of 5 minutes at 540W power.

1. Press  3 times. The display shows **P-60**.
2. Turn    until the display shows **5:00**.
3. Press .






The light-wave function

Light-wave technology uses radiation heat to cook the food. This programme is suitable for cooking sausages, pieces of loin, boneless cutlets or other thin pieces of meat etc. It can also

be used to prepare hot sandwiches.



Select the desired cooking time. The power setting cannot be changed. As the meat needs to be turned after one side is sufficiently browned, and taken out once it is done on both sides, the whole process should be closely monitored.

Example: programming a cooking time of 30 minutes.

1. Press . The display shows **0:00**.
2. Turn   , until the display shows **30:00**.
3. Press .

Microwave + light-wave

In this mode, the microwave and light-wave functions are activated alternately at different time settings. The use of this combination mode shortens the cooking time.

The following two available combinations can be selected by pressing  twice or three times. Once the desired cooking-time has been selected, the cooking process is started by pressing .

Combination 1:

The microwave function is active for 30% of the pre-programmed time, while the light-wave function is active for the remaining 70%.






This programme is useful for fish, potatoes or cooking 'au gratin'.

Combination 2:

The microwave function is active for 55% of the pre-programmed time, while the light-wave function is active for the remaining 45%.

This programme can be used for poultry, omelettes etc.






Example: you want the Combination 2 programme to run for 25 minutes.

1. Press  3 times. The display shows **Co-2**.
2. Turn   , until the display shows **25:00**.
3. Press .

Steam cooking

The steam-cooking function is suitable for cooking fish, vegetables etc.

Example: programming a cooking time of 20 minutes.

1. Press . The display shows **0:00**.
2. Turn   , until the display shows **20:00**.
3. Press .




Note: *low water-level alarm*

If the water level falls below the **min** level, the appliance will automatically stop. A beep signal is heard and the display shows 'DEDE—'.






After the water has been replenished, press  again and the programme will continue.

Automatic cooking programmes

These programmes are helpful when cooking or heating up food without having to select any particular settings, e.g. for power or cooking time. Pre-programmed settings are used, where only the food-type and the weight or volume need be entered. To achieve even cooking or browning, it is important to monitor the food closely during the process and, if required, to turn the food repeatedly. Set the programme in the following way:























1. Turn    anti-clockwise to access the selection menu. Then turn in the




appropriate direction until the symbol for the desired cooking programme flashes or shows in the display.

2. Press  to confirm the input
3. Turn    to set the food weight.
4. Press  to start the programme.

Remarks:

- Please note that the result of the automatic cooking programmes depends on the shape and size of the food to be cooked.
- Never place the food directly onto the base plate for cooking, heating up or defrosting; always use a suitable utensil.
- Firm or dense food types should not be cooked directly without first being defrosted. Otherwise the outside parts will already be cooked before the inside is defrosted.
- When cooking or warming food, it should be covered to prevent it from drying out.
- Once the cooking or defrosting programme has run halfway through, turn or stir the food to ensure that the heat is evenly distributed.




Code	Dish / cooking function	Remark
	popcorn	Normal bag, as from any supermarket
	rice porridge	Measured quantity of water and rice, e.g. 1 litre water with 100g rice
	heat-up pizza	The pizza to be warmed should have a temperature of about 5 °C
	soup	200-250ml per portion
	grilled piece of chicken	Place food to be grilled directly onto the grill rack. Once half the grilling time has elapsed, a beep signal reminds you to turn the food over. Press  afterwards to continue the programme.
	grilled chicken steak	
	grilled whole chicken	
	grilled chicken leg	
	grilled meat	
	grilled skewer	
	grilled portion of fish	
	grilled beef/lamb	
	grilled sausage	
	grilled corn	
	hot dog	
	toast	
	steamed chicken	
	steamed meat	
	steamed whole fish	
	steamed shrimps	
	automatic re-heating	The dish to be heated is about 5°C; use a suitable container designed for use with a microwave oven, or plastic foil

	strawberry jam	<p>Ingredients: 500g strawberries (may also be deep-frozen), 250 special preserving sugar (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the strawberries, drain, remove stalks and put in a tall glass container. 2. Mix the preserving sugar with the strawberries, put in a tall glass container and cover. 3. Place the container in the microwave and start the programme. After 5-7 minutes, stir the contents of the container thoroughly. 4. After the programme has ended, immediately pour the jam into thoroughly cleaned and rinsed glass jars and close with a screw top. Ensure that the jars are placed upside down for the first 10 minutes. Then turn them the right way up and allow to cool.
	cherry jam	<p>Ingredients: 500g cherries (may also be deep-frozen), 250 special preserving sugar (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the cherries, cut into halves and remove stones. 2. Mix the preserving sugar with the cherries, put in a tall glass container and cover. 3. Place the container in the microwave and start the programme. After 5-7 minutes, stir the contents of the container thoroughly. 4. After the programme has finished, immediately pour the jam into thoroughly cleaned and rinsed glass jars and close with a screw top. Ensure that the jars are placed upside down for the first 10 minutes. Then turn them the right way up and allow to cool.
	cherry pudding	<p>Ingredients: 100g butter or margerine, 100g honey, 4 eggs, 500g low-fat quark (a type of cottage cheese), 50g soft wheat semolina, 500g cherries, 1litre plum juice, cinnamon, 1 tablespoon honey, oil or fat for the mould</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beat the butter and honey (100g) until creamy. Separate the eggs, add the yolks and blend in. Then beat the egg-white until stiff, and fold in. 2. Add and fold in 300g of the cleaned cherries with the stones removed. Take a 'Guglhupf' or similar mold (1.5 l) suitable for microwave ovens and grease the inside lightly with oil or fat. Fill with the mixture. 3. Place the mould in the microwave (do not cover) and start the programme. 4. After the programme has ended, let the mould stand for 10 mins before turning out the contents. 5. Put the remaining cherries and plum juice into a suitable tall container and use a blender to purée it; then pass it through a fine sieve. Flavour to taste with cinnamon and the remaining honey, and serve together with the warm pudding.

Setting multiple programmes

Prior to operation, the microwave can be set for up to 3 programmes to run consecutively, e.g. the microwave function first, followed by the light-wave function before going back to the microwave function again in order to ensure the food will still be exposed to additional heat. The multiple-programme feature applies not only to the microwave and light-wave functions, but can also be used with any of the combination programmes.

Example: using the microwave function first, followed by the light-wave function.


1. Programme the microwave function (without pressing ) The display shows **1S** .
2. Programme the light-wave function (without pressing ) . The display shows **2S** .
3. Press  . The symbols for the single programmes will appear on the display.

A beep signal indicates that the entire programme has finished.

Hint: This memory function is especially helpful when using the microwave to cook food at different power settings. While a higher power setting is selected initially, the power can be reduced at a later stage in order to keep the food hot, and to ensure that the heat is evenly distributed when the food is already done.

Childproof safety device:

This safety device prevents children from operating the appliance without supervision.

To activate the safety device, press **STOP** for 3 seconds. The symbol  appears on the display.

To switch off the safety device, press **STOP** again for 3 seconds. The symbol  now disappears.

Note: Should you experience any problems in switching the appliance on, first verify that the safety device has not been activated.

Tips for defrosting food

When food is to be defrosted, it should be taken out of its packaging, placed on a suitable plate which is then put onto the base plate.

Turning/stirring

Almost all types of food must be turned over or stirred once during the defrosting process. Make sure you separate pieces of food that are stuck together, and rearrange them.

Smaller portions

Smaller portions defrost more evenly and quickly than larger portions. If food is to be defrosted in a microwave, it is therefore better to prepare it in smaller portions before initial freezing.

Standing time

Allowing the food to stand for a time after defrosting is also important, as the defrosting process continues. The table below shows the standing times for different types of food. Food should be consumed soon after defrosting. It is not advisable to freeze it a second time.

This table gives an approximate reference only. The times and weights listed can vary.

Defrosting times (at 20% microwave power) for meat and poultry:

Food type	Microwave time setting	Standing time
roast beef	9-12 minutes / 500g	10-15 minutes
beef steak	5-8 minutes / 500g	5-10 minutes
beef mince	6-10 minutes / 500g	5-10 minutes
roast pork	9-14 minutes / 500g	10-15 minutes
pork cutlet	6-10 minutes / 500g	5-10 minutes
ribs	7-10 minutes / 500g	5-10 minutes
pork mince	7-10 minutes / 500g	5-10 minutes
roast lamb	9-12 minutes / 500g	10-15 minutes
shoulder of lamb	8-12 minutes / 500g	10-15 minutes
lamb cutlet	6-10 minutes / 500g	5-10 minutes
poultry		
turkey (whole)	7-12 minutes / 500g	20-30 minutes
pieces	8-12 minutes / 500g	10-15 minutes
chicken (whole)	6-10 minutes / 500g	10-15 minutes
pieces	6-9 minutes / 500g	10-15 minutes
duck	9-12 minutes / 500g	10-15 minutes

Defrosting times (at 20% microwave power) for fish and seafood:

Fish and sea-food	Microwave time setting	Standing time	Handling
whole fish	4-6 minutes / 500g	5 minutes	turn the fish over half way through the defrosting process
mussels	6-10 minutes / 500g	2-3 minutes	separate pieces as soon as possible.
shrimps or prawns	5-8 minutes / 500g	2-3 minutes	separate pieces as soon as possible.

Cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is switched off and has cooled down completely.
- Do not clean the unit with water. Make sure that no water - however small an amount - is allowed to enter the ventilation slots on the inside or outside of the unit. Do not use any steam-cleaning appliances.
- The interior surfaces must be cleaned thoroughly after each cycle of use. The inside of the door, the door seal as well as the surround must be kept clean at all times. Any water on the inside surfaces should be removed with a dry cloth.
- The entire unit may be wiped with a slightly damp lint-free cloth and a mild household detergent. Make sure that no humidity is allowed to get into the ventilation slots. Wipe thoroughly dry afterwards.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. Commercially available sprays specifically developed for cleaning conventional baking ovens must not be used. Likewise, do not use metal scrapers to clean the door; this is to prevent scratches to the surface and damaging the glass.
- The grill rack and drip tray be cleaned in hot, soapy water.
- To clean and descale the water container, fill it with a warm water/vinegar solution and allow some time for it to take effect. Pour out the solution afterwards and rinse thoroughly with clean water.

Technical specifications

Exterior dimensions: 310 mm (H) x 565 mm (W) x 406 mm (D)

Interior dimensions

– clearance above base plate: 200mm

Unit weight: 19 kg

Operating voltage: 230V~ 50 Hz

Total power consumption:

– light-wave: 850 W

– microwave: 1400 W

– steam: 1250 W

Microwave output: 180 W - 900 W

Disposal



Old or damaged units should be rendered unusable by removing the power cord.

Should you be unsure about the recycling facilities available for such appliances in your area, please inquire at the relevant local authority department.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions ci-après et conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec ces instructions.

Familiarisez-vous avec votre appareil

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Verrous de la porte | 7. Générateur de vapeur |
| 2. Hublot d'observation | 8. Lèche-frite |
| 3. Fond de la cuve | 9. Bac d'écoulement |
| 4. Grille | 10. Réservoir |
| 5. Tableau de commande | 11. Flotteur |
| 6. Résistance | 12. Couvercle du réservoir |

Positionnement de l'appareil

- Installez toujours le four à micro-ondes sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur et à l'abri de toute source de chaleur ou d'humidité.
 - Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
 - Assurez une ventilation suffisante et constante. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet :
 - Sur les côtés : 5 cm
 - A l'arrière: 10 cm
 - Au-dessus : 20 cm
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.
L'appareil ne doit pas être encastré dans un placard de cuisine. Évitez également de positionner l'appareil immédiatement dessous un élément ou autre objet analogue.

Branchement au secteur

L'appareil doit être branché exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes au marquage CE.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages externes et internes. Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.
- Retirez complètement le film protecteur des surfaces en inox.

- Après le déballage et avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil et son cordon d'alimentation ne présentent aucun signe de détérioration. Vérifiez également que la porte, l'hublot d'observation et les verrous ne sont pas endommagés ou déformés et que la porte se ferme parfaitement contre le montant. Ceci est important afin de prévenir toute émission d'énergie micro-ondes pendant le fonctionnement. Pour cette même raison, vérifiez soigneusement l'intégralité du boîtier et l'intérieur du four.
Si une détérioration quelconque est constatée, en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé avant d'être réparé par un technicien qualifié.
- **Ne pas retirer** le film protecteur de la surface intérieure de la porte, ni les bouchons en caoutchouc de la grille.
- Avant la première utilisation du four à micro-ondes, laissez chauffer l'appareil réglé sur la fonction ondes lumineuses (sans que la fonction micro-ondes soit activée) pendant 5 minutes environ, afin d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage lors de l'allumage initial d'un appareil de ce type. Il conviendra d'assurer une aération suffisante.


Remarque : n'allumez pas l'appareil sans avoir placé au préalable les aliments à chauffer ou à cuire à l'intérieur du four. Tout fonctionnement de l'appareil à vide risque de l'endommager.

Remarques importantes

- Il pourrait arriver, lorsque vous réchauffez des liquides dans votre four à micro-ondes, que le liquide soit réchauffé au-delà du point d'ébullition, sans qu'aucun bouillonnement ne soit visible. Il est donc important de manipuler tous les récipients avec extrême prudence, par exemple lors qu'ils sont retirés du four.
Ce risque de surchauffe peut être minimisé en introduisant une tige en verre résistant à la chaleur dans le récipient pendant le chauffage.
- Les œufs frais en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils risquent d'éclater même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- **Attention** : Il est également très dangereux de réchauffer dans l'appareil tout liquide ou aliment solide dans des récipients fermés car il existe un réel risque d'explosion.
- Le contenu des biberons ou des récipients en verre contenant des aliments pour bébés doit être soigneusement remué ou agité pour assurer une température uniforme. **Pour éviter toute brûlure, vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant.**
- Le chauffage ou la cuisson d'aliments contenus ou emballés dans un emballage combustible, tel que le plastique ou le papier, présente un risque d'incendie. Les aliments peuvent également se dessécher, voire s'enflammer, si le temps de cuisson est excessif. Les graisses et huiles sont aussi des substances inflammables. Il est donc important de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Bien entendu, les liquides très volatils et inflammables tels que l'alcool concentré ne doivent jamais être réchauffés.
- En cas d'émission de fumée pendant le fonctionnement, tenez la porte fermée pour retarder ou étouffer les flammes éventuelles. Éteignez immédiatement l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise de courant.
- Pour éviter tout risque de brûlure, une manique doit toujours être utilisée pour retirer les aliments du four ; les ustensiles et récipients se réchauffent non seulement pendant la fonction ondes lumineuses, mais également pendant la cuisson aux micro-ondes.

- Les thermomètres à four (tels qu'utilisés dans les fours traditionnels) ne conviennent pas aux fours à micro-ondes.

Importantes consignes de sécurité

- **Attention : certains types d'aliments peuvent s'enflammer. Ne laissez, en aucun cas, l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes, ondes lumineuses ou une combinaison de fonctions, ni l'un des programmes de cuisson automatiques.**
- Ce four à micro-ondes a été conçu exclusivement pour la décongélation, le chauffage et la cuisson d'aliments. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou de la non-conformité aux présentes instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Attention: l'utilisation sans surveillance du four à micro-ondes par les enfants ne doit pas être autorisée, à moins que n'aient été données avant l'emploi des instructions claires et précises permettant à l'enfant non seulement d'utiliser sans danger le four à micro-ondes, mais également de comprendre les risques qui pourraient résulter d'une utilisation erronée ou de la non-conformité aux instructions.
- Avertissement en raison des très hautes températures utilisées par les fonctions combinées, cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Ne pas toucher le réservoir du générateur de vapeur lorsque l'appareil est en service.
- **Attention** : le fond de la cuve chauffe pendant l'utilisation et reste chaud après. Ne pas toucher le fond de la cuve ; il y a risque de brûlures.
- Si, pendant un cycle de cuisson, le réservoir doit être rempli, arrêtez le programme avant de le remplir ; re-démarrez ensuite le programme.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant:**
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de fonctionnement défectueux.
- **Attention** : les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Il existe également un risque d'émission de vapeur à travers les fentes d'aération: risque. **Tenez les enfants éloignés de l'appareil en toutes circonstances.** 
- Ne pas laisser l'appareil, ou son cordon d'alimentation, entrer en contact avec une source de chaleur. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et le tenir à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes est destiné exclusivement à un usage domestique et non pas à un usage professionnel.
- **Attention** : toute intervention nécessitant l'enlèvement d'un dispositif de protection contre les rayons micro-ondes constitue un risque grave pour toute personne non compétente. Ceci comprend le remplacement du cordon d'alimentation spécial ou d'une ampoule intérieure. L'appareil ne doit pas être ouvert, sauf par un technicien compétent. Si une intervention s'avère nécessaire, retournez l'appareil à l'un de nos Services Après-Vente agréés dont vous trouverez les coordonnées en annexe de ce.

La fonction micro-ondes

Une énergie électromagnétique est générée à l'intérieur de l'appareil, provoquant l'oscillation des molécules alimentaires (des molécules d'eau notamment), déclenchant la chauffe des aliments. Les aliments à forte teneur en eau se réchauffent donc plus rapidement que les aliments secs. La chaleur est graduellement générée à l'intérieur des aliments. Les ustensiles, récipients ou plats utilisés sont chauffés indirectement en raison de la hausse de la température des aliments.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés

- Ne jamais placer les aliments directement sur le fond de la cuve; utilisez toujours une assiette ou un récipient adapté.
- L'emploi d'objets en métal doit être évité car les surfaces métalliques réfléchissent les micro-ondes, qui risquent de ne pas atteindre les aliments destinés à la cuisson. Toute présence de métal dans le four risque également de provoquer des étincelles, qui risquent à leur tour d'endommager l'appareil.
- D'une manière générale, les couverts de table ou de cuisine ou récipients en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Également, certains emballages alimentaires comportent de la feuille d'aluminium ou des fils métalliques sous une couche de papier et ne se prêtent donc pas à une utilisation dans les appareils à micro-ondes.

Si une recette conseille d'utiliser de la feuille d'aluminium, veillez à emballer soigneusement les aliments dans la feuille d'aluminium (en évitant les bulles d'air). Respectez un **espace minimal de 2.5 cm** entre la feuille d'aluminium et les parois intérieures du four.

- Assurez-vous toujours que le récipient ou le plat de cuisson utilisé ne comporte aucune décoration métallique telle qu'un bord doré ou de couleur, contenant des particules métalliques. Les objets en cristal de plomb sont également déconseillés. Assurez-vous toujours que les récipients de cuisson utilisés ne présentent aucun élément creux (par exemple les poignées). Des plats ou récipients de matière poreuse risquent d'absorber de l'eau pendant le nettoyage et sont donc également déconseillés. Les récipients ou ustensiles de cuisson en 'Mélamine' absorbent l'énergie et sont également déconseillés.

- Utilisation de la fonction micro-ondes

- Les récipients en verre ou en porcelaine résistants à la chaleur se prêtent parfaitement à une utilisation dans les appareils à micro-ondes.
- Le plastique peut être utilisé uniquement s'il offre une résistance à la chaleur jusqu'à 140° C. Les sacs de cuisson etc. doivent être percés de manière à éviter toute montée de la pression pendant la cuisson.

Des récipients de cuisson spécialement conçus pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes sont disponibles dans le commerce.

- L'utilité des récipients ou plats de cuisson à l'utilisation dans un four à micro-ondes peut être vérifiée de la manière suivante : placez l'objet (vide d'aliments) sur le fond de la cuve; allumez l'appareil, réglez le four sur la puissance maximum, puis laissez-le fonctionner pendant 20 secondes environ. Écoutez et observez attentivement pour tout signe de crépitements ou d'étincelles. En présence de ceux-ci, éteignez immédiatement l'appareil. Il est également important de vérifier la température des récipients utilisés : les récipients appropriés deviendront seulement tièdes.

- **Utilisation de la fonction ondes lumineuses**

- Tout récipient ou plat résistant à la chaleur étudié pour les fours traditionnels peut être utilisé avec la fonction ondes lumineuses. L'utilisation d'articles en plastique avec la fonction ondes lumineuses est **proscrite**.
- Les aliments à cuire peuvent être posés à même la grille, qui s'insère dans les glissières. Placez la lèchefrite sous la grille.

- **Utilisation des fonctions combinées micro-ondes/ondes lumineuses**

- Lors de l'utilisation des fonctions combinées micro-ondes/ondes lumineuses, les fonctions micro-ondes et ondes lumineuses sont activées en alternance. Les récipients ou plats doivent **donc à la fois** convenir à l'utilisation dans un appareil à micro-ondes et être résistants à la chaleur. En raison des températures relativement élevées, les articles en plastique ne doivent pas être utilisés. La grille fournie avec cet appareil est conçue pour être utilisée avec toutes les fonctions présentées. Assurez-vous que le récipient ou plat utilisé ne contient aucun composant métallique.

<i>Ustensiles de cuisson</i>	<i>Microondes</i>	<i>Ondes lumineuses</i>	<i>Combi</i>
Verre thermorésistant	oui	oui	oui
Verre non thermorésistant	non	non	non
Céramique thermorésistant	oui	oui	oui
Ustensiles pour micro-ondes en plastique	oui	non	non
Récipients métalliques	non	oui	non
Plateaux ou grilles métalliques	non	oui	oui
Lèchefrite	non	oui	oui
Papier aluminium et récipients en aluminium	non	oui	non

Fonctionnement

Utilisation du générateur de vapeur

Avant d'utiliser le générateur de vapeur pour la première fois, lavez le réservoir et le couvercle à l'eau chaude savonneuse.

Fonctionnement :

- Ouvrez le couvercle.
- Sortez le réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau claire et froide (ne pas utiliser d'eau minéralisée) jusqu'au repère **max**.

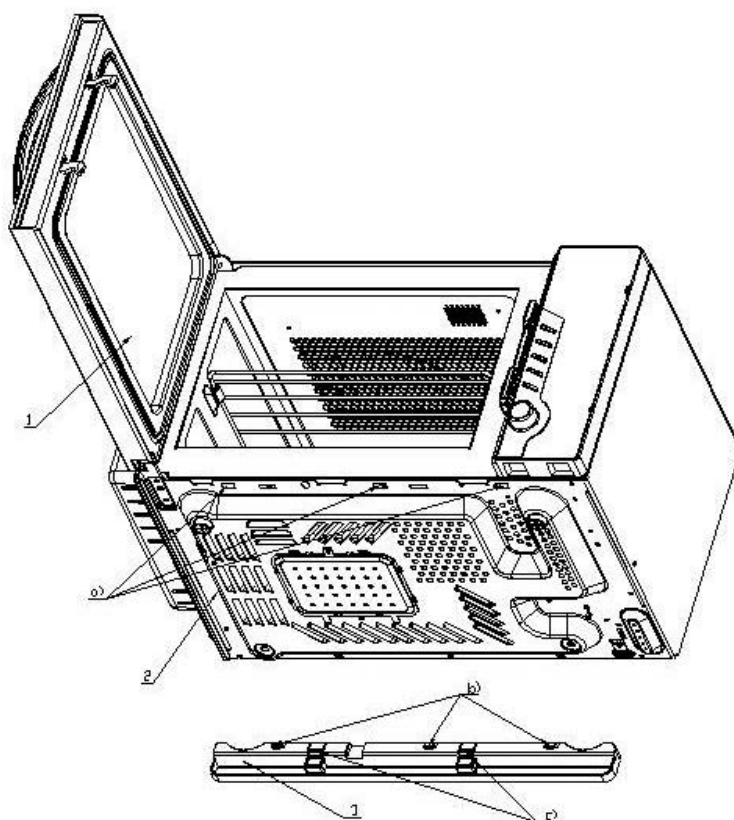
Remarque : le niveau d'eau doit se situer entre les repères **min** et **max**. Si le niveau est en dessous du repère **min**, soit la fonction vapeur ne pourra être utilisée, soit le réservoir devra être rempli après une très courte durée de fonctionnement. Au-dessus du repère **max**, l'eau risque de s'infiltrer à l'intérieur.

- Remettez le couvercle en vérifiant son bon enclenchement.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée.
- Placez l'assiette contenant les aliments à cuire sur le fond de la cuve, au centre.
- Refermez la porte.
- Sur le tableau de bord, sélectionnez le programme vapeur désiré, puis démarrez le programme.

Remarques importantes :

- **Attention** : ne pas ouvrir le réservoir pendant la cuisson.
- Si le niveau d'eau passe en dessous du repère **min**, le programme est interrompu automatiquement. Un bip sonore retentit et le symbole vapeur clignote pour vous avertir de remplir le réservoir. Cependant, laissez refroidir l'appareil quelque temps avant de remplir le réservoir. Retirez le couvercle du réservoir, remplissez le réservoir d'eau, puis remettez le couvercle avant de redémarrer le programme.
- Pendant la cuisson à la vapeur, de la vapeur s'échappe de l'ouverture située sur le dessus de l'appareil. À la fin de la cuisson, il se peut que la cuve contienne un peu de vapeur résiduelle; également, de l'eau chaude peut s'accumuler en bas de la porte. Donc, prenez soin lorsque vous ouvrez la porte à la fin du programme de cuisson.
- Le bac d'écoulement doit être vidé régulièrement afin d'éviter tout débordement.

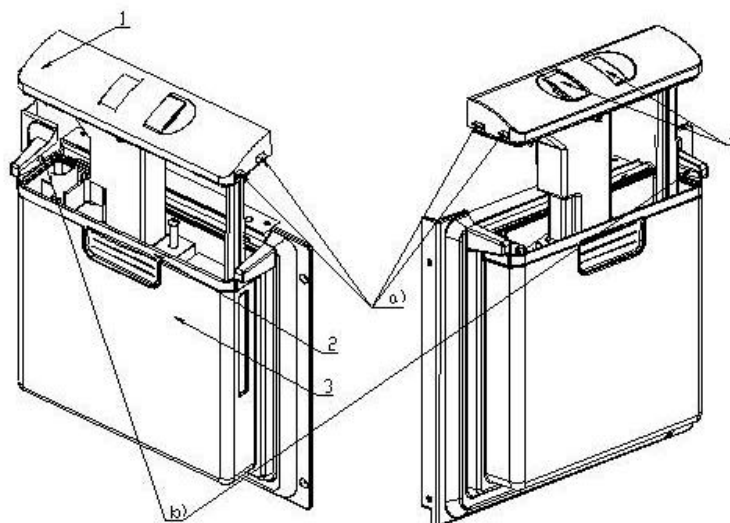
Mise en place du bac d'écoulement



Avant d'utiliser la fonction vapeur, le réservoir et le bac d'écoulement doivent être installés.

- Lorsque le bac d'écoulement (3) d'eau, il doit être vidé immédiatement. Vous pouvez soit absorber l'eau avec un torchon sec, soit détacher le bac et vider l'eau. Pour détacher le bac, la porte (1) doit être grande ouverte. Appuyez sur les deux boutons simultanément, puis retirez soigneusement le bac.
- Pour remettre en place le bac, ouvrez en grand la porte, alignez les trois ergots (b) du bac et les trois trous rectangulaires (a) situés sur le fond de l'appareil, puis appuyez fermement sur le bac pour le fixer en place.

Mise en place du couvercle du réservoir



Placez le couvercle (1) dans le réservoir (2) en positionnant les ergots (a) correctement dans leurs emplacements sur le bord (b) du réservoir. Si les ergots sont mal enclenchés, la fonction vapeur ne peut être activée, ceci pour des raisons de sécurité, car la vapeur risque de s'échapper par l'ouverture.


Pour retirer le couvercle du réservoir, appuyez simultanément sur les deux boutons (4) situés sur le dessus du couvercle.

Informations générales concernant la programmation de l'appareil

- A chaque pression sur une touche de commande, la validation de la commande est accompagnée d'un seul bip sonore. Une commande invalide ou incorrecte est accompagnée de deux bips sonores.
- Des temps de cuisson allant jusqu'à 95 minutes peuvent être sélectionnés pour l'ensemble des programmes. Cependant, pour la cuisson à la vapeur, le temps maximum programmable est de 30 minutes.
- La programmation peut être interrompue ou redémarrée en appuyant sur la touche **STOP**.


Déroulement normal du fonctionnement

- Placez les aliments destinés à être chauffés dans un récipient approprié. Placez le récipient sur le fond de la cuve, au centre.
 - Les aliments placés aux micro-ondes devront être couverts pour ne pas se dessécher. Les couvercles en verre ou en plastique spécialement conçus pour l'emploi avec les appareils à micro-ondes sont disponibles dans la plupart des magasins d'articles de cuisine.
 - Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez la combinaison ou la fonction ondes lumineuses. La grille s'enclenche dans les glissières, les deux ergots d'espacement vers la paroi arrière de la cuve. Placez les aliments à même la grille. La lèchefrite doit toujours être placée sous la grille lorsque celle-ci est utilisée.
- Fermez la porte, puis sélectionnez le programme désiré.
- Pendant le fonctionnement, l'éclairage intérieur reste allumé.
- Si, pendant le fonctionnement, la touche **STOP** est pressée ou la porte est ouverte (par exemple, pour remuer les aliments afin d'assurer une bonne répartition de la température), les fonctions de minuterie et de programmations sont suspendues ; elles

ne reprendront automatiquement qu'après la refermeture de la porte et une nouvelle pression sur la touche .











- Appuyez deux fois sur la touche **STOP** pour interrompre le programme.
- À l'issue du temps préprogrammé, un bip retentit et l'éclairage intérieur s'éteint. Le bip est répété à intervalles de 2 minutes; il est annulé par l'ouverture de la porte, ou une pression sur la touche **STOP**.
- Ouvrez la porte et ôtez le récipient contenant les aliments.
- Il conviendra, pour réaliser une distribution uniforme de la chaleur dans les aliments, de laisser de côté le récipient pendant plusieurs minutes.
- Le temps de cuisson dépend en général de plusieurs facteurs.
 - Les micro-ondes pénètrent la surface des aliments. Un temps de cuisson plus long sera donc nécessaire pour les portions d'aliments plus importantes que pour la même quantité d'aliments coupés en morceaux. Les aliments devraient également être uniformément répartis sur le plat.
 - Pour assurer l'efficace destruction de toutes les bactéries contenues dans les aliments, il est nécessaire d'exposer les aliments à des températures élevées pendant un temps assez long.
 - Règle fondamentale: demi-quantité - moitié du temps.
 double quantité - presque le double du temps.

Programmation de l'horloge:

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation électrique, l'affichage montre **1:00**. L'heure peut être affichée soit au format 12 H soit au format 24 H. Lorsqu'un programme est en cours, vous pouvez afficher l'heure en appuyant sur .

L'horloge doit être mise à l'heure lors de la première mise en service et en cas de sa réinitialisation suite à une coupure de courant.


Exemple: l'heure à programmer est 15:25.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes : l'écran clignote.
2. Appuyez sur  pour sélectionner le format 12 H ou 24 H.
3. Tournez    pour afficher les heures exactes (15).
4. Appuyez sur .
5. Tournez    pour afficher les minutes exactes (25).
6. Appuyez sur  pour confirmer le réglage. L'écran affiche désormais 15:25.






La fonction micro-ondes

Pour programmer l'appareil pour la cuisson, il est nécessaire de sélectionner le mode (micro-ondes), la puissance et le temps de cuisson avant de pouvoir démarrer la séquence de programmation. La puissance est sélectionnée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche



	Réglages de Puissance			
	Puissance	Affichage	Niveau	
1 x	900W	100	Maximum	Réchauffage de liquides, cuisson
2 x	720W	80	Élevé	Décongélation et réchauffage de plats surgelés
3 x	540W	60	Moyen	Cuisson d'aliments délicats
4 x	360W	40	Décongélation	Décongélation
5 x	180W	20	Bas	Décongélation d'aliments délicats
6 x	0W	0		

Exemple: programmer une cuisson à micro-ondes à 540W de la puissance maximum pendant 5 minutes.

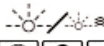




1. Appuyez 3 fois sur la touche . L'écran affiche **P-60**.
2. Tournez la commande    pour afficher **5:00**.
3. Appuyez sur la touche .

La fonction ondes lumineuses

La technologie à ondes lumineuses utilise la chaleur rayonnante pour cuire les aliments. Ce programme convient à la cuisson des saucisses, longes et autres morceaux fins de viande etc., ainsi qu'à la préparation de sandwiches chauds.

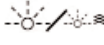

Sélectionnez le temps de cuisson désiré. Le réglage de puissance ne peut pas être modifié. Cette procédure doit être surveillée de près car la viande doit être retournée lorsqu'elle est suffisamment dorée d'un côté et retirée lorsqu'elle est cuite des deux côtés.

Exemple : programmer un temps de cuisson de 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche . L'écran affiche: **0**.
2. Tournez la commande    pour afficher **30:00**.
3. Appuyez sur .

Micro-ondes + ondes lumineuses

Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, les fonctions micro-ondes et ondes lumineuses sont activées en alternance et pendant des temps de cuisson différentes. L'utilisation de cette combinaison des fonctions micro-ondes et ondes lumineuses réduit le temps de cuisson.

Les deux combinaisons suivantes sont sélectionnables en appuyant soit deux fois, soit trois fois sur la touche . Une fois le temps de cuisson sélectionné, la cuisson est lancée en appuyant sur .

Combinaison 1:

La fonction micro-ondes est active pendant 30% du temps de cuisson pré-programmé et la fonction ondes lumineuses est active pendant les 70% restants.

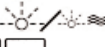




Ce programme est pratique pour la cuisson de poissons, pommes de terre ou des plats au gratin.

Combinaison 2:

La fonction micro-ondes est active pendant 55% du temps de cuisson pré-programmé et la fonction ondes lumineuses est active pendant les 45% restants

Ce programme convient à la cuisson de volailles, omelettes etc.






Exemple : vous souhaitez programmer la Combinaison 2 pour un temps de cuisson de 25 minutes.

1. Appuyez 3 fois sur la touche . L'écran affiche **Co-2**.
2. Tournez la commande    pour afficher **25:00**.
3. Appuyez sur .

Cuisson à la vapeur


La fonction vapeur convient à la cuisson de poissons, légumes etc.

Exemple : programmer un temps de cuisson de 20 minutes.

1. Appuyez sur la touche . L'écran affiche **0:00**.
2. Tournez la commande    , pour afficher **20:00**.
3. Appuyez sur .









Remarque : *Alarme de faible niveau d'eau*

Si le niveau de l'eau baisse sous le niveau **min**, l'appareil s'arrête automatiquement. Un bip retentit et l'écran affiche 'DEDE—'.

Après le remplissage du réservoir, appuyez de nouveau sur  pour reprendre le programme.

























Programmes de cuisson automatiques


Ces programmes de cuisson automatiques sont pratiques pour cuire ou réchauffer les aliments sans devoir spécialement programmer, par exemple, le temps de cuisson ou la puissance. Pour assurer une cuisson ou un aspect doré égal, il est important de surveiller attentivement les aliments pendant le processus et de les retourner régulièrement si nécessaire. Réglez le programme de la façon suivante:

1. Tournez    dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour accéder au menu de sélection. Ensuite, tournez le bouton dans le sens nécessaire jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche à l'écran, ou clignote.
2. Appuyez sur  pour confirmer la sélection
3. Tournez    pour programmer le poids des aliments.
4. Appuyez sur  pour démarrer le programme.

Remarques :

- Veuillez noter que le résultat obtenu avec un programme automatique dépend de la forme et de la taille des aliments à cuire.
- Ne jamais placer des aliments à cuire, réchauffer ou décongeler directement sur le fond de la cuve; utilisez toujours un récipient adapté.
- Les aliments fermes ou denses ne doivent jamais être cuits directement, sans décongélation préalable. Sinon, l'extérieur sera cuit avant que l'intérieur ne soit décongelé.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson ou du réchauffage, afin d'éviter leur dessèchement.
- À mi-parcours du programme de cuisson ou de décongélation, tournez ou remuez les aliments afin que la chaleur soit distribuée de façon égale.






Code	Aliments / cuisson	Remarques	
	Pop-corn	Sachet standard de supermarché	
	Porridge de riz	Quantités mesurées de riz et d'eau, ex. 1 litre d'eau par 100 g de riz	
	Réchauffage de pizza	La pizza à réchauffer est à 5°C environ	
	Soupe	200-250 ml par part	
	Morceau de poulet grillé	Placez les aliments à griller à même la grille. À mi-parcours de la durée de cuisson, un bip retentit pour vous avertir de retourner les aliments. Appuyez sur  ensuite pour reprendre le programme.	
	Steak de poulet grillé		
	Poulet entier grillé		
	Cuisse de poulet grillé		
	Viande grillée		
	Kebab		
	Poisson grillé		
	Bœuf / agneau grillé		
	Saucisse grillée		
	Maïs grillé		
	Hot-dog		
	Pain grillé		
	Poulet à la vapeur		Placez les aliments à cuire sur une assiette en céramique, puis placez celle-ci sur le fond de la cuve, au centre.
	Viande à la vapeur		
	Poisson entier à la vapeur		
	Gambas à la vapeur		
	Réchauffage automatique	Le plat à réchauffer est à 5°C environ; utilisez un récipient allant au micro-ondes, ou un film alimentaire en plastique	
	Confiture de fraises	<p>Ingrédients : 500 g de fraises (vous pouvez utiliser des fraises surgelées), 250 g de sucre gélifiant spécial (1:2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les fraises, égouttez, puis équeutez-les. Placez-les dans un récipient en verre à parois hautes. 2. Mélangez le sucre et les fraises, placez le tout dans un récipient en verre à parois hautes, puis couvrez-le. 3. Placez le récipient dans le four à micro-ondes, puis démarrez le programme. Après 5 à 7 minutes, bien remuer le contenu. 4. A la fin du programme, versez la confiture immédiatement dans des bocaux en verre propres et fermez-les avec un couvercle à vis. Placez les bocaux à l'envers pendant les 10 premières minutes, puis remettez-les à l'endroit en attendant leur refroidissement. 	
	Confiture de cerises	<p>Ingrédients : 500 g de cerises (vous pouvez utiliser des cerises surgelées), 250 g de sucre gélifiant spécial (1:2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les cerises, coupez-les en deux, puis retirez les noyaux. 2. Mélangez le sucre et les cerises, placez le tout dans un récipient en verre à parois hautes, puis couvrez-le. 3. Placez le récipient dans le four à micro-ondes, puis démarrez le programme. Après 5 à 7 minutes, bien remuer le contenu. 4. A la fin du programme, versez la confiture immédiatement dans des bocaux en verre propres et fermez-les avec un couvercle à vis. Placez les bocaux à l'envers pendant les 10 premières minutes, puis remettez-les à l'endroit en attendant leur refroidissement. 	

	Pudding aux cerises	<p>Ingrédients : 100 g de beurre ou margarine, 100 g de miel, 4 oeufs, 500 g de fromage blanc maigre, 50 g de semoule de blé tendre, 500 g de cerises, 1 litre de jus de prune, cannelle, 1 c.à.s. de miel, huile ou matière grasse pour le moule</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Battez ensemble le beurre et le miel (100 g) pour obtenir une pâte crémeuse. Séparez les oeufs, puis ajoutez les jaunes d'oeuf au mélange. Ajoutez ensuite le fromage blanc et le semoule de blé. Incorporez ensuite les blancs d'œuf montés en neige (fermes). 2. Incorporez 300 g de cerises lavées et dénoyautées. Graissez légèrement l'intérieur d'un moule à gâteau de 1,5 l (type 'Guglhupf') pouvant aller au four à micro-ondes. Remplissez le moule de pâte. 3. Placez le moule dans le four à micro-ondes (ne pas couvrir), puis démarrez le programme. 4. A la fin du programme, laissez reposer le moule 10 min. avant de le retourner pour retirer le contenu. 5. Mettez le restant des cerises et le jus de prune dans un récipient approprié, puis passez-le tout au mixeur pour en faire une purée; passez la purée au chinois. Ajoutez la cannelle et le miel restant selon votre goût, puis servir en accompagnement du pudding tiède.
---	---------------------	--

Programmation de programmes multiples

Au départ de la cuisson, l'appareil peut être programmé pour lancer jusqu'à 3 programmes en succession (ex. en premier la fonction micro-ondes, suivi de la fonction ondes lumineuses, puis de nouveau la fonction micro-ondes). La fonctionnalité de programmes multiples peut être utilisée non seulement avec les fonctions micro-ondes et ondes lumineuses, mais également avec tout programme combiné.


Exemple : cuisson avec la fonction micro-ondes suivie de la fonction ondes lumineuses.


1. Programmez la fonction micro-ondes (sans appuyer sur ). L'écran affiche .
2. Programmez la fonction ondes lumineuses (sans appuyer sur ). L'écran affiche .
3. Appuyez sur . Les symboles des programmes individuels s'affichent à l'écran.

Un bip retentit, signalant la fin du programme global.

Astuce: Cette fonction mémoire est surtout pratique pour la cuisson des aliments à des puissances différentes. Une forte puissance peut être sélectionnée pour commencer, suivie d'une puissance réduite lorsque les aliments sont cuits pour assurer la garde au chaud et la distribution uniforme de la chaleur.

Dispositif de sécurité pour la protection des enfants:

Ce dispositif de sécurité empêche les enfants de faire fonctionner l'appareil sans supervision. Pour activer le dispositif de sécurité, appuyez pendant 3 secondes sur la touche **STOP**. L'écran affiche le symbole .

Pour désactiver le dispositif de sécurité, appuyez de nouveau sur la touche **STOP** pendant 3 secondes. Le symbole  disparaît de l'écran.

Note: En cas de problème lors de la mise en route de l'appareil, vérifiez d'abord que le

dispositif de sécurité n'est pas activé.

Conseils pour la décongélation des aliments

Sortez les aliments à décongeler de leurs emballages, puis placez-les sur une assiette adaptée, que vous placerez ensuite directement sur le fond de la cuve.

Retournez/remuez les aliments

Pendant la décongélation, il est nécessaire de retourner ou de remuer la plupart des aliments au moins une fois. Séparez les morceaux entrecollés et re-disposez-les ensuite.

Petites portions

Les petites portions décongèlent plus rapidement que les grosses. Si les aliments sont préparés en vue d'une congélation, préférez des plus petites portions.

Temps de repos

Il est important de laisser un certain temps de repos après le temps de décongélation, pour que le processus puisse continuer. Les temps de repos des différents types d'aliment sont présentés dans le tableau suivant. Les aliments décongelés doivent être consommés rapidement. Il est déconseillé de recongeler des aliments décongelés.

Les temps et poids présentés dans ce tableau sont approximatifs et peuvent varier.

Temps de décongélation (à 20% de la puissance micro-ondes max.) pour viande et volailles :

Type d'aliments	Programmation micro-ondes	Temps de repos
Rôti de boeuf	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
Steak de boeuf	5-8 min. / 500 g	5-10 min.
Viande hachée de boeuf	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
Porc rôti	9-14 min. / 500 g	10-15 min.
Côtelette de porc	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
Plates côtes	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
Viande hachée de porc	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
Rôti d'agneau	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
Épaule d'agneau	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
Côtelette d'agneau	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
Volaille		
Dinde (entière)	7-12 min. / 500 g	20-30 min.
morceaux	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
Poulet (entier)	6-10 min. / 500 g	10-15 min.
morceaux	6-9 min. / 500 g	10-15 min.
Canard	9-12 min. / 500 g	10-15 min.

Temps de décongélation (à 20% de la puissance micro-ondes max.) pour poisson et fruits de mer :

Poisson et fruits de mer	Programmation micro-ondes	Temps de repos	Procédure à respecter
Poisson entier	4-6 min. / 500 g	5 min.	Retournez le poisson à mi-parcours de la décongélation
Moules	6-10 min. / 500 g	2-3 min.	Séparez les morceaux dès que possible.
crevettes ou gambas	5-8 min. / 500 g	2-3 min.	Séparez les morceaux dès que possible.

Entretien et nettoyage en général

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise secteur et qu'il s'est complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'eau. Empêchez toute pénétration d'eau (aussi minime soit-elle) dans les grilles de ventilation à l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. L'utilisation de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer ce four est interdite.
- Les surfaces internes de l'appareil doivent être soigneusement nettoyées après chaque utilisation. L'intérieur de la porte, le joint et les parties qui l'entourent doivent être conservés propres à tout moment. Essuyez les surfaces internes avec un chiffon sec.
- L'appareil dans son intégrité peut être essuyé à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide et d'un détergent doux, puis soigneusement séché. Prenez soin de ne laisser entrer aucune humidité par les grilles de ventilation.
- Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif ou concentré. L'utilisation de nettoyeurs aérosols pour fours traditionnels est fortement déconseillée. Ne pas utiliser de racloir métallique pour nettoyer la porte ; ceci risquerait de rayer la surface et d'endommager le verre.
- La grille et la lèchefrite peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer et détartrer le réservoir, remplissez-le d'une solution eau/vinaigre tiède, puis laissez réagir la solution quelque temps. Ensuite, videz la solution, puis rincez le réservoir abondamment à l'eau claire.

Fiche technique

Dimensions extérieures: 310 mm (H) x 565 mm (L) x 406 mm (P)

Dimensions intérieures

– Hauteur intérieure de la cuve : 200mm

Poids de l'appareil: ca. 19 Kilos

Tension de service: 230 V~ 50 Hz

Consommation totale d'énergie:

– ondes lumineuses: 850 W

– micro-ondes: 1400 W

– vapeur : 1250 W

Réglages de la puissance des micro-ondes: 180 W - 900 W

Mise au rebut



Les appareils usagés ou endommagés doivent être rendus inutilisables en retirant le cordon d'alimentation. Si les installations locales de recyclage de ce type d'appareil vous sont inconnues, contactez les services compétents de votre municipalité.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi.

Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agrèées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifièe par le vendeur.

Beste klant,

Voordat men de combimagnetron gebruikt, moet men de gebruiksaanwijzing goed doorlezen en deze bewaren voor later gebruik. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Opbouw

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Deursluitingen | 7. Stoomgenerator |
| 2. Kijkvenster | 8. Druipplaat |
| 3. Basisplaat | 9. Water collectie kanaal |
| 4. Grillrek | 10. Watercontainer |
| 5. Controlepaneel | 11. Vlotter sensor |
| 6. Verwarmingselement | 12. Watercontainer deksel |

Plaatsen van het apparaat

- Plaats de combimagnetron altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige ondergrond en zorg ervoor dat deze beschermd is tegen hitte en vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen:

Zijkant: 5 cm

Achterkant: 10 cm

Bovenkant: 20 cm

De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.

Het apparaat mag nooit in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat neerzet, moet men ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.

Aansluiting

Deze combimagnetron mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning zoals aangegeven op het typeplaatje. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het pakmateriaal aan de buiten- en binnenkant. Al deze materialen zijn geschikt voor recycling.

- Verwijder de beschermende foelie geheel van de roestvrijstalen oppervlaktes.
- Controleer na het uitpakken en elke keer wanneer men het apparaat aansluit op het stopcontact, het apparaat en het snoer op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat de deur (inclusief het kijkvenster en de deursluitingen) niet beschadigd of verbogen zijn en sluit de deur stevig in het deurframe. Dit is belangrijk om te voorkomen dat er geen microgolven vrijkomen tijdens het gebruik. Tevens moet men de behuizing van buiten en van binnen controleren om dezelfde redenen.
In geval van schade dit apparaat niet gebruiken totdat het gerepareerd is door een gekwalificeerd monteur.
- **Verwijder nooit** de beschermende film welke de binnenkant van de deur, en evenmin de rubberen pluggen op het grillrek.
- Laat voordat men de magnetron gebruikt, het apparaat ongeveer 5 minuten opwarmen door gebruik van de lichtgolffunctie (zonder dat de magnetronfunctie geactiveerd is). Dit doet de geur verwijderen die normaal aanwezig is, wanneer men het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Een kleine hoeveelheid rook zal zichtbaar zijn. Dit is normaal, maar zorg voor voldoende ventilatie.

Let op: Schakel het apparaat nooit aan tenzij het voedsel dat men wil koken of opwarmen in de combimagnetron geplaatst is. Gebruik van dit apparaat wanneer het leeg is, kan schade veroorzaken aan het apparaat.


Belangrijke aanwijzingen

- Wanneer men vloeistoffen opwarmt in de combimagnetron kan de vloeistof het kookpunt bereiken zonder dat dit zichtbaar wordt. Het is daarom erg belangrijk dat men zeer voorzichtig is met het aanpakken van bakjes tijdens het verwijderen ervan uit het apparaat.
Om overkoken te voorkomen, kan men een hittebestendige glazen staaf in een bakje plaatsen tijdens het verhittingsproces.
- Eieren in hun schaal of hele hardgekookte eieren mag men nooit in de combimagnetron opwarmen. Er is een grote kans dat deze exploderen zelfs als het opwarmingsproces al klaar is.
- **Pas op:** Het is ook zeer gevaarlijk om vloeistoffen of vast voedsel op te warmen in afgesloten bakjes daar ook hier het gevaar voor explosie zeer groot is.
- De inhoud van babyflessen of van glazen potjes met babyvoedsel moet goed geroerd of geschud worden om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. **Om pijn en gevaarlijke verbrandingen te voorkomen, moet men altijd de temperatuur controleren voordat men het kind te eten geeft.**
- Wanneer men voedsel opwarmt of kookt dat verpakt is in brandbare materialen zoals plastic of papier, dan bestaat er gevaar dat deze materialen ontbranden. Het is tevens mogelijk dat voedsel uitdroogt of ontbrandt wanneer de gekozen kooktijd te lang is. Vet en olie zijn ook zeer brandbare stoffen. Het is daarom zeer belangrijk om bij het apparaat te blijven wanneer het in gebruik is. Zeer brandbare stoffen zoals geconcentreerde alcohol mogen natuurlijk nooit verhit worden.
- Wanneer er rook zichtbaar is tijdens gebruik, moet men de deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Om gevaar van verbranding te voorkomen moet men altijd een pannelap gebruiken

wanneer men voedsel uit de magnetron verwijderd. Keukengerei zal niet alleen heet worden tijdens gebruik van de lichtgolffunctie maar ook tijdens gebruik van de magnetron.

- Speciale voedselthermometers (zoals gebruikt in gewone bakovens) zijn niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- **Attentie: bepaalde voedselsoorten kunnen tot ontbranding overgaan. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer men de magnetron, lichtgolf, combinatiefuncties of de automatische kookprogrammas gebruikt.**
- De magnetronfunctie is alleen geschikt voor ontdooien, opwarmen en koken van voedsel. Geen verantwoordelijkheid wordt geaccepteerd wanneer er schade ontstaat door onjuist gebruik van het apparaat of wanneer men de gebruiksaanwijzing niet volgt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Pas op:** Laat kinderen nooit de magnetron oven gebruiken zonder begeleiding van een volwassene tenzij men zeer duidelijke instructies heeft gegeven over het veilig gebruik van de magnetron oven. Zorg ervoor dat men duidelijk uitlegt welke gevaren er verbonden zijn aan het gebruik van de magnetron oven.
- **Waarschuwing:** Vanwege de hoge temperaturen welke ontstaan tijdens het gebruik in de combinatie functies, moeten kinderen dit apparaat niet gebruiken zonder begeleiding van een volwassene.
- Raak nooit de watercontainer of de stoomgenerator aan terwijl het apparaat in gebruik is.
- **Waarschuwing:** de basisplaat is zeer heet na gebruik. Raak nooit de plaat aan; er is gevaar voor verbranding.
- Wanneer de watercontainer gevult moet worden tijdens de kookcyclus, moet het programma gestopt worden voordat men het vult; start het programma hierna.
- **Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
 - voor het schoonmaken,
 - in geval van problemen.
- **Let op:** De buitenkant van dit apparaat kan zeer heet worden tijdens gebruik. Er kan stoom uitgestoten worden via de ventilatiegaten: **gevaar voor verbranding.** 
Houd kleine kinderen altijd weg van dit apparaat.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen. Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond. Laat het snoer nooit los hangen.
- Het is belangrijk dat het apparaat regelmatig goed schoongemaakt word zodat achtergebleven voedselresten verwijderd worden. Overdadige slijtage kan anders veroorzaakt worden aan de zichtbare oppervlakten en de levensduur van het apparaat kan aanzienlijk verlaagd worden. Als toevoeging, de veiligheid en normaal gebruik kunnen ook beïnvloed worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. (Klas B overeenkomstig met

EN 55011:1998+A1+A2)

- **Pas op:** Ieder onderhouds- of reparatiewerk dat aan de combimagnetron gedaan wordt waarbij men de beschermende platen moet verwijderen, is zeer gevaarlijk voor ongetrainde personen. Dit is inclusief de vernieuwing van het speciale snoer of het verwisselen van de binnenlamp. De magnetron mag nooit opengeschroefd worden behalve door getraind personeel. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan op aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres staat vermeld op de garantiekaart.

De magnetronfunctie (Groep II overeenkomstig met EN 55011:1998+A1+A2)

In dit apparaat wordt electromagnetische energie opgewekt, waardoor de moleculen in het voedsel (voornamelijk watermoleculen) versnellen en ervoor zorgen dat het voedsel warm wordt. Voedsel met een hoog watergehalte zal daarom sneller heet worden dan droog voedsel. De hitte wordt geleidelijk opgebouwd in het voedsel. Keukengerei, bakjes en borden die gebruikt worden, worden alleen heet vanwege het hete voedsel.

Gebruik altijd geschikt keuke

- Plaats het voedsel nooit direct op de basisplaat; gebruik altijd een geschikt bord of kookcontainer.
- Metalen voorwerpen mogen nooit gebruikt worden in de magnetron daar deze de straling reflecteren waardoor het voedsel niet kan koken of opwarmen. Metalen voorwerpen veroorzaken ook vonken die schade aan het apparaat kunnen veroorzaken.
- Als vaste regel moet men geen metalen voorwerpen of aluminiumfolie gebruiken in de magnetron. Sommige verpakkingen hebben aluminiumfolie of metalen draden onder een laag papier en zijn daarom niet geschikt voor de magnetron.
Wanneer men in een recept aluminiumfolie moet gebruiken, zorg dan dat het voedsel goed luchtdicht is ingepakt en dat er voldoende ruimte, minimaal een **afstand van 2,5 cm**, tussen de aluminiumfolie en de binnenwand van de magnetron aanwezig is.
- Let er altijd op dat bakjes of borden geen metalen decoratie hebben zoals gouden randen of gekleurde metalen deeltjes. Loodkristallen voorwerpen zijn ook niet geschikt. Zorg er altijd voor dat bakjes geen holle onderdelen hebben (zoals in de handvaten). Poreus materiaal kan water hebben geabsorbeerd tijdens het schoonmaken en is daarom ook niet geschikt. Bakjes en keukengerei gemaakt van “melamine” kunststof absorberen energie en zijn ook niet geschikt.

- Gebruik van de magnetron functie

- Bakjes gemaakt van hittebestendig glas of porselein zijn zeer geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Kunststof is alleen geschikt wanneer het hittebestendig is tot een temperatuur van 140 °C. Plasticfolie etc. moet doorgeprikt worden om ervoor te zorgen dat de hoge druk weg kan tijdens het koken.
Kookgerei dat speciaal ontworpen is voor gebruik in de magnetron is te verkrijgen bij de meeste huishoudspeciaalzaken.
- Bakjes en borden kunnen getest worden om te zien of ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Plaats het voorwerp (zonder voedsel) op het basisplaat; schakel het apparaat aan, zet het op “Hoog” en laat het apparaat ongeveer 20 seconden draaien. Luister of krakende geluiden te horen zijn en kijk goed uit voor kleine vonkjes. Wanneer men deze verschijnselen waarneemt, schakel het apparaat dan

onmiddellijk uit. Het is ook zeer belangrijk om de temperatuur van het keukengerei te controleren. Een geschikt bord of bakje zal alleen maar een beetje warm worden.

- **Lichtgolffunctie**

- Als de lichtgolffunctie wordt gebruikt, mogen hittebestendig keukengerei en borden gebruikt worden die ook geschikt zijn voor conventionele ovens. Gebruik **geen** keukengerei van kunststof als de lichtgolffunctie wordt gebruikt.
- Het voedsel wat gekookt moet worden kan direct op het rek geplaatst worden, welke in de geleide rails schuift. Plaats de druiplaat onder het rek.

- **Gebruik van de magnetron-/lichtgolfcombinatie**

- Als de magnetron-/lichtgolfcombinatie wordt gebruikt, dan worden de magnetron en lichtgolftechnologie bij verschillende tijdsinstellingen afzonderlijk van elkaar geactiveerd. Het keukengerei of de borden moeten daarom geschikt zijn voor gebruik in een magnetron en tevens hittebestendig zijn. Vanwege de hoge temperaturen kan men beter geen kunststof keukengerei gebruiken. Het rooster dat bij dit apparaat wordt meegeleverd is speciaal ontworpen voor gebruik van alle beschreven functies. Verzekert u er van dat het bakje of het bord dat wordt gebruikt geen metalen onderdelen bevat.

<i>Kook gereedschap</i>	<i>Magnetron</i>	<i>Lichtgolf</i>	<i>Combinatie</i>
Hittebestendig glas	ja	ja	ja
Geen hittebestendig glas	nee	nee	nee
Hittebestendig keramisch	ja	ja	ja
Magnetron-veilige plastic keuken werktuigen	ja	nee	nee
Metalen schalen	nee	ja	nee
Metalen platen of rekken	nee	ja	ja
Druipplaat	nee	ja	ja
Aluminium folie en folie containers	nee	ja	nee

Gebruik

Gebruik de stoomgenerator

Voordat men de stoomgenerator voor de eerste keer gebruikt, moet de watercontainer en de deksel eerst goed schoongemaakt worden met heet water en zeep.

Gebruik:

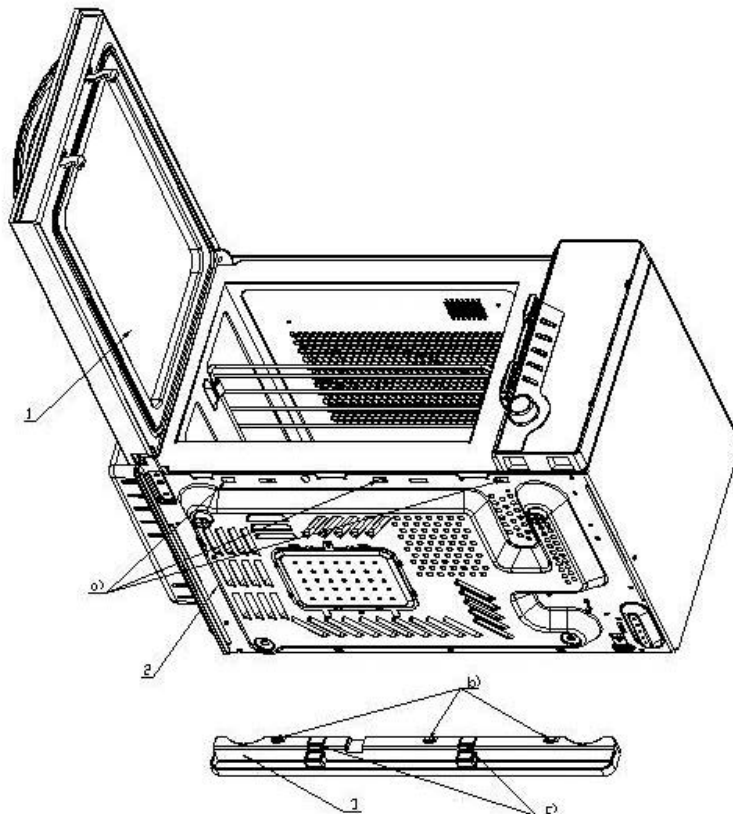
- Open de deksel van de watercontainer.
- Verwijder de container.
- Vul de container tot de **max** level met schoon vers water (gebruik geen mineraal water).
Let op: de waterlevel moet tussen de **min** en **max** markering zijn. Wanneer de level onder de **min** markering valt, kan de stoomfunctie niet starten, of de container moet na zeer korte tijd bijgevuld worden. Met de waterlevel over de **max**-markering, is er gevaar dat het water in het interieur kan dringen.
- Plaats de deksel van de container terug en zorg dat het goed sluit.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Plaats het bord met het te koken voedsel in het midden van de basisplaat.
- Sluit de deur.

- Kies het gewenste stoom-kookprogramma op het controlepaneel en start het programma.

Belangrijke aanwijzingen:

- **Waarschuwing:** Open nooit de watercontainer tijdens het kookproces.
- Wanneer de waterlevel onder de **min** level valt, zal het programma automatisch onderbroken worden. Een piepsignaal zal hoorbaar zijn en het stoom-kook symbool zal knipperen, wat de gebruiker waarschuwt om het water bij te vullen. Echter, voordat men de container bijvult, moet men het apparaat voor korte tijd laten afkoelen. Verwijder de deksel van de container. Vul de container met water en plaats de deksel terug voordat men het programma weer opstart.
- Terwijl het stoom-koken aan de gang is, zal stoom uitgestoten worden door een spleet aan de bovenkant van het apparaat. Wanneer het stoom-koken klaar is, kan er wat overgebleven stoom achtergebleven zijn in het interieur, er is ook een mogelijkheid dat er wat heet water is achtergebleven rond het onderste gedeelte van de deur. Pas daarom goed op wanneer men de unit opent na gebruik.
- Het watercollectie kanaal moet daarom regelmatig geleegt worden om overstromen te voorkomen.

Plaatsen van het watercollectie kanaal

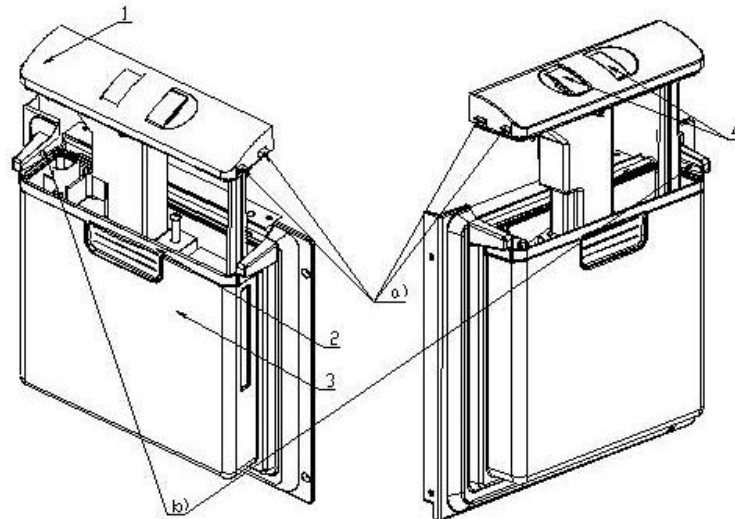


Voordat men de stoom-kook functie kan gebruiken, moet de watercontainer en het watercollectie kanaal in de unit geplaatst worden.

- Wanneer het collectie kanaal (3) vol met water is, moet het onmiddellijk geleegt worden. Gebruik een droge doek om het water op te nemen, of verwijder het kanaal en giet het water weg. Om het kanaal te verwijderen, moet de deur (1) geheel geopent worden. Druk gelijktijdig op beide knoppen en verwijder voorzichtig het kanaal.

- Om het kanaal terug te plaatsen, open de deur geheel, pas de drie geplaatste uitsteeksels (b) op het kanaal in de drie overeenkomende rechthoekige gaten (a) in de bodem van de unit. Druk het kanaal stevig op zijn plaats vast.

Plaatsten van de deksel van de watercontainer



Plaats de deksel montage (1) in de watercontainer (2). Zorg ervoor dat de uitsteeksels (a) juist in de zijkant (b) van de container geplaatst zijn. Wanneer deze niet juist geplaatst zijn, kan de stoomfunctie om veiligheidsredenen niet gestart worden, daar stoom via de containeropening kan ontsnappen.

Om de deksel van de container te verwijderen, druk gelijktijdig op beide knoppen (4) aan de bovenkant van de deksel.

Algemene informatie over programmering van het apparaat

- Als op gelijk welke bedieningsknop is gedrukt, wordt de correcte invoer door één pieptoon bevestigd. Een incorrecte of ongeldige invoer wordt door een dubbele pieptoon aangegeven.
- Voor alle kookprogramma's geldt dat een kooktijd ingesteld kan worden tot een maximum van 95 minuten. Voor stoom-koken, echter, kan een maximale kooktijd van 30 minuten geselecteert worden.
- Een programma kan worden onderbroken of opnieuw worden gestart door op **STOP** te drukken.


Algemene volgorde van bediening

- Plaats het voedsel dat opgewarmd moet worden in een geschikt bakje. Plaats de container in het midden van van de basisplaat in de oven.
 - Wanneer voedsel wordt gekookt met gebruik van microgolven moet het afgedekt worden om uitdrogen te voorkomen. Glazen of kunststof deksels geschikt voor gebruik in magnetrons zijn te verkrijgen bij huishoudspeciaalzaken.
 - Dek het te koken voedsel echter niet af als de combinatiefunctie of de lichtgolftechnologie wordt gebruikt. Het rek wordt in de geleide rails geschoven. De twee ruimte uitsteeksels moeten naar de achterkant van de ruimte geplaatst worden. Het voedsel moet direct op het grillrek geplaatst worden. Wanneer men dit rek gebruikt, moet men er altijd de druppelaar onder plaatsen.

- Sluit de deur en kies het gewenste programma.
- Als het apparaat in werking is zal de binnenverlichting aanblijven.
- Als de deur wordt geopend als het apparaat in werking is of op **STOP** wordt gedrukt, (b.v. om het voedsel te roeren of om te draaien teneinde er zeker van te zijn dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld), zullen de timer- en programmafuncties worden onderbroken en alleen dan automatisch worden hervat nadat de deur weer wordt gesloten en op  wordt gedrukt.
- Druk tweemaal op **STOP** om het programma te onderbreken.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, zal een piep signaal hoorbaar zijn en de binnenverlichting zal uitgeschakeld worden. Het signaal zal herhaald worden in 2 minuten intervals totdat de deur geopent word of **STOP** is ingedrukt.
- Open de deur en verwijder het bakje met voedsel.
- Om te zorgen dat de warmte gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt kan men het voedsel enkele minuten laten staan.
- De kooktijd hangt af van verschillende factoren.
 - De microgolven zullen door het oppervlak van het voedsel gaan. Voor grote stukken voedsel zal een langere kooktijd nodig zijn dan voor dezelfde hoeveelheid voedsel in kleine stukken gesneden. Zorg er ook voor dat het voedsel gelijkmatig over het bord wordt uitgespreid.
 - Om te zorgen dat alle bacteriën in het voedsel vernietigd worden, moet het voedsel blootgesteld worden aan een hoge temperatuur gedurende een lange periode.
 - Als regel geldt:











halve hoeveelheid	-	halve tijd
dubbele hoeveelheid	-	bijna dubbele tijd.

Instellen van de klok:


Op het moment dat het apparaat aan de stroomtoevoer is aangesloten laat het display **1:00** zien. De klok kan ingesteld worden om 12 of 24 uur aan te geven in de display. Terwijl het programma loopt, kan de huidige tijd opgeroepen worden door op  te drukken.


De klok moet worden ingesteld als het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten. Na een stroomstoring moet de klok opnieuw worden ingesteld.

Voorbeeld: de in te stellen tijd is 15:25.

1. Druk op  voor 3 seconden. De display begint te knipperen.
2. Druk op  om de 12- of 24-uur display formaat te selecteren.
3. Draai aan    totdat het juiste uur (15) aangegeven word.
4. Druk op .
5. Draai aan    totdat de juiste minuten (25) aangeven zijn.
6. Druk op  om de ingevoerde informatie vast te leggen. De display geeft nu 15:25 aan.

De magnetronfunctie

Voordat de programmareeks voor koken gestart wordt, moet het apparaat geprogrammeerd worden door de juiste stand (magnetron), het benodigde vermogen en de kooktijd te selecteren. Het vermogen wordt geselecteerd door bij herhaling op  te drukken.

	Vermogensinstellingen			
	Vermogen	Display	Type	
1 x	900W	100	Hoog	Opwarmen vloeistoffen, koken
2 x	720W	80	Middelhoog	Ontdooien en opwarmen diepvriesmaaltijden
3 x	540W	60	Midden	Koken fijn voedsel
4 x	360W	40	Ontdooien	Ontdooien
5 x	180W	20	Laag	Ontdooien fijn voedsel
6 x	0W	0		

Voorbeeld: Om de magnetronfunctie voor een kooktijd van 5 minuten bij 540W vermogen te programmeren.

1. Druk op  3 keer. De display zal **P-60** aangeven.
2. Draai    , tot het display **5:00** laat zien.
3. Druk op  .

De lichtgolffunctie

Lichtgolfftechnologie maakt gebruik van stralingshitte om voedsel te koken. Dit programma is geschikt voor het koken van worst, lendestukken en andere dunne lapjes vlees. Het kan ook gebruikt worden voor het bereiden van hete sandwiches.




Selecteer de gewenste kooktijd. De vermogensinstelling is standaard en kan niet gewijzigd worden. Omdat het vlees omgedraaid moet worden als één zijde voldoende gebruikt is en het uit de magnetron genomen moet worden als beide kanten gaar zijn, moet dit proces goed in de gaten gehouden worden.

Voorbeeld: Programmeer een kooktijd van 30 minuten.

1. Druk   . Het display laat **0:00** zien.
2. Draai    , totdat het display **30:00** weergeeft.
3. Druk  .

Magnetron- en lichtgolffunctie

Als deze functie wordt gebruikt, dan worden de magnetron en lichtgolfftechnologie bij verschillende tijdsinstellingen afzonderlijk van elkaar geactiveerd. Het gebruik van de combinatie van magnetron- en lichtgolffunctie verkort de kooktijd.

De volgende twee combinaties kunnen geselecteerd worden door tweemaal of driemaal op   te drukken. Is de gewenste kooktijd geselecteerd, dan wordt het kookproces gestart door te drukken op  .

Combinatie 1:

De magnetronfunctie is werkzaam voor 30 % van de voorgeprogrammeerde tijd, terwijl de lichtgolffunctie actief is voor de resterende 70 %.







Dit programma is geschikt voor vis, aardappels of gegratineerde gerechten.

Combinatie 2:

De magnetronfunctie is werkzaam voor 55% van de voorgeprogrammeerde tijd terwijl de lichtgolffunctie actief is voor de resterende 45 %.

Dit programma kan gebruikt worden voor gevogelte en omeletten.




Voorbeeld: u wilt het combinatieprogramma **2** laten lopen gedurende 25 minuten.

1. Druk 3 maal op   . Het display laat **Co-2** zien.
2. Draai    , totdat het display **25:00** vertoont.
3. Druk  .

Stoom koken

Het stoom-kook functie is geschikt voor het koken van vis, groenten enz.


Voorbeeld: Programmeer een kooktijd van 20 minuten.

1. Druk  . Het display laat **0:00** zien.
2. Draai    , totdat het display **20:00** weergeeft.
3. Druk  .

Let op: *Laag waterlevel alarm*









Wanneer de waterlevel onder de **min** level valt, zal het apparaat automatisch stoppen.

Een piepsignaal is hoorbaar en de display geeft 'DEDE—' aan.

Nadat het water bijgevult is, druk nogmaals op  en het programma loopt door.
























Automatische kookprogramma's



Deze automatische kookprogramma's zijn nuttig als voedsel gekookt of verwarmd wordt zonder dat specifieke instellingen geprogrammeerd hoeven te worden zoals vermogen of kooktijd. Deze functie maakt gebruik van voorgeprogrammeerde instellingen, waarbij alleen het soort voedsel en het gewicht of de inhoud nog ingegeven dienen te worden. Om een gelijkmatig kook- of bruiningsresultaat te krijgen is het van belang om het voedsel in de gaten te houden en, indien nodig, om het voedsel herhaaldelijk om te draaien. Stel het programma in op de volgende wijze:

1. Draai    linksom om toegang te krijgen tot het keuzemenu. Draai het nu in de juiste richting totdat het symbool voor het gewenste kookprogramma knippert of wordt aangegeven in de display.
2. Druk op  om de input vast te leggen
3. Draai    om het gewicht van het voedsel vast te leggen.
4. Druk op  om het programma te starten.

Opmerking:

- Let op dat het resultaat van de automatische kookprogrammas afhangt van de vorm en maat van het te koken voedsel.
- Plaats nooit voedsel direct op de basisplaat voor koken, opwarmen of ontdooien; gebruik altijd geschikt keukengerei.
- Stevige of zeer dichte voedsel types moeten niet direct gekookt worden zonder eerst ontdooit te worden. Anders zullen de buitenste delen al gekookt zijn voordat de binnenkant ontdooit is.
- Wanneer men voedsel kookt of opwarmt, moet het eerst afgedekt worden om uitdrogen te voorkomen.
- Wanneer het kook of ontdooiprogramma halverwege is, moet men het voedsel roeren of omdraaien om te zorgen dat de hitte gelijkmatig verdeeld worden.




Code	Schotel / kook functie	Opmerking	
	popcorn	Normale zak, zoals van elke supermarkt.	
	rijstepap	Afgemeten hoeveelheid van water en rijst, b.v. 1 liter water met 100gr rijst.	
	opwarmen pizza	De opgewarmde pizza is ongeveer 5°C	
	soep	200-250ml per portie	
	gegrilde stukken kip	Plaats het voedsel direct op het grillrek. Wanneer de helft van de grilltijd verlopen is, zal een piepsignaal aangeven dat het voedsel omgedraait moet worden. Draai hierna aan  om het programma voort te zetten.	
	gegrilde kippeborst		
	gegrilde hele kip		
	gegrilde kippepoot		
	gegrillt vlees		
	gegrilde stokjes		
	gegrilde stukken vis		
	gegrilde bief/lam		
	gegrilde worst		
	gegrilde mais		
	hot dog		
	toast		
	gestoomde kip		Plaats het te stomen voedsel op de keramische plaat en plaats deze in het midden van de basisplaat in de magnetron.
	gestoomd vlees		
	gestoomde hele vis		
	gestoomde garnalen		
	automatisch opwarmen	De schotel welke men wil opwarmen is ongeveer 5°C; gebruik een geschikte container ontworpen voor gebruik met een magnetron oven, of een plastic folie	
	aardbeien jam	<p>Ingrediënten: 500gr aardbeien (diepgevroren kan ook gebruikt worden), 250 speciale inmaaksuiker (2 plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de aardbeien schoon, afgieten, verwijder de steeltjes en plaats de de aardbeien op een hoge glazen container. 2. Meng de inmaaksuiker met de aardbeien, plaats in een hoge glazen container en afdekken. 3. Plaats de container in de magnetron en start het programma. Na 5-7 minuten, roer de inhoud van de container goed door elkaar. 4. Nadat het programma beëindigd, giet onmiddellijk de jam in goed schoongemaakte uitgespoelde glazen potten en sluit met een schroefdeksel. Zorg dat de potten ondersteboven geplaatst worden voor de eerste 10 minuten. Hierna draai ze om naar de normale positie en laat ze afkoelen. 	

	kersen jam	<p>Ingrediënten: 500gr kersen (diepgevroren kunnen ook gebruikt worden), 250 speciale inmaaksuiker (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak de kersen schoon, snij door de helft en verwijder de pitten. 2. Meng de inmaaksuiker met de kersen, plaats in een hoge glazen container en afdekken. 3. Plaats de container in de magnetron en start het programma. Na 5-7 minuten, roer de inhoud van de container goed door elkaar. 4. Nadat het programma beeindigd, giet onmiddellijk de jam in goed schoongemaakte uitgespoelde glazen potten en sluit met een schroefdeksel. Zorg dat de potten ondersteboven geplaatst worden voor de eerste 10 minuten. Hierna draai ze om naar de normale positie en laat ze afkoelen.
	kersen pudding	<p>Ingrediënten: 100gr boter of margarine, 100gr honing, 4 eieren, 500gr vetvrije kwark (een soort van cottage cheese), 50gr zachte tarwe griesmeel, 500gr kersen, 1 liter pruimensap, kaneel, 1 theelepel honing, olie of vet voor de vorm.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop de boter en honing (100gr) totdat het romig is. Scheid de eieren, voeg het eigeel toe en meng het. Klop nu het eiwit totdat het stijf is en meng. 2. Voeg en meng de 300gr schoongemaakte kersen met de pitten verwijderd. Neem een 'Guglhupf' of een gelijkwaardige vorm (1.5 l) geschikt voor magnetron ovens en vet de binnenkant van de vorm lichtelijk met olie of vet. Vul met het mengsel. 3. Plaats de vorm in de magnetron (niet afdekken) en start het programma. 4. Nadat het programme beeindigd is, laat de vorm staan voor 10 minuten voordat men de inhoud verwijderd. 5. Plaats de overgebleven kersen en pruimensap in een geschikte hoge container en gebruik de blender om puree te maken, giet nu alles door een fijne zeef. Voeg de kaneel en overgebleven honing toe naar smaak, en serveer samen met de warme pudding.

Instelling van meervoudige programma's

Voor het gebruik, kan de magnetron ingesteld worden om 3 opeenvolgende programmas te lopen, d.w.z. de magnetron functie eerst, gevolgt door de lichtgolffunctie functie, voordat men terug gaat naar de magnetron functie om te zorgen dat het voedsel nog steeds blootgesteld word aan extra hitte. Het meervoudig programmeer feature is niet alleen van toepassing voor de magnetron en de lichtgolffunctie functies, maar kan ook gebruikt worden voor andere meervoudige programma's.

Voorbeeld: gebruik eerst de magnetron functie, gevolgt door de lichtgolffunctie functie.


1. Programmeer de magnetron functie (zonder op de  te drukken). De display geeft **1S** aan.
2. Programmeer de lichtgolffunctie functie (zonder op de  te drukken). De display geeft **2S** aan.
3. Druk op . De symbolen voor de enkele programma's zal zichtbaar worden op de display.


Een piepsignaal geeft aan dat het gehele programma beëindigd is.

Tip: Deze geheugenfunctie is vooral nuttig als de magnetron wordt gebruikt om voedsel te koken bij verschillende vermogensinstellingen. Als aanvankelijk een hogere vermogensinstelling geselecteerd wordt, kan het vermogen in een later stadium worden verlaagd om het voedsel warm te houden en om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld blijft als het voedsel gereed is.

Veiligheidsinrichting voor kinderen:

Deze veiligheidsinrichting dient om te voorkomen dat kinderen het apparaat zonder toezicht in werking stellen.

Om de veiligheidsinrichting te activeren, druk op **STOP** gedurende 3 seconden. Het  symbol (sluitsymbool) wordt op het display weergegeven.

Om de veiligheidsinrichting uit te schakelen, druk opnieuw op **STOP** gedurende 3 seconden. Het  symbool verdwijnt van het display.

Neeot: Ingeval u met het apparaat een schakelprobleem heeft, eerst controleren of de veiligheidsinrichting niet geactiveerd is.

Tips voor ontdooien van voedsel

Wanneer voedsel ontdooit moet worden, moet men het eerst uit de verpakking halen, en het hierna op een geschikt bord plaatsen, welke men dan op de basisplaat zet.

Omdraaien/roeren

Bijna alle voedsel types moeten tenminste eenmaal omgedraait of geroert worden tijdens het ontdooiproces. Zorg ervoor dat de aparte stukken voedsel welke aan elkaar vast zitten, losgemaakt en verspreid worden.

Kleinere porties

Kleinere porties ontdooien meer gelijkmatig en sneller dan grotere porties. Wanneer voedsel ontdooit moet worden in de magnetron, is het beter dat men kleinere porties maakt voordat men deze invriest.

Staande tijd

Het is belangrijk dat men voedsel na het ontdooien voor een korte tijd laat staan, daar het ontdooiproces verder zal gaan. De tabel hieronder geeft de staande tijd aan voor de verschillende types van voedsel. Voedsel moet kort na het ontdooien gegeten worden. Het is niet aanbevolen om het voedsel voor de tweede keer in te vriezen.

Deze tabel geeft een benadering aan alleen voor referentie. De tijden en het gewicht kunnen verschillen.

Ontdooitijden (met 20% magnetron power) voor vlees en gevogelte:

Voedsel type	Microwave time setting	Standing time
rosbief	9-12 min. / 500g	10-15 min.
biefstuk	5-8 min. / 500g	5-10 min.
-gehakt	6-10 min. / 500g	5-10 min.
geroosterde	9-14 min. / 500g	10-15 min.
karbonade	6-10 min. / 500g	5-10 min.
ribben	7-10 min. / 500g	5-10 min.
Varkens gehakt	7-10 min. / 500g	5-10 min.
geroosterd lamsvlees	9-12 min. / 500g	10-15 min.
lamsschouder	8-12 min. / 500g	10-15 min.
lams karbonade	6-10 min. / 500g	5-10 min.
gevogelte		
kalkoen (heel)	7-12 min. / 500g	20-30 min.
stukken	8-12 min. / 500g	10-15 min.
kip (heel)	6-10 min. / 500g	10-15 min.
stukken	6-9 min. / 500g	10-15 min.
eend	9-12 min. / 500g	10-15 min.

Ontdooitijden (met 20% magnetron power) voor vis en zeevoedsel:

Vis en zeevoedsel	Magnetron tijd zetting	Staannde tijd	Hanteren
hele vis	4-6 min. / 500g	5 min.	Draai de vis halvevege door het ontdooiproces om.
mosselen	6-10 min. / 500g	2-3 min.	maak de stukken zo snel mogelijk van elkaar los.
garnalen of	5-8 min. / 500g	2-3 min.	maak de stukken zo snel mogelijk van elkaar los

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voordat men het apparaat schoonmaakt moet men zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld.
- Maak het apparaat niet schoon met water. Zorg ervoor dat geen water - hoe klein de hoeveelheid ook is – in de ventilatiegaten komt aan de binnen- of buitenkant van het apparaat. Gebruik geen stoomapparaten voor het schoonmaken.
- De oppervlaktes van de binnenkant moeten na ieder gebruik goed schoongemaakt worden. De binnenkant van de deur, de deur afdichting, en tevens de omgeving moeten altijd goed schoongehouden worden. Al het water op de binnenste oppervlaktes moet goed afgedroogt worden met een droge doek.
- Het hele apparaat mag schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek en een zachte huishoudezeep. Zorg ervoor dat er geen vochtigheid in de ventilatiegaten terecht komt. Veeg goed droog hierna.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Spuitbussen die speciaal ontworpen zijn voor het schoonmaken van gewone ovens mogen niet gebruikt worden. Eveneens, gebruik nooit metalen schrappers om de deur schoon te maken: dit is om te voorkomen dat men het oppervlak krast of het glas beschadigd.
- Het grillrek en de druiplaat mogen schoongemaakt worden met heet water en zeep.
- Om de watercontainer schoon te maken en te ontkalken, vult men deze met een

oplossing van warm water/azijn en laat het voor enige tijd staan zodat het tijd heeft om te werken. Giet de oplossing hierna weg en spoel het goed af met schoon water.

Technical specifications

Buitenmaten: 310 mm (H) x 565 mm (W) x 406 mm (D)

Binnenmaten

- Ruimte boven de basisplaat: 200mm

Gewicht apparaat: ca. 19 kg

Gebruiksvoltage: 230V~ 50 Hz

Totaal stroomgebruik:

- lichtgolffunctie: 850 W

- magnetron: 1400 W

- stoom: 1250 W

Opbrengst magnetronvermogen: 180 W - 900 W

Weggoien



Oude of beschadigde apparaten moeten onbruikbaar gemaakt worden door de kabel te verwijderen. Neem contact op met de plaatselijke gemeente als u niet weet waar u uw afgedankte apparaat ter recycling aan kunt bieden.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el horno microondas, le recomendamos que lea detenidamente las siguientes instrucciones y que conserve este manual de instrucciones como referencia en el futuro. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Elementos componentes

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Cierres de la puerta | 7. Generador de vapor |
| 2. Ventanilla de observación | 8. Bandeja recoge gotas |
| 3. Placa inferior | 9. Canal de recepción de agua |
| 4. Rejilla del grill | 10. Recipiente de agua |
| 5. Tablero de mandos | 11. Sensor de flotación |
| 6. Generador de calor | 12. Tapa del recipiente de agua |

Emplazar la unidad

- Coloque siempre el horno microondas sobre una superficie estable y nivelada resistente al calor y asegúrese de que queda protegido de cualquier fuente de calor o de una humedad excesiva.
- No utilice el aparato en exteriores.
- Debe asegurar una ventilación suficiente en todo momento. No coloque objetos encima de la unidad, y asegúrese de que se respeten las siguientes distancias mínimas de una pared u otro objeto:
Lado: 5 cm
Posterior: 10 cm
Superior: 20 cm
No debe quitarle los pies que se encuentran debajo de la unidad.
No debe instalarse este aparato dentro de un armario; al colocar el aparato, asegúrese también de no situarlo inmediatamente debajo de un armario o de cualquier otro objeto similar.

Conexión a la red eléctrica

El aparato sólo debe ser enchufado a una toma conectada a tierra instalada según las normas vigentes. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Antes de usarlo por primera vez

- Quite todos los materiales de embalaje externos e internos. Todos estos materiales están indicados para el reciclaje.
- Retire por completo el aluminio protector de las superficies de acero inoxidable.
- Después de desembalarlo y cada vez que conecta la unidad a la red eléctrica, examine la unidad y el cable de alimentación por si hubiera indicios de desperfectos. Asegúrese también de que la puerta (incluyendo la ventanilla de observación y los cierres) no está dañada o torcida y ciérrela firmemente contra su marco. Esto es importante porque asegura que no haya escapes de energía de microondas durante el funcionamiento. Por la misma razón debe examinar cuidadosamente la caja entera junto con el interior del horno.
En caso de avería, este aparato no debe ser usado hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.
- **No retire** la capa protectora que cubre el interior de la puerta, ni los tacos de goma de la rejilla del grill.
- Antes de utilizar el horno microondas, ponga el aparato a calentar en el ajuste de ondas luminosas (sin activar la función microondas) por unos 5 minutos. Esto eliminará el olor típico que se produce al encender este tipo de aparatos por primera vez. Puede que salga un poco de humo; esto es normal, pero asegure una ventilación adecuada.


Nota: No encienda el aparato a no ser que la comida a calentar o cocinar haya sido introducida en el horno. La utilización del electrodoméstico vacío podría dañar el aparato.

Notas importantes

- Al calentar líquidos en su microondas, el líquido puede calentarse más allá del punto de ebullición sin burbujear visiblemente. Por lo tanto es importante tener muchísimo cuidado al tocar los recipientes, p. ej. al sacarlos del horno.
El riesgo de sobrecalentamiento se puede reducir al poner una varilla de vidrio termorresistente en el recipiente durante el calentamiento.
- Los huevos con su cáscara o huevos enteros cocidos no deberán calentarse en un horno microondas, ya que podrían explotar incluso después de que el proceso de calentamiento en el microondas hubiera concluido.
- **Atención:** Es también sumamente peligroso calentar en el aparato líquidos o cualquier tipo de comida sólida dentro de recipientes cerrados, puesto que existe un riesgo real de explosión.
- El contenido de biberones o recipientes de vidrio con comida para niños deben ser revueltos o sacudidos para asegurar que el calor está distribuido de modo uniforme. **Para evitar quemaduras dolorosas y peligrosas, controle siempre la temperatura antes de darle de comer al niño.**
- Al calentar o cocer comida que está envuelta en materiales combustibles como plástico o papel, hay un riesgo de que estos ardan. También es posible que la comida se seque y hasta puede arder si el tiempo de cocción seleccionado es demasiado largo. La grasa y el aceite también son sustancias inflamables. Por lo tanto, es importante controlar el aparato durante su funcionamiento. Por supuesto que los líquidos altamente inflamables como el alcohol concentrado no deben ser calentados.

- Si observa que está saliendo humo durante el funcionamiento, mantenga la puerta cerrada para inhibir o apagar las llamas si hay. Apague la unidad inmediatamente y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.
- Para evitar el peligro de quemaduras, hay que utilizar siempre un paño apropiado para el horno al extraer los alimentos del horno, dado que los utensilios y los recipientes de cocina se calientan no sólo durante la utilización de las funciones de ondas luminosas, sino también durante el funcionamiento del microondas.
- Los termómetros especiales de cocina (como los que se emplean con un horno normal) no son indicados para el uso con los microondas.

Instrucciones importantes de seguridad

- **Cuidado: cierto tipo de alimentos puede tener una tendencia a prender fuego. No deje el aparato, bajo ninguna circunstancia, sin supervisión durante el funcionamiento de las funciones de microondas, ondas luminosas o una combinación, ni durante la utilización de cualquier programa automático de cocción.**
- Este microondas sólo está diseñado para descongelar, recalentar y cocer comida. No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Atención:** no debe permitirse que los niños utilicen el horno microondas sin supervisión, a menos que se hayan facilitado instrucciones específicas y claras con anterioridad a su utilización, permitiendo que el niño aprenda no sólo a manejar el horno microondas de modo seguro, sino también a entender los peligros derivados de un uso incorrecto o de no seguir las instrucciones.
- **Advertencia** debido a las elevadas temperaturas que se alcanzan en las funciones de combinación, los niños no deben utilizar el aparato a menos que estén bajo la supervisión adecuada de un adulto.
- No tocar el recipiente de agua del generador de vapor mientras se utiliza el aparato.
- **Precaución:** la placa base se calienta mucho durante y después del uso. No tocar la placa: existe peligro de quemaduras.
- Si es necesario rellenar el recipiente de agua durante un ciclo de cocción, deberá detener el programa antes de rellenar el recipiente; después reinicie el programa.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato:**
 - antes de la limpieza,
 - en caso de avería.
- **Atención:** Las superficies exteriores del electrodoméstico pueden calentarse durante su funcionamiento. También existe peligro de emisión de vapor por las ranuras de ventilación: peligro de quemaduras. **Mantener a los niños pequeños lejos del aparato en todo momento.** 
- No deje que el aparato o su cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable de alimentación cuelgue en el vacío y manténgalo lejos de cosas calientes.
- Es importante limpiar el electrodoméstico a fondo, con regularidad y eliminar los restos

de comida. En caso contrario se produciría un desgaste excesivo de la superficie del electrodoméstico y su vida útil se reduciría considerablemente. Además, la seguridad y el funcionamiento del aparato también se verían afectados.

- Este microondas está diseñado para uso doméstico y no comercial. (Clase B cumple con la norma EN 55011:1998+A1+A2)
- **Atención:** cualquier trabajo de mantenimiento o reparación que precise la extracción de alguna cubierta protectora contra la radiación del microondas representa un serio peligro para personas no cualificadas. Esto incluye la sustitución del cable especial eléctrico o la bombilla del alumbrado interior. El aparato no debe ser abierto, excepto por personal cualificado. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

La función microondas (Grupo II cumple con la norma EN 55011:1998+A1+A2)

Dentro de la unidad se genera energía electromagnética, haciendo que las moléculas en la comida (principalmente moléculas de agua) oscilen y por consiguiente que la comida se caliente. Por esta razón, la comida con un alto contenido de agua se calentará más rápidamente que la comida relativamente seca. El calor se propaga gradualmente dentro de la comida. Los utensilios, platos o recipientes que emplea solo se calientan indirectamente, como resultado de la temperatura de la comida.

Emplee siempre utensilios de cocina apropiados

- No coloque ningún alimento directamente sobre la placa base; utilice siempre un plato o recipiente adecuado.
- Debe evitarse el uso de objetos metálicos dado que las ondas se reflejan en las superficies metálicas, pudiendo no llegar hasta la comida que se desea cocinar. Cualquier metal dentro del horno podría producir chispas, y con ello un eventual daño al aparato.
- Como regla general, los cubiertos o contenedores metálicos no deben ser usados en el microondas. Algunas envolturas de comida contienen aluminio doméstico o alambre bajo una capa de papel y por lo tanto tampoco son indicadas para el uso con los aparatos de microondas.

En el caso de que en una receta se recomiende el uso de papel de aluminio, asegúrese de que la comida está firmemente envuelta en el papel de aluminio (evitando que haya burbujas de aire). Asegúrese de mantener una **distancia mínima de 2.5 cm** entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

- Asegúrese siempre de que el recipiente o el plato que emplea no lleva ningún detalle en metal como por ejemplo un borde de oro o colores que contiene partículas de plomo. Los objetos hechos de cristal de plomo tampoco son indicados. Asegúrese siempre de que los contenedores de cocina empleados no tienen sitios huecos (p.ej. en las asas). Los materiales porosos pueden haber absorbido agua durante la limpieza y tampoco son indicados. Los recipientes de cocina o utensilios hechos de materiales de plástico del tipo “Melamina” absorben energía y tampoco son indicados.

- Empleando la función microondas

- Sin embargo, los contenedores hechos de vidrio termorresistente o porcelana son muy adecuados para el uso en aparatos de microondas.
- El plástico es apropiado solo si es termorresistente hasta 140° C. Las bolsas de cocinar etc. deben ser perforadas para soltar la alta presión que se acumula durante

la cocción.

Los contenedores de cocina diseñados especialmente para el uso con microondas están en venta en la mayoría de tiendas que venden productos de cocina.

- Los contenedores de cocina o platos pueden someterse a una prueba para verificar si son apropiados para emplear en el microondas: coloque el artículo (sin comida) encima de la placa base; encienda la unidad, ajústela al nivel 'Alto' y déjela encendida unos 20 segundos. Escuche y mire por si hay crujidos o chispas. Si esto ocurre, apague la unidad inmediatamente. También es importante controlar la temperatura del contenedor: un contenedor apropiado sólo estará templado.

- **Funcionamiento de las ondas luminosas**

- Cuando utilice la función de las ondas luminosas, puede utilizar cualquier recipiente o placa termorresistente y utilizable en hornos convencionales. **No** utilice ningún artículo de plástico mientras utiliza la función de ondas luminosas.
- Los alimentos que desea cocinar pueden colocarse directamente sobre la rejilla, que después se deslizará por los rieles laterales. Coloque la bandeja recogegotas debajo de la rejilla.

- **Utilización de la combinación microondas/ondas luminosas**

- Cuando utilice la combinación microondas/ondas luminosas, las funciones de microondas y de ondas luminosas se activan alternativamente. Los recipientes o placas deben ser apropiados para su uso en un aparato microondas **así como** ser termorresistentes. Debido a las relativamente altas temperaturas, no se deben utilizar artículos de plástico. La bandeja incluida con el aparato está específicamente diseñada para su uso con todas las funciones descritas. Compruebe que el recipiente o la placa utilizados no contengan ninguna parte metálica.

<i>Utensilios utilizados para cocinar</i>	<i>Microondas</i>	<i>Ondas luminosas</i>	<i>Combinación</i>
Cristal termorresistente	sí	sí	sí
Cristal no termorresistente	no	no	no
Cerámica termorresistente	sí	sí	sí
Utensilios de plástico adecuados para el uso en el microondas	sí	no	no
Cuencos metálicos	no	sí	no
Bandejas o rejillas metálicas	no	sí	sí
Bandeja recogegotas	no	sí	sí
Papel de aluminio o recipientes desechables de aluminio	no	sí	no

Funcionamiento

Utilización del generador de vapor

Antes de utilizar el generador de vapor por primera vez, deberá limpiar adecuadamente el recipiente de agua y su tapa en agua caliente y jabón.

Funcionamiento:

- Abra la tapa del recipiente de agua.
- Extraiga el recipiente.
- Llene el recipiente hasta su nivel **máx** con agua corriente, limpia (no utilice agua mineral).

Nota: el nivel de agua debe estar entre las señales de **mín** y **máx**. Si el nivel está por

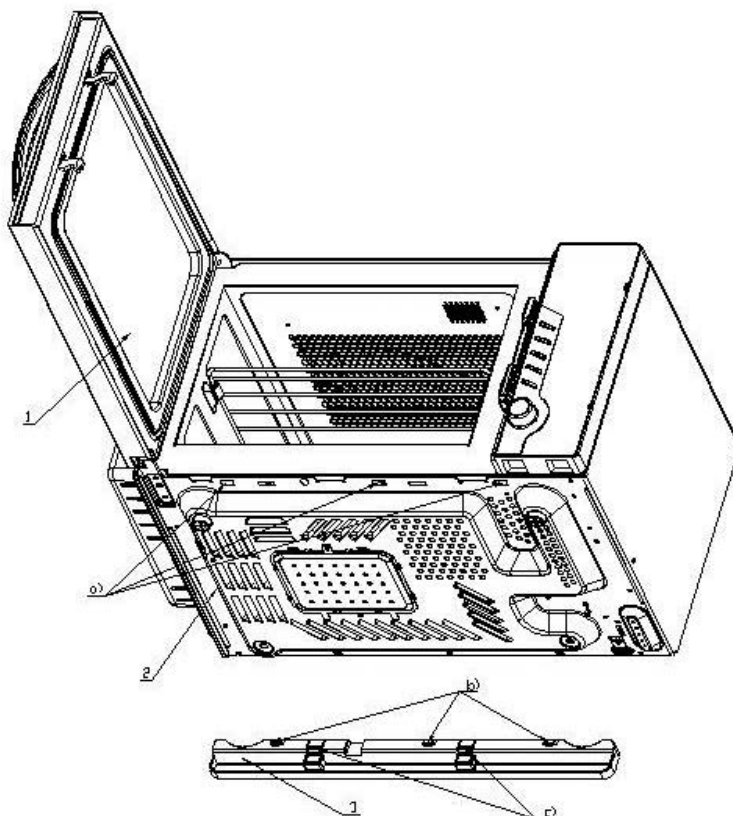
debajo del **mín**, la función de vapor no podrá activarse, o el recipiente deberá rellenarse después de un breve periodo de tiempo. Si el nivel de agua excede la señal de **máx**, existe el peligro de que el agua llegue al interior.

- Vuelva a colocar la tapa del recipiente y compruebe que está correctamente cerrada.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada.
- Coloque el plato con los alimentos que desea cocinar, en el centro de la placa base.
- Cierre la puerta.
- Seleccione el programa de cocción al vapor que desea, mediante el panel de control e inicie el programa.

Notas importantes:

- **Cuidado:** no abra el recipiente del agua durante el proceso de cocción.
- Si el nivel del agua cae por debajo de la señal del nivel **mín**, el programa se interrumpirá automáticamente. Se escuchará un pitido y el símbolo de cocción al vapor parpadeará, recordándole que debe reponer agua. Sin embargo, antes de rellenar el recipiente, deberá esperar hasta que el electrodoméstico se enfríe durante un breve intervalo de tiempo. Retire la tapa del recipiente. Llene el recipiente con agua y vuelva a colocar la tapa antes de reiniciar el programa.
- Durante el proceso de cocción al vapor, se observará que sale vapor por la apertura superior del aparato. Cuando finalice el proceso de cocción al vapor, todavía habrá restos de vapor en el interior, y además es posible que se haya acumulado agua caliente en la parte inferior de la puerta. Extreme las precauciones en el momento de abrir la puerta después de utilizar esta función.
- El canal de recepción de agua se deberá vaciar con suficiente antelación para evitar que se derrame el agua.

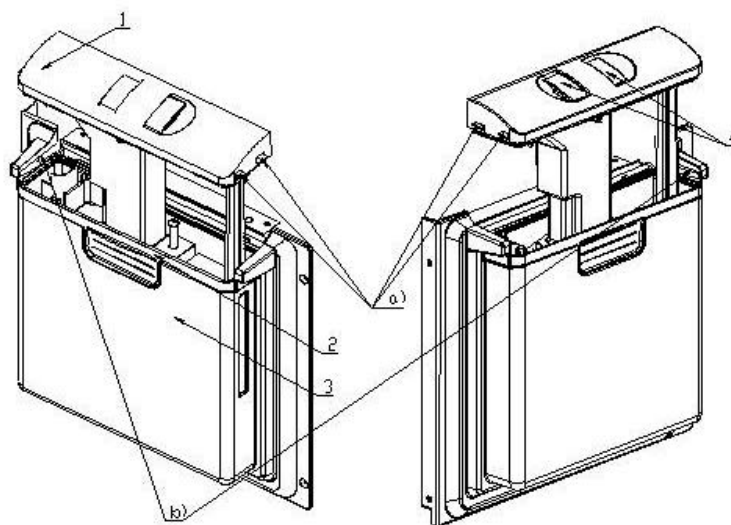
Instalación del canal de recepción de agua



Para poder utilizar la función de cocción al vapor, es necesario instalar el recipiente de agua y el canal de recepción de agua.

- Si el canal de recepción (3) está lleno de agua, deberá vaciarse inmediatamente. Puede utilizar un paño seco para absorber el agua, o extraer el canal y vaciarlo. Para extraer el canal, se debe abrir la puerta (1) por completo. Pulse los dos botones a la vez y extraiga el canal con precaución.
- Para volver a colocar el canal, abra la puerta por completo, coloque las tres lengüetas de posición (b) del canal en los tres orificios rectangulares (a) correspondientes que se encuentran en la parte inferior del aparato. Empuje el canal firmemente para asegurar que está ajustado en su posición.

Instalación de la tapa del recipiente de agua



Coloque la pieza de la tapa (1) dentro del recipiente de agua (2). Compruebe que las lengüetas (a) están correctamente situadas en el lateral (b) del recipiente. Si no están en esta posición, la función de vapor no podrá iniciarse por motivos de seguridad, porque el vapor escaparía por la apertura del recipiente.


Si desea extraer la tapa del recipiente, pulse los dos botones (4) situados en la parte superior de la tapa.

Información general para la programación del aparato






- Al pulsar cualquier botón de control del aparato, la introducción correcta de datos quedará confirmada mediante un pitido. Cualquier introducción incorrecta de datos se indicará mediante un doble pitido.
- Para cualquier programa, se puede seleccionar hasta 95 minutos de tiempo de cocción. Sin embargo, para la función de vapor, se puede seleccionar un tiempo máximo de cocción de 30 minutos.
- Se puede interrumpir o reiniciar un programa pulsando la tecla **STOP**.

Secuencia de funcionamiento general

- Coloque la comida a calentar en un contenedor apropiado. Introduzca el recipiente en el centro de la placa base del horno.
 - Al colocar alimentos en el microondas, deben cubrirse para evitar que se sequen. Tapas de vidrio o plástico diseñados especialmente para usar con microondas se

	Ajustes de potencia			
	Potencia	Visualizador	Tipo	
1 x	900W	100	Alto	Calentar líquidos, cocinar
2 x	720W	80	Medio alto	Descongelar y calentar platos ultracongelados
3 x	540W	60	Medio	Cocinar comida delicada
4 x	360W	40	Descongelar	Descongelar
5 x	180W	20	Bajo	Descongelar comida delicada
6 x	0W	0		

Ejemplo: para programar la función microondas durante un tiempo de cocción de 5 minutos al 540W de potencia.






1. Pulse  3 veces. El visualizador muestra **P-60**.
2. Gire    hasta que el visualizador muestre **5:00**.
3. Pulse .

La función de ondas luminosas

La tecnología de ondas luminosas utiliza el calor de radiación para cocer los alimentos. Este programa es adecuado para cocer salchichas, filetes de lomo, y otros cortes finos de carne etc. También se puede utilizar para preparar sandwiches calientes.



Seleccione el tiempo deseado de cocción. El ajuste de potencia no se puede cambiar. Dado que es necesario dar la vuelta a la carne cuando una cara esté suficientemente dorada, y sacarla cuando ya esté hecha en ambos lados, es necesario vigilar atentamente este proceso.

Ejemplo: programar un tiempo de cocción de 30 minutos.

1. Pulse . El visualizador muestra **0:00**.
2. Gire   , hasta que el visualizador muestre **30:00**.
3. Pulse .

Microondas + ondas luminosas

Cuando se utiliza esta función, las funciones de microondas y ondas luminosas se activan alternativamente en distintos intervalos de tiempo. La utilización de microondas y ondas luminosas reduce el tiempo de cocción.

Las siguientes dos combinaciones disponibles se pueden seleccionar pulsando  dos o tres veces. Una vez seleccionado el tiempo de cocción deseado, el proceso de cocción comenzará al pulsar .

Combinación 1:

La función microondas está activa durante el 30% del tiempo programado, mientras que la función de ondas luminosas está activa durante el restante 70%.






Este programa es útil para el pescado, las patatas o para gratinar.

Combinación 2:

La función microondas está activa durante el 55% del tiempo programado, mientras que la función de ondas luminosas está activa durante el restante 45%.

Este programa se puede utilizar para las aves, tortillas, etc.






Ejemplo: Vd. desea que el programa Combinación 2 funcione durante 25 minutos.

1. Pulse  3 veces. El visualizador muestra **Co-2**.
2. Gire   , hasta que el visualizador muestre **25:00**.
3. Pulse .

Cocción al vapor

La función de cocción al vapor es adecuada para cocinar pescado, verduras, etc.

Ejemplo: programar un tiempo de cocción de 20 minutos.

1. Pulse . El visualizador muestra **0:00**.
1. Gire   , hasta que el visualizador muestre **20:00**.
1. Pulse .









Nota: *Alarma de bajo nivel de agua*

Si el nivel del agua está por debajo del **mín**, el aparato se detendrá automáticamente. Se escuchará un pitido y el visualizador mostrará **'DEDE—'**.

Después de añadir agua, pulse  de nuevo y el programa continuará.
























Programas automáticos de cocción



Estos programas automáticos de cocción son útiles cuando se cuecen o calientan alimentos sin haber seleccionado ningún ajuste particular, es decir para potencia o tiempo de cocción. Esta función utiliza ajustes preprogramados, donde sólo se necesita introducir datos relativos al tipo de alimentos y el peso o el volumen. Para conseguir una cocción o dorado uniforme, es importante vigilar atentamente los alimentos durante el proceso de cocción o dorado y, si es necesario, girar los alimentos repetidas veces. Ajuste el programa del modo siguiente:

1. Gire    en sentido contrario a las agujas del reloj para acceder al menú de selección. Después gire en la dirección adecuada hasta que el símbolo del programa de cocción deseado parpadee o aparezca mostrado en el visualizador.
2. Pulse  para confirmar la opción seleccionada
3. Gire    para configurar el peso de los alimentos.
4. Pulse  para iniciar el programa.

Observaciones:

- Recuerde que el resultado de los programas automáticos de cocción depende de la forma y el tamaño de los alimentos que cocina.
- Cuando desee cocinar, calentar o descongelar, no coloque los alimentos directamente sobre la placa base; utilice siempre un recipiente adecuado.
- Los alimentos de textura firme o densa no se deben cocinar directamente sin descongelarlos previamente. En caso contrario las capas exteriores se cocerán antes de que el interior se descongele.
- Los alimentos que desea cocinar o calentar, se deben cubrir para evitar que se sequen.
- Cuando haya transcurrido la mitad del programa de cocción o descongelación, gire o revuelva los alimentos para asegurar una distribución uniforme del calor.



Código	Plato / función de cocción	Observación	
	palomitas de maíz	una bolsa normal, de cualquier supermercado.	
	gachas de arroz	cantidad medida de agua y arroz, por ejemplo 1 litro de agua con 100g de arroz.	
	calentar una pizza	la pizza que desea calentar está aproximadamente a 5°C	
	sopa	200-250ml por porción	
	porción de pollo asado	coloque los alimentos que desea asar directamente sobre la rejilla del grill. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado, escuchará un pitido que le recuerda que debe girar los alimentos. Después pulse  y el programa continuará.	
	filete de pollo asado		
	pollo asado entero		
	muslo pollo asado		
	carne asada		
	brocheta asada		
	porción de pescado asado		
	ternera/cordero asado		
	salchicha asada		
	maíz asado		
	perrito caliente		
	tostada		
	pollo cocido al vapor		coloque los alimentos que desea cocer al vapor sobre un plato de cerámica e introduzca el plato en el microondas situándolo en el centro de la placa base.
	carne cocida al vapor		
	pescado entero cocido al vapor		
	gambas cocidas al vapor		
	recalentar automáticamente	el alimento que desea calentar está aproximadamente a 5°C; use un recipiente adecuado diseñado para el uso en el microondas, o un film de plástico	
	Mermelada de fresa	<p>Ingredientes: 500g de fresas (también puede utilizar fresas ultracongeladas), 250 de azúcar especial para mermeladas (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie las fresas, séquelas, retire los tallos y colóquelas en un recipiente alto de cristal. 2. Mezcle el azúcar para mermelada con las fresas, introdúzcalo en un recipiente alto de cristal y tápelo. 3. Coloque el recipiente en el microondas e inicie el programa. Después de 5-7 minutos, revuelva bien el contenido del recipiente. 4. Cuando el programa haya finalizado, vierta inmediatamente la mermelada en jarras de cristal que habrán sido cuidadosamente lavadas y enjuagadas y ciérrelas con una tapa de rosca. Asegúrese de colocar las jarras boca abajo durante los primeros 10 minutos. Después colóquelas en posición derecha y permita que se enfríen. 	


	Mermelada de cereza	<p>Ingredientes: 500g cerezas (también puede utilizar cerezas ultracongeladas), 250 azúcar especial para mermeladas (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie las cerezas, córtelas por la mitad y retire el hueso. 2. Mezcle el azúcar para mermelada con las cerezas, introdúzcalo en un recipiente alto de cristal y tápele. 3. Coloque el recipiente en el microondas e inicie el programa. Después de 5-7 minutos, revuelva bien el contenido del recipiente. 4. Cuando el programa haya finalizado, vierta inmediatamente la mermelada en jarras de cristal que han sido lavadas y enjuagadas y ciérrelas con una tapa de rosca. Asegúrese de colocar las jarras boca abajo durante los primeros 10 minutos. Después colóquelas en posición derecha y permita que se enfríen.
	Pudding de cerezas	<p>Ingredientes: 100g de mantequilla o margarina, 100g de miel, 4 huevos, 500g de queso fresco desnatado (un tipo de queso blanco), 50g de sémola fina de trigo, 500g de cerezas, 1 litro de zumo de ciruelas, canela, 1 cucharada de postre de miel, aceite o mantequilla para el molde</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bata la mermelada y la miel (100g) hasta que estén cremosas. Separe las claras de los huevos, añada las yemas a la mezcla anterior y revuelva. Después bata la clara hasta el punto de nieve y añádala. 2. Añada 300g de las cerezas limpias sin hueso. Tome un molde de corona o similar (1.5 l) apropiado para el uso en el microondas y úntelo ligeramente con aceite o mantequilla. Vierta la mezcla en el molde. 3. Introduzca el molde en el microondas (no lo tape) e inicie el programa. 4. Cuando el programa haya finalizado, permita que el molde repose durante 10 minutos antes de volcar el contenido. 5. En cuanto a las cerezas restantes y el zumo de ciruelas, colóquelos en un recipiente alto apropiado y utilice la batidora para mezclarlos, luego pase la mezcla por un colador fino. Aderece con canela y miel a su gusto, y sirva junto con el pudding caliente.

Establecer programas múltiples

Antes del funcionamiento, el microondas se podrá configurar para que se activen hasta un máximo de 3 programas consecutivos, por ejemplo la función microondas, seguida de la función de ondas luminosas y de nuevo la función microondas para asegurar que el alimento estará expuesto a una potencia adicional. La prestación de programas múltiples se puede utilizar con las funciones microondas y ondas luminosas, pero también con cualquier combinación de programas.

Ejemplo: utilizar la función microondas primero, seguida de la función de ondas luminosas.

1. Programar la función microondas (sin pulsar ) El visualizador muestra **1S** .
2. Programar la función de ondas luminosas (sin pulsar ). El visualizador muestra **2S** .

3. Pulse . Los símbolos de los programas independientes aparecerán en el visualizador.

Cuando el programa completo haya finalizado se escuchará un pitido.

Consejo: Esta función de memoria es especialmente útil cuando utilice el microondas para cocer alimentos a distintos niveles de potencia. Inicialmente se debe seleccionar una potencia más elevada, posteriormente se puede reducir la potencia para mantener los alimentos calientes, y para garantizar que el calor está distribuido uniformemente cuando los alimentos ya están cocidos.

Dispositivo de seguridad para niños:

Este dispositivo de seguridad evita que los niños puedan utilizar el aparato sin supervisión.

Para activar el dispositivo de seguridad. Pulse **STOP** durante 3 segundos. El símbolo  aparece mostrado en el visualizador.

Para desactivar el dispositivo de seguridad. Pulse **STOP** de nuevo durante 3 segundos. El símbolo  desaparece del visualizador.

Nota: Si Vd. no pudiera encender el aparato, compruebe primero que el dispositivo de seguridad no está activado.

Consejos para la descongelación de alimentos

En el momento de descongelar algún alimento, primero deberá extraerlo de su envase, colocarlo sobre un plato adecuado que después se situará sobre la placa base.

Girar/revolver

Casi todos los tipos de alimentos se deben girar o revolver una vez durante el proceso de descongelación. Asegúrese de separar los trozos de alimentos que están pegados, y reorganizarlos.

Porciones pequeñas

Las porciones más pequeñas se descongelan de modo más uniforme y rápido que las porciones grandes. Si los alimentos se van a descongelar en un microondas, es preferible organizar los alimentos en porciones pequeñas antes de proceder a su congelación.

Tiempo de reposo

Es importante dejar que los alimentos reposen durante un tiempo después de su descongelación, porque el proceso de descongelación prosigue. La siguiente tabla muestra el tiempo de reposo para cada tipo de alimento. Los alimentos se deben consumir rápidamente después de la descongelación. No es recomendable congelarlos por segunda vez.

Esta tabla muestra unos tiempos aproximados de referencia. El tiempo y el peso pueden variar.

Tiempo de descongelación (al 20% de potencia del microondas) para carnes y aves:

Tipo de alimento	Ajuste de tiempo del microondas	Tiempo de reposo
ternera asada	9-12 min. / 500g	10-15 min.
filete de ternera	5-8 min. / 500g	5-10 min.
–carne picada	6-10 min. / 500g	5-10 min.
cerdo asado	9-14 min. / 500g	10-15 min.
chuleta de cerdo	6-10 min. / 500g	5-10 min.
costillas	7-10 min. / 500g	5-10 min.
carne picada de cerdo	7-10 min. / 500g	5-10 min.
cordero asado	9-12 min. / 500g	10-15 min.
paletilla de cordero	8-12 min. / 500g	10-15 min.
chuleta de cordero	6-10 min. / 500g	5-10 min.
pollo		
pavo (entero)	7-12 min. / 500g	20-30 min.
porciones	8-12 min. / 500g	10-15 min.
pollo (entero)	6-10 min. / 500g	10-15 min.
porciones	6-9 min. / 500g	10-15 min.
pato	9-12 min. / 500g	10-15 min.

Tiempo de descongelación (al 20% de potencia del microondas) para pescado y marisco:

Pescado y marisco	Ajuste de tiempo del microondas	Tiempo de reposo	Manipulación
pescado entero	4-6 min. / 500g	5 min.	gire el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación
mejillones	6-10 min. / 500g	2-3 min.	separe los trozos lo antes posible.
gambas o langostinos	5-8 min. / 500g	2-3min.	separe los trozos lo antes posible.

Mantenimiento y limpieza general

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y que se haya enfriado por completo.
- No limpie la unidad con agua. Asegúrese de que el agua - ni la más mínima cantidad - no entre en las ranuras de ventilación en el interior o el exterior de la unidad. No emplee aparatos de limpieza con vapor para la limpieza.
- La superior interior se debe limpiar a fondo después de cada ciclo de funcionamiento. El interior de la puerta, el cierre sellador de la puerta y la superficie adyacente siempre deben estar limpios. El agua de la superficie interior se debe secar con un paño seco.
- La unidad entera se puede limpiar con un paño limpio ligeramente humedecido y un detergente ligero. Asegúrese de que la humedad no penetra en las ranuras de ventilación. Después séquelo meticulosamente.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes. Los pulverizadores especiales para limpiar hornos normales que se pueden conseguir en las tiendas no se deben usar. Del mismo modo, no utilizar un raspador de metal para limpiar la puerta; esto evitará que se produzcan rayas y daños en el cristal.
- La rejilla del grill y la bandeja recogegotas se pueden limpiar en agua caliente y jabón.
- Para limpiar y descalcificar el recipiente de agua, llénelo con una solución templada de agua/vinagre y deje reposar durante un tiempo para que surta efecto. Después tire la

solución y enjuague repetidas veces con agua limpia.

Especificaciones técnicas

Tamaño exterior: 310 mm (A) x 565 mm (A) x 406 mm (P)

Tamaño interior

- Espacio libre sobre la placa base: 200mm

Peso de unidad: ca. 19 kg

Voltaje de operación: 230V~ 50 Hz

Consumo total de energía:

- ondas luminosas: 850 W

- microondas: 1400 W

- vapor: 1250 W

Potencia de salida de microondas: 180 W - 900 W

Desechar



Se debe dejar las unidades viejas o dañadas inservibles quitándoles el cable de alimentación. Si no sabe qué facilidades de reciclaje hay en su barrio, averígüelo en la oficina pertinente del ayuntamiento.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Gentile Cliente,

Prima d'utilizzare il forno a microonde, leggete attentamente le seguenti istruzioni e conservate il presente libretto per poterlo consultare anche in futuro. L'apparecchio va utilizzato solo da persone che si siano impratichite con le presenti istruzioni.

Imparate a conoscere il vostro apparecchio

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Chiusura sportello | 7. Generatore di vapore |
| 2. Oblò d'osservazione | 8. Leccarda |
| 3. Piastra base | 9. Vaschetta di raccolta dell'acqua |
| 4. Griglia | 10. Serbatoio d'acqua |
| 5. Quadro di comando | 11. Galleggiante sensore |
| 6. Elemento riscaldante | 12. Coperchio del serbatoio d'acqua |

Sistemazione dell'apparecchio

- Installate sempre il forno a microonde sopra ad una superficie stabile e piana, termoresistente e al riparo da qualsiasi fonte di eccessivo calore o umidità.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Assicurate sempre una sufficiente aerazione. Non poggiate sull'apparecchio nessun oggetto e rispettate le distanze minime qui di seguito indicate fra l'apparecchio e il muro o altri oggetti:

Lati: 5 cm
Dietro: 10 cm
Alto: 20 cm

Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere incassato all'interno di mobiletti chiusi. Quando sistemate l'apparecchio, evitate di installarlo direttamente sotto un armadio o qualsiasi altro oggetto simile.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

- Eliminate completamente tutti gli imballi esterni e interni. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili.

- Rimuovete completamente la membrana protettiva dalle parti esterne in acciaio inossidabile.
- Dopo la sbollatura e prima di collegare alla rete di alimentazione, controllate accuratamente che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non presentino nessuna traccia di deterioramento. Assicuratevi inoltre che lo sportello (oblò d'osservazione e chiusure dello sportello compresi) non sia danneggiato o piegato e richiudete saldamente lo sportello contro il suo supporto. Ciò è importante per impedire l'emissione d'energia microonde durante il funzionamento. Per lo stesso motivo occorrerà esaminare accuratamente la parte esterna dell'apparecchio e l'interno del forno.

In caso di danneggiamento, l'apparecchio non deve essere utilizzato finché non sarà stato controllato da un tecnico specializzato.

- **Non rimuovete** la pellicola protettiva che ricopre la parte interna dello sportello, né i tasselli di gomma della griglia.
- Dovendo usare il forno a microonde per la prima volta, lasciate riscaldare l'apparecchio regolato solo sulla funzione a onde luminose (senza attivare la funzione microonde) per circa 5 minuti. Questo accorgimento aiuterà a eliminare l'odore caratteristico emesso da apparecchi di questo tipo alla prima accensione. Potrebbe fuoriuscire un leggero fumo: è assolutamente normale ma occorrerà assicurare una sufficiente aerazione.


Avvertenza: non accendete l'apparecchio senza aver inserito nel forno il cibo da riscaldare o da cuocere. L'uso a vuoto dell'apparecchio rischia di danneggiarlo.

Consigli utili

- Quando mettete a riscaldare nel forno a microonde delle sostanze liquide, potrebbe succedere che il liquido si riscaldi oltre il punto d'ebollizione, senza che sia visibile nessun ribollimento. È importante perciò prestare molta attenzione quando toccate i contenitori, ad esempio per toglierli dal forno.
Per ridurre i rischi di trabocco, durante il processo di riscaldamento sarebbe opportuno introdurre nel contenitore un'asta in vetro termoresistente.
- Non mettete a riscaldare con il forno a microonde uova nei gusci o uova sode intere: rischierebbero di scoppiare, e il rischio persiste anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde si è concluso.
- **Attenzione:** è altrettanto pericoloso riscaldare con il forno a microonde liquidi o altri cibi solidi sistemati in contenitori chiusi perché potrebbero esplodere.
- Prima di mettere a riscaldare biberon o pappe per bambini in barattoli di vetro, agitate e mescolatene bene il contenuto per assicurare una distribuzione uniforme della temperatura. **E prima di presentare il cibo al bambino, controllatene sempre la temperatura in modo da evitare dolorose e pericolose scottature.**
- Quando riscaldate o cuocete cibo contenuto o avvolto in materiali combustibili quali la plastica o la carta, l'involucro rischia di infiammarsi. Potrebbe succedere anche che il cibo si secchi o addirittura si infiammi se il tempo di cottura è eccessivo. Anche il grasso o l'olio sono sostanze infiammabili. È quindi importante sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento. I liquidi molto infiammabili come l'alcool ad alta concentrazione, ovviamente non devono mai essere riscaldati.
- In caso d'emissione di fumo durante il funzionamento, tenete lo sportello chiuso per impedire o soffocare eventuali fiamme. Spegnete immediatamente l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente.

- Per evitare rischi di scottature, utilizzate sempre una presina adatta quando togliete il cibo dal forno: gli utensili e i contenitori da cucina si riscaldano sia durante le funzioni a onde luminose, sia durante il funzionamento a microonde.
- I termometri da forno speciali (come quelli utilizzati nei forni tradizionali) non sono adatti per i forni a microonde.

Importanti norme di sicurezza

- **Avvertenza: alcuni alimenti possono prendere fuoco. Non lasciate mai, in nessuna circostanza, l'apparecchio senza sorveglianza mentre è attivata la funzione a microonde, a onde luminose, funzioni combinate o uno qualsiasi dei programmi automatici di cottura.**
- Questo forno a microonde è stato progettato esclusivamente per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura degli alimenti. Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione:** non consentite mai che dei bambini utilizzino il forno a microonde senza la sorveglianza di un adulto, a meno che, prima dell'uso, non abbiate dato al bambino istruzioni chiare e precise che gli permettano non solamente d'utilizzare senza pericolo il forno a microonde, ma anche di capire gli eventuali rischi derivanti da un erraneo utilizzo o dalla non osservanza delle istruzioni.
- **Avvertenza** a causa delle alte temperature raggiunte durante l'utilizzo delle funzioni combinate, i bambini non dovrebbero utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata sorveglianza di un adulto.
- Non toccate il serbatoio d'acqua del generatore di vapore mentre l'apparecchio è in uso.
- **Avvertenza:** la piastra base è molto calda dopo l'uso. Non toccate la piastra, potreste riportare scottature.
- Se si rende necessario il rabbocco del serbatoio d'acqua durante un ciclo di cottura, dovete prima interrompere il programma e poi rabboccare il serbatoio. Dopo riavviate il programma.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente:**
 - durante ogni pulizia,
 - in caso di cattivo funzionamento.
- **Attenzione:** le superfici esterne dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Esiste anche il rischio che fuoriesca del vapore dalle fenditure d'aerazione:  **pericolo di scottature. Tenete i bambini sempre ben lontani dall'apparecchio.**
- Evitate che l'apparecchio o il cavo d'alimentazione si trovino a contatto con fonti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo d'alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi riscaldanti.
- È importante che l'apparecchio venga pulito completamente e a intervalli regolari e che si eliminino tutti i residui di cibo dal suo interno. Altrimenti le superfici esposte potrebbero usurarsi eccessivamente riducendo sensibilmente la previsione di durata dell'apparecchio, oltre a comprometterne il funzionamento corretto e sicuro.
- Questo forno a microonde è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso

per uso professionale. (Classe B in accordo alla norma EN 55011:1998+A1+A2)

- **Attenzione:** ogni manutenzione o assistenza che esiga la rimozione del coperchietto di protezione contro i raggi a microonde costituisce un rischio grave per le persone non qualificate. Ciò comprende la sostituzione del cavo d'alimentazione speciale o di qualsiasi lampadina interna. L'apparecchio non deve essere aperto, tranne che da un tecnico qualificato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente libretto.

La funzione microonde (Gruppo II in accordo alla norma EN 55011:1998+A1+A2)

Un'energia elettromagnetica verrà prodotta all'interno dell'apparecchio, generando l'oscillazione delle molecole alimentari (molecole d'acqua in particolare), oscillazione che, a sua volta, determinerà il riscaldamento del cibo. I cibi ad alto tenore d'acqua si riscaldano perciò più velocemente dei cibi secchi. Il calore verrà gradualmente prodotto all'interno del cibo. Gli utensili, contenitori o piatti utilizzati saranno indirettamente riscaldati e solamente in funzione della temperatura del cibo.

Utilizzate sempre utensili da cucina idonei

- Non mettete mai gli alimenti direttamente sulla piastra base, utilizzate sempre un piatto adatto o un contenitore da cucina.
- L'uso di oggetti di metallo deve essere evitato perché le superfici metalliche riflettono le microonde, impedendo che esse giungano sino al cibo da cuocere. La presenza di metallo dentro il forno potrebbe causare alcune scintille suscettibili, a loro volta, di danneggiare l'apparecchio.
- In linea generale, non si devono usare nel forno a microonde posate o contenitori in metallo. Alcuni involucri alimentari comprendono fogli d'alluminio o fili metallici sotto ad uno strato di carta, e non sono consigliabili per l'uso con gli apparecchi a microonde. Nel caso in cui in una ricetta sia consigliato l'utilizzo del foglio di alluminio, badate ad avvolgere accuratamente il cibo nel foglio di alluminio (evitando la formazione di bollicine d'aria). Calcolate uno **spazio di minimo 2.5 cm** fra il foglio di alluminio e le pareti interne del forno.
- Assicuratevi sempre che il contenitore o il piatto da cucina utilizzato non abbia nessuna decorazione metallica, tipo un bordo dorato o colorato contenente delle particelle di metallo. Gli oggetti in cristallo di piombo sono sconsigliati. Assicuratevi sempre che i contenitori utilizzati per la cottura non presentino nessun elemento vuoto (impugnature, ad esempio). Le sostanze porose rischiano di assorbire acqua durante la pulizia e sono quindi sconsigliate. I contenitori o utensili da cottura in 'Melamina' assorbono energia e sono anch'essi sconsigliati.

- Uso della funzione microonde

- I contenitori in vetro o in porcellana termoresistente si prestano tuttavia perfettamente all'uso dentro gli apparecchi a microonde.
- La plastica è idonea solamente nel caso in cui sia termoresistente fino a 140° C. I sacchetti di cottura ecc. devono essere perforati in modo da liberare l'alta pressione durante la cottura.
I contenitori da cucina specialmente designati per l'uso nei forni a microonde sono disponibili presso i principali negozi di articoli da cucina.
- I contenitori o piatti da cucina possono essere provati per determinare se sono

ideali per l'uso dentro un apparecchio a microonde: ponete l'oggetto (privo di alimenti) sopra alla piastra base; accendete l'apparecchio, regolate il forno al livello 'Alto' e lasciatelo funzionare per circa 20 secondi. Ascoltate e osservate attentamente se si producono scoppiettii o scintille. In questo caso, spegnete immediatamente l'apparecchio. È importante controllare anche la temperatura del contenitore: i contenitori adatti diventeranno solamente tiepidi.

- Uso della funzione a onde luminose

- Quando utilizzate la funzione a onde luminose, adoperate solo contenitori o piatti da cucina adatti all'uso con forni tradizionali. **Non** usate mai nessun elemento in plastica con la funzione a onde luminose.
- Gli alimenti da preparare possono essere sistemati direttamente sulla griglia, che va inserita facendola scorrere lungo le scanalature guida. Sotto la griglia dovete inserire la leccarda.

- Uso della funzione combinata microonde/onde luminose

- Quando utilizzate la combinazione delle microonde e delle onde luminose, le funzioni a microonde e a onde luminose vengono attivate alternativamente. Pertanto, i contenitori o i piatti da cucina che vanno utilizzati devono essere adatti per l'uso in forni a microonde, ma devono essere **anche** termoresistenti. Per le temperature relativamente alte raggiunte, non possono essere usati articoli in plastica. La griglia fornita in dotazione con questo apparecchio è particolarmente studiata per l'uso con tutte le funzioni descritte. Assicuratevi che il contenitore o il piatto da cucina utilizzato non contenga nessun elemento metallico.

<i>Utensili</i>	<i>Microonde</i>	<i>Onde luminose</i>	<i>Combinazione</i>
Vetro termoresistente	sì	sì	sì
Vetro non resistente al calore	no	no	no
Ceramica termoresistente	sì	sì	sì
Contenitori in plastica adatti alle microonde	sì	no	no
Coppe di metallo	no	sì	no
Griglie o vassoi di metallo	no	sì	sì
Leccarda	no	sì	sì
Fogli e vaschette in alluminio	no	sì	no

Funzionamento

Utilizzo del generatore di vapore

Prima di utilizzare per la prima volta il generatore di vapore, lavate accuratamente il serbatoio dell'acqua e il coperchio con acqua calda e sapone.

Funzionamento:

- Aprite il coperchio del serbatoio d'acqua.
- Estraiete il serbatoio.
- Riempite il serbatoio sino al livello **max** con acqua pulita e fresca (non utilizzate acqua minerale).

N.B.: il livello dell'acqua deve trovarsi tra i segni di **min** e **max**. Se il livello è sotto il segno **min**, è probabile che non si attivi la funzione vapore o che il serbatoio abbia bisogno di rabbocco dopo pochissimo tempo. Se invece il livello supera il segno **max** c'è il

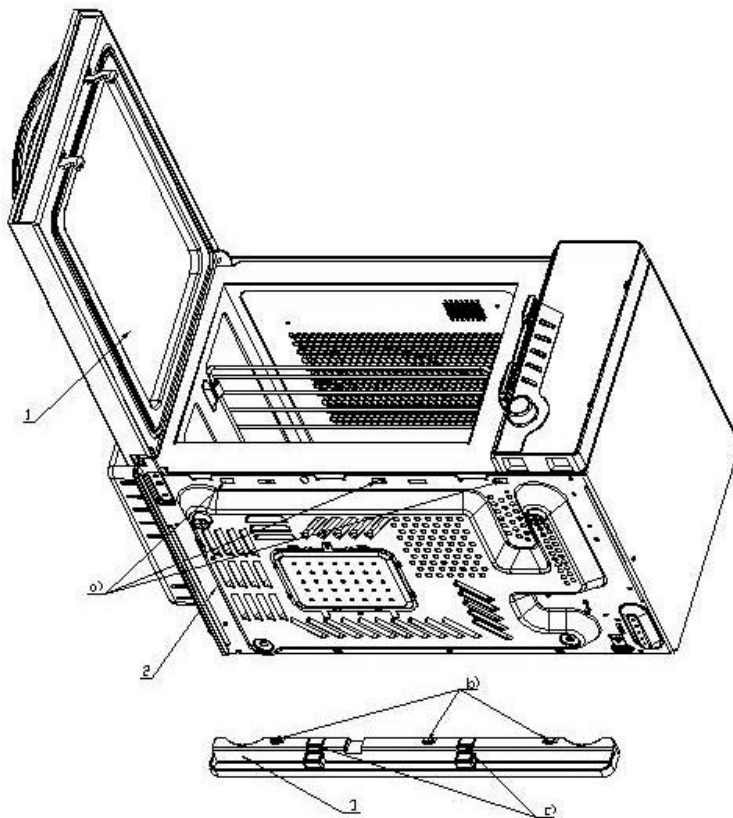
pericolo che l'acqua coli all'interno dell'apparecchio.

- Rimettete il coperchio del serbatoio e accertatevi che sia ben bloccato in sede.
- Collegare la spina a una presa di corrente a muro adatta.
- Sistemate il piatto con gli alimenti da preparare al centro della piastra base.
- Chiudete lo sportello.
- Dal quadro di comando, impostate il programma di cottura a vapore che desiderate e avviate il programma.

Importante:

- **Avvertenza:** non aprite il serbatoio d'acqua durante il processo di cottura.
- Se il livello dell'acqua si abbassa sotto il segno **min**, il programma si interrompe automaticamente. Sarà emesso un segnale acustico e il simbolo della cottura a vapore lampeggerà ricordando così la necessità di rabboccare il serbatoio. Ma prima di aggiungere acqua nel serbatoio, aspettate un breve lasso di tempo finché l'apparecchio non si sia raffreddato. Rimuovete il coperchio del serbatoio. Aggiungete acqua nel serbatoio e rimettete il coperchio prima di riavviare il programma di cottura.
- Durante la cottura a vapore, il vapore fuoriesce dalle aperture poste nella parte superiore dell'apparecchio. Al termine della cottura a vapore, all'interno dell'apparecchio potrebbe esserci ancora del vapore residuo e c'è anche la possibilità che dell'acqua calda si sia accumulata vicino alla parte inferiore dello sportello. Per questo è importante che prestiate la massima attenzione quando aprite l'apparecchio dopo l'uso.
- La vaschetta di raccolta dell'acqua va svuotata a tempo debito per evitare che trabocchi.

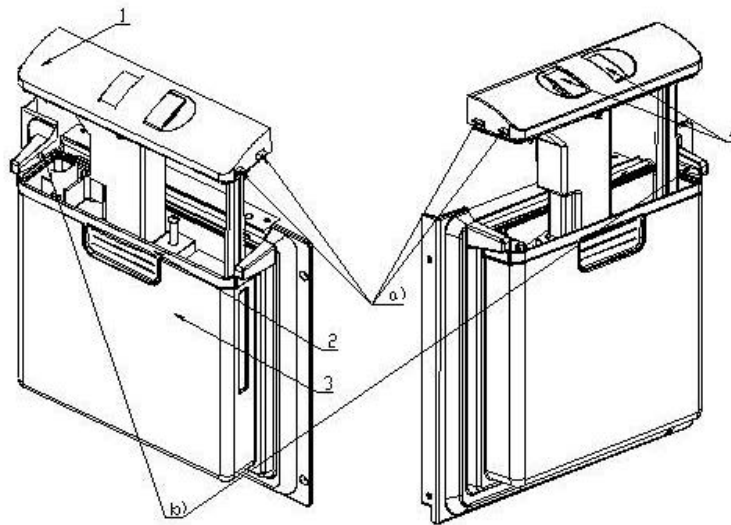
Inserimento della vaschetta di raccolta dell'acqua



Prima di poter utilizzare la funzione di cottura a vapore, è necessario inserire nell'apparecchio il serbatoio d'acqua e la vaschetta di raccolta dell'acqua.

- Se la vaschetta di raccolta dell'acqua (3) è piena di acqua, deve subito essere svuotata. Potete aiutarvi con un panno asciutto per assorbire l'acqua o potete rimuovere la vaschetta e versare l'acqua. Per rimuovere la vaschetta, aprite completamente lo sportello (1). Premete contemporaneamente sui due tasti e rimuovete la vaschetta con attenzione.
- Per reinserire la vaschetta, aprite completamente lo sportello, inserite le tre alette di posizionamento (b) della vaschetta nei tre fori rettangolari corrispondenti (a) del fondo dell'apparecchio. Esercitate pressione sulla vaschetta per accertarvi che si blocchi in sede.

Inserimento del coperchio del serbatoio d'acqua



Sistamate il componente da assemblaggio del coperchio (1) all'interno del serbatoio dell'acqua (2). Assicuratevi che le alette (a) siano poste correttamente sul lato (b) del serbatoio. Se la posizione non è corretta, non è possibile attivare la funzione a vapore per ragioni di sicurezza, considerato che il vapore potrebbe fuoriuscire attraverso le aperture del serbatoio.


Per rimuovere il coperchio dal contenitore, premete entrambi i tasti (4) nella parte superiore del coperchio.

Informazioni generali sulla programmazione dell'apparecchio






- Premendo un tasto, sentirete un segnale acustico a conferma dell'esatta immissione del comando, se invece l'immissione del comando è errata o non valida, sentirete due segnali acustici.
- Per tutti i programmi, può essere selezionato un tempo di cottura sino a 95 minuti. Ma per la cottura a vapore è possibile selezionare un tempo massimo di cottura di 30 minuti.
- Un programma può essere interrotto o ripreso premendo il tasto **STOP**.

Messa in funzione: istruzioni generali

- Sistamate gli alimenti da preparare in un contenitore adatto. Poi inserite il contenitore al centro della piastra base del forno.
 - Per non far asciugare troppo i cibi da preparare con la funzione microonde, utilizzate dei coperchi. Coperchi in vetro o in plastica, specifici per l'uso con gli apparecchi a microonde, sono disponibili presso quasi tutti i negozi di articoli da cucina.

	Impostazioni di potenza			
	Potenza	Display	Tipo	
1 x	900W	100	Alto	Riscaldamento di liquidi, cottura
2 x	720W	80	Medio- alto	Scongelamento e riscaldamento dei cibi congelati
3 x	540W	60	Medio	Cottura di alimenti delicati
4 x	360W	40	Scongelamento	Scongelamento
5 x	180W	20	Basso	Scongelamento di alimenti
6 x	0W	0		

Esempio: programmazione della funzione a microonde per un tempo di cottura di 5 minuti al 540W di potenza.






1. Premete  3 volte. Sul display compare **P-60**.
2. Girate    sino a visualizzare sul display **5:00**.
3. Premete .

La funzione a onde luminose

La tecnologia ad onde luminose sfrutta l'irradiazione a calore per la cottura degli alimenti. Questo programma è ideale per preparare salsicce, pezzi di lombata, altri pezzi sottili di carne e molto altro. Può essere utilizzato anche per preparare panini caldi.



Regolate il tempo di cottura desiderato. L'impostazione di potenza non è modificabile. Dal momento che bisogna girare la carne quando è sufficientemente arrostita da un lato e toglierla fuori del forno a cottura ultimata, questo processo deve essere tenuto sotto costante controllo.

Esempio: programmazione di un tempo di cottura di 30 minuti.

1. Premete . Sul display compare **0:00**.
2. Girate    , sino a visualizzare sul display le cifre **30:00**.
3. Premete .

Microonde + onde luminose

Con l'utilizzo della combinazione microonde/onde luminose, le funzioni microonde e onde luminose si alternano con diverse regolazioni di tempo. L'utilizzo della funzione a microonde in combinazione con quella a onde luminose accorcia i tempi di cottura.

È possibile selezionare una delle due combinazioni riportate qui sotto a seconda se si preme due o tre volte il tasto . Dopo aver regolato il tempo di cottura desiderato, il processo di cottura si avvia premendo .

Combinazione 1:

La funzione a microonde è attiva per il 30% del tempo pre-programmato, mentre la funzione a onde luminose è attiva per il restante 70%.

Questo programma risulta molto utile per la preparazione di pesce, patate o la cottura 'au gratin'.

Combinazione 2:

La funzione a microonde è attiva per il 55% del tempo pre-programmato, mentre la funzione a onde luminose è attiva per il restante 45%.

Questo programma può essere utilizzato per la preparazione di pollame, omelette e altro ancora.

Esempio: desiderate attivare la Combinazione 2 per 25 minuti.






1. Premete  3 volte. Sul display compare **Co-2**.

2. Girate    , sino a visualizzare sul display le cifre **25:00**.
3. Premete  .

Cottura a vapore


La funzione della cottura a vapore è adatta per la preparazione di pesci, ortaggi, ecc.

Esempio: programmazione di un tempo di cottura di 20 minuti.

1. Premete  . Sul display compare la cifra **0:00**.
2. Girate    , sino a visualizzare sul display le cifre **20:00**.
3. Premete  .









N.B.: *Segnalazione di basso livello dell'acqua*

Se il livello dell'acqua arriva sotto il segno **min**, l'apparecchio si arresta automaticamente. Si sente un segnale acustico e sul display compare la dicitura **“DEDE—“**.

Dopo aver rabboccato il serbatoio, premete nuovamente  per far continuare il programma.
























Programmi automatici di cottura



Questi programmi automatici di cottura risultano utili per preparare o riscaldare alimenti senza dover immettere impostazioni particolari, come per esempio la potenza o il tempo di cottura. Questa funzione impiega le impostazioni pre-programmate, e gli unici dati da inserire sono quelli relativi al tipo di alimento e al loro peso o volume. Per ottenere una cottura o doratura uniforme, è importante tenere sotto costante controllo gli alimenti durante i processi di cottura o di doratura e, se necessario, girare ripetutamente gli alimenti nel forno. Impostate il programma nel modo seguente:

1. Girate    in senso antiorario per visualizzare il menu di selezione. Poi girate nella direzione appropriata sino a quando sul display lampeggia o compare il simbolo corrispondente al programma di cottura desiderato.
2. Premete  per confermare l'immissione del comando.
3. Girate    per selezionare il peso degli alimenti.
4. Premete  per avviare il programma.

Note:

- Tenete presente che l'esito dei programmi automatici di cottura dipende dalla forma e dalle dimensioni degli alimenti che volete preparare.
- Non mettete mai direttamente sulla piastra base gli alimenti che volete preparare, riscaldare o scongelare, ma utilizzate sempre dei contenitori specifici.
- Alimenti duri o spessi non devono mai essere cucinati senza che prima siano stati scongelati completamente. Altrimenti le parti esterne dell'alimento saranno già cotte mentre l'interno continua ancora a scongelare.
- È preferibile coprire sempre gli alimenti che volete cucinare o riscaldare per evitare che si asciughino troppo.
- A metà del programma di cottura o di scongelamento, girate o mescolate gli alimenti per garantire la distribuzione omogenea del calore.






Codice	Pietanza / funzione di cottura	Nota	
	popcorn	Sacchetto normale, rinvenibile in molti supermercati.	
	porridge di riso	Quantità specifica di acqua e riso, ad es. 1 litro di acqua con 100 gr. di riso.	
	riscaldamento di pizza	la pizza da riscaldare è a circa 5° C	
	zuppa	200-250 ml. per porzione	
	pezzi di pollo alla griglia	sistamate gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia. A metà del ciclo di cottura, un segnale acustico vi ricorderà di girare gli alimenti. In seguito, premete  per far continuare il programma.	
	filetto di pollo alla griglia		
	pollo intero alla griglia		
	cosce di pollo alla griglia		
	carne alla griglia		
	spiedini alla griglia		
	porzione di pesce alla griglia		
	manzo/agnello alla griglia		
	salsicce alla griglia		
	pannocchia di mais alla griglia		
	hot dog		
	toast		
	pollo a vapore		sistamate gli alimenti da preparare al vapore su un piatto di ceramica e mettete il piatto al centro della piastra base all'interno del forno.
	carne a vapore		
	pesce intero a vapore		
	gamberetti a vapore		
	riscaldamento automatico	la pietanza da riscaldare si trova a circa 5° C; utilizzate un contenitore adatto specifico per l'impiego nei forni a microonde, o la pellicola trasparente	
	Confettura di fragole	<p>Ingredienti: 500 gr. di fragole (anche surgelate), 250 gr. di zucchero speciale per confetture (1:2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavate le fragole, sgocciolatele, eliminate il picciolo e sistematele in un contenitore di vetro a sponde alte. 2. Mescolate lo zucchero speciale per confetture, mettete il tutto in un contenitore di vetro a bordi alti e coprite. 3. Sistemate il contenitore nel forno a microonde e date inizio al programma. Dopo 5-7 minuti, mescolate bene. 4. Alla fine del programma, versate immediatamente la confettura in barattoli di vetro ben lavati e chiudete con un coperchio a vite. Per i primi 10 minuti i barattoli devono essere messi in posizione capovolta. Dopo girate i barattoli e lasciateli raffreddare. 	

	<p>Confettura di ciliege</p>	<p>Ingredienti: 500 gr. di ciliege (anche surgelate), 250 gr. di zucchero speciale per confetture (1:2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavate le ciliege, tagliatele a metà e togliete il nocciolo. 2. Mescolate lo zucchero speciale per confetture, mettete il tutto in un contenitore di vetro a bordi alti e coprite. 3. Sistemate il contenitore nel forno a microonde e date inizio al programma. Dopo 5-7 minuti, mescolate bene. 4. Alla fine del programma, versate immediatamente la confettura in barattoli di vetro ben lavati e chiudete con un coperchio a vite. Per i primi 10 minuti i barattoli devono essere messi in posizione capovolta. Dopo girate i barattoli e lasciateli raffreddare.
	<p>Budino di ciliege</p>	<p>Ingredienti: 100 gr. di burro o margarina, 100 gr. di miele, 4 uova, 500 gr. di formaggio quark leggero (tipo di formaggio fresco), 50 gr. di semolino di grano tenero, 500 gr. di ciliege, 1 litro di succo di prugna, cannella, 1 cucchiaino da tè di miele, olio o grasso per lo stampo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sbattete il burro e il miele (100 gr.) sino a ottenere una consistenza cremosa. Separate le uova, aggiungete al composto i tuorli e incorporateli. Poi montate i bianchi a neve ferma e incorporateli al composto. 2. Aggiungete 300 gr. delle ciliege lavate e snocciolate. Prendete uno stampo per budino con cono (da 1,5 l.) specifico per forno a microonde e imburrate l'interno con uno strato sottile di olio o di grasso. Versate il composto nello stampo. 3. Mettete lo stampo nel forno a microonde (senza coprirlo) e date inizio al programma. 4. Al termine del programma, lasciate riposare per 10 minuti prima di rimuoverne il contenuto dallo stampo. 5. Versate le ciliege restanti e il succo di prugna in un contenitore a bordi alti e con un frullatore riducete a purea, poi filtrate con un colino sottile. Insaporite con la cannella e il miele rimasto e servite insieme al budino caldo.

Impostazione di programmi multipli

Prima di metterlo in funzione, è possibile impostare il forno a microonde sino a 3 programmi da svolgere consecutivamente, per esempio cominciare con la funzione a microonde, continuare con la funzione onde luminose e ritornare nuovamente alla funzione microonde, per assicurarsi che gli alimenti siano sempre esposti a un calore uniforme. La caratteristica di programmazione multipla è valida non solo per le funzioni microonde e onde luminose, ma può essere usata anche con uno qualsiasi dei programmi combinati.

Esempio: utilizzo della funzione microonde prima seguita dalla funzione onde luminose.

1. Programmate la funzione a microonde (senza premere ). Sul display compare .
2. Programmate la funzione onde luminose (senza premere ). Sul display compare .
3. Premete . Sul display si evidenzieranno i simboli dei singoli programmi.

Un segnale acustico indica che l'intero programma è finito.

Consiglio: Questa funzione di memoria risulta particolarmente utile quando usate il sistema a microonde per cucinare alimenti a diverse impostazioni di potenza. Se inizialmente impostate un alto livello di potenza, in seguito potete ridurlo ad uno stadio successivo e questo per mantenere il cibo in caldo e per assicurarvi che, a cottura ultimata, il calore venga distribuito uniformemente.

Dispositivo di sicurezza per i bambini:

Questo dispositivo di sicurezza impedisce che dei bambini possano mettere in funzione l'elettrodomestico senza supervisione.

Per attivare il dispositivo di sicurezza, premete **STOP** per 3 secondi. Il simbolo  comparirà sul display.

Per disattivare il dispositivo di sicurezza, premete **STOP** per altri 3 secondi. Il simbolo  scomparirà dal display.

N.B.: In caso di eventuali problemi nell'accensione dell'elettrodomestico, verificate prima che il dispositivo di sicurezza non sia attivato.

Consigli per scongelare alimenti

Quando dovete scongelare degli alimenti, metteteli fuori dalla confezione, sistemateli su un piatto adatto e poi metteteli sulla piastra base nel forno.

Girare / mescolare

Quasi tutti i tipi di cibi hanno bisogno di essere girati o mescolati durante il processo di scongelamento. Attenzione quindi a separare e a smuovere bene i pezzi che si sono attaccati insieme.

Porzioni più piccole

Porzioni più piccole si scongelano in modo più veloce e omogeneo. Se gli alimenti dovranno essere scongelati nel forno a microonde, vi consigliamo di suddividerli in piccole porzioni già prima di congelarli.

Tempo di riposo

È importante che al termine del programma di scongelamento, lasciate riposare il cibo per un po' di tempo, perché il processo di scongelamento continua. La tabella riportata qui sotto mostra i tempi di riposo necessari per i vari tipi di cibo. Ricordate che gli alimenti, una volta scongelati, vanno subito consumati. Non è raccomandabile congelarli una seconda volta.

I dati riportati in questa tabella sono solo indicativi. I tempi e i pesi elencati possono variare.

Tempo di scongelamento (al 20% di potenza microonde) per carni rosse e pollame:

Tipo di alimento	Impostazioni di tempo delle microonde	Tempo di riposo
arrosto di vitello	9-12 min. / 500 gr.	10-15 min.
bistecca di vitello	5-8 min. / 500 gr.	5-10 min.
-tritato	6-10 min. / 500 gr.	5-10 min.
arrosto di maiale	9-14 min. / 500 gr.	10-15 min.
cotoletta di maiale	6-10 min. / 500 gr.	5-10 min.
costata	7-10 min. / 500 gr.	5-10 min.
tritato di maiale	7-10 min. / 500 gr.	5-10 min.
agnello arrosto	9-12 min. / 500 gr.	10-15 min.
spalla di agnello	8-12 min. / 500 gr.	10-15 min.
costoletta di agnello	6-10 min. / 500 gr.	5-10 min.
pollame		
tacchino (intero)	7-12 min. / 500 gr.	20-30 min.
pezzi	8-12 min. / 500 gr.	10-15 min.
pollo (intero)	6-10 min. / 500 gr.	10-15 min.
pezzi	6-9 min. / 500 gr.	10-15 min.
anatra	9-12 min. / 500 gr.	10-15 min.

Tempo di scongelamento (al 20% di potenza microonde) per pesci e frutti di mare:

Pesce e frutti di mare	Impostazioni di tempo delle microonde	Tempo di riposo	Trattamento
pesce intero	4-6 min. / 500 gr.	5 min.	girare il pesce a metà del processo di scongelamento
mitili	6-10 min. / 500 gr.	2-3 min.	separate i vari pezzi non appena possibile.
gamberetti	5-8 min. / 500 gr.	2-3 min.	separate i vari pezzi non appena possibile.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia completamente raffreddato.
- Non pulite l'apparecchio con acqua. Impedite che dell'acqua (sia pur in minima quantità) penetri nelle fenditure d'aerazione collocate sulle pareti interne o esterne dell'apparecchio. È proibito l'uso di apparecchi di pulizia a vapore per pulire questo forno.
- Le superfici interne devono essere accuratamente pulite dopo ogni ciclo di funzionamento. L'interno dello sportello, la guarnizione dello sportello e anche tutto il bordo devono essere mantenuti costantemente puliti. Eventuali residui di liquidi sulle superfici interne possono essere eliminati con un panno asciutto.
- L'esterno dell'apparecchio va strofinato con un panno non lanuginoso leggermente umido e con un leggero detersivo casalingo. Attenzione a non far penetrare umidità nelle fenditure di aerazione. Strofinatelo poi accuratamente per asciugarlo.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati. È proibito l'uso degli spruzzatori specifici per la pulizia dei forni tradizionali disponibili sul mercato. Allo stesso modo, non utilizzate raschietti metallici per pulire lo sportello per evitare di graffiare le superfici o di danneggiare il vetro.

- La griglia e la leccarda possono essere lavate con acqua calda e sapone.
- Per pulire e disincrostare dal calcare il serbatoio dell'acqua, riempitelo con una soluzione di acqua calda e lasciate riposare per un po' di tempo perché agisca. Poi svuotate il serbatoio e sciacquate accuratamente con acqua pulita.

Scheda tecnica

Dimensioni d'ingombro: 310 mm (H) x 565 mm (W) x 406 mm (D)

Dimensioni interne

– Spazio sopra la piastra base: 200mm

Peso dell'apparecchio: ca. 19 chili

Tensione d'esercizio: 230V~ 50 Hz

Consumo totale d'energia:

– onde luminose: 850 W

– microonde: 1400 W

– vapore: 1250 W

Emissione microonde: 180 W - 900 W

Smaltimento



Gli apparecchi usati o danneggiati dovrebbero essere resi inutilizzabili togliendo il cavo d'alimentazione. Nel caso in cui non siate informati sui centri della vostra zona per lo smaltimento di tali apparecchi, chiedete informazioni presso le autorità locali competenti.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Kære kunde,

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt inden mikrobølgeovnen tages i brug og gem denne brugsanvisning til senere reference. Ovnene bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne vejledning.

Mikrobølgeovnens dele

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1. Dørlukke | 7. Dampgenerator |
| 2. Ovnvindue | 8. Drypbakke |
| 3. Bundplade | 9. Reservoir til vandopsamling |
| 4. Grillrist | 10. Vandbeholder |
| 5. Kontrolpanel | 11. Flydesensor |
| 6. Varmeelement | 12. Låg til vandbeholderen |

Placering af mikrobølgeovnen

- Placer altid mikrobølgeovnen på en stabil, plan og varmefast overflade og sørg for at den ikke udsættes for andre varmekilder eller meget høj fugtighed.
- Benyt ikke apparatet udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå mikrobølgeovnen, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:
Siderne: 5 cm
Bagpå: 10 cm
Top: 20 cm
Fødderne under mikrobølgeovnen må ikke fjernes.
Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når mikrobølgeovnen skal placeres bør man også sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.

Tilslutning til lysnettet

Mikrobølgeovnen bør kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Spændingen på typeskiltet skal svare til spændingen i el-installationen. Dette produkt overholder direktiverne, som gælder for CE-mærkning.

Før brug

- Fjern al ud- og indvendig indpakning. Denne er fremstillet af materiale egnet til genanvendelse.
- Fjern beskyttelsesfolien fuldstændigt fra overflader af rustfrit stål.
- Efter udpakningen og inden tilslutning til lysnettet, bør mikrobølgeovnen og dens

ledning altid efterses for skader. Se også efter om døren (samt ovnvinduet og dørlukkerne) ikke er beskadigede eller bøje og at døren lukker tæt til dørstolpen. Dette er vigtigt for at sikre at der ikke undslipper mikrobølgeenergi under betjeningen. Af samme grund må hele kabinettet og ovnens indre også regelmæssigt omhyggeligt efterses.

Hvis mikrobølgeovnen bliver beskadiget, må den ikke benyttes førend den er blevet repareret af en autoriseret reparatør.


- **Fjern aldrig** den beskyttende film der dækker indersiden af døren, eller gummitapperne på grillristen.
- Inden mikrobølgeovnen tages i brug første gang, skal man lade den varme op på lysbølgeindstilling (uden at mikrobølgefunktionen er aktiveret) i ca. 5 minutter. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår når apparatet tændes første gang. Der kan afgives lidt røg; dette er helt normalt, men sørg for tilstrækkelig udluftning.

Vigtigt: Tænd aldrig for mikrobølgeovnen medmindre den mad der skal tilberedes eller varmes er blevet placeret inde i ovnen. Opstart af en tom mikrobølgeovn kan resultere i skader på apparatet.

Vigtige noter

- Ved opvarmning af væsker i mikrobølgeovnen, kan væsken opvarmes til kogepunktet uden synlige tegn på bobler. Det er derfor vigtigt at der udvises ekstrem forsigtighed når beholderne håndteres, dvs. når de tages ud af ovnen. Denne risiko for at væsken koger over, kan mindskes ved at anbringe en varmefast glasstang i beholderen under opvarmningen.
- Hele æg med skal eller hårdkogte æg må aldrig varmes i en mikrobølgeovn da de kan eksplodere selv efter at opvarmningsprocessen er afsluttet.
- **Advarsel:** Det er også farligt at varme væsker eller fødevarer i nogen form for faste hermetisk lukkede beholdere, da disse kan eksplodere.
- Indholdet i sutteflasker eller glasbeholdere må rystes eller omrøres grundigt for at sikre at varmen er jævnt fordelt. **For at undgå pinefuld og farlig skoldning, skal man altid afprøve temperaturen, inden man mader et barn.**
- Når man varmer eller tilbereder mad, der er indeholdt eller indpakket i et brændbart materiale såsom plastik eller papir, er der altid en fare for at disse materialer antændes. Det er også muligt at maden vil tørre ud eller endda antænde, hvis der vælges for lang tilberedningstid. Fedt eller olie er også brændbare stoffer. Det er derfor vigtigt at overvåge mikrobølgeovnen under betjeningen. Stærkt brændbare væsker såsom koncentreret alkohol må selvfølgelig ikke opvarmes i mikrobølgeovnen.
- Hvis det begynder at ryge under betjeningen, holdes døren lukket for at hæmme eller kvæle udvikling af flammer. Sluk øjeblikkeligt for mikrobølgeovnen og tag stikket ud af stikkontakten.
- For at undgå forbrændinger må man altid bruge grydelapper når maden tages ud af ovnen, eftersom fade og beholdere opvarmes til høje temperaturer ikke kun ved lysbølgefunktionen, men også når der benyttes mikrobølger.
- Stegetermometre (den slags der benyttes i almindelige ovne) er ikke egnede til brug i mikrobølgeovne.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- **Advarsel: Nogle typer af fødevarer er letantændelige. Lad aldrig under nogen omstændigheder ovnen være uden opsyn, når mikrobølge - , lysbølge - eller kombinationsfunktionerne er i brug, og heller aldrig ved brug af de automatiske programmer.**
- Denne mikrobølgeovn er kun beregnet til optøning, opvarmning eller tilberedning af mad. Ansvar accepteres ikke, hvis ødelæggelse skyldes ukorrekt brug, eller hvis denne brugsanvisning ikke er fulgt.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Børns brug af mikrobølgeovnen uden opsyn bør ikke tillades medmindre de inden brugen har fået helt specifikke og klare instruktioner, således at barnet dels er fortrolig med at betjene mikrobølgeovnen på en sikker måde dels forstår de farer som kan opstå ved fejlagtig brug eller ved ikke at følge brugsanvisningen.
- **Advarsel:** Som følge af de høje temperaturer der opstår ved brug af kombinationsfunktionerne, må børn ikke benytte apparatet medmindre de er under nøje opsyn af en voksen.
- Berør aldrig dampgeneratorens vandbeholder mens apparatet er i brug.
- **Advarsel:** Bundpladen er meget varm både under og efter brug. Berør aldrig denne bundplade; der er risiko for brandsår.
- Hvis vandbeholderen skal efterfyldes under tilberedningsprocessen, må programmet afbrydes inden genopfyldningen; genstart programmet igen bagefter.
- **Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten:**
 - inden rengøring,
 - tilfælde af fejlfunktion.
- **Advarsel:** Apparatets ydre flader kan blive varme under brug. Der er også fare for at damp kan udledes gennem ventilationsrillerne: **Fare for skoldning. Lad aldrig mindre børn komme i nærheden af apparatet.** 
- Lad ikke apparatet eller dets ledning komme i berøring med varme overflader eller komme i kontakt med andre varmekilder. Lad ikke ledningen hænge løst og hold den væk fra alle varme dele.
- Det er vigtigt at apparatet regelmæssigt bliver grundigt rengjort og at eventuelle rester af mad fjernes. Ellers vil de udsatte overflader skæmmes af ekstra slitage og apparatets levetid vil blive betragteligt nedsat. I tillæg vil apparatets sikkerhed og funktion også kunne påvirkes.
- Denne mikrobølgeovn er kun beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssig anvendelse. (Klasse B iht. EN 55011:1998+A1+A2)
- **Advarsel:** Al vedligehold eller reparation som nødvendiggør afgangning af strålebeskyttelsesdækslet udgør en alvorlig fare for uautoriserede personer. Dette gælder også udskiftning af den specielle ledning eller det indvendige lys. Apparatet bør aldrig åbnes af andre end kvalificerede reparatører. Hvis reparation er nødvendig, så send venligst mikrobølgeovnen til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne kan findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Mikrobølgefunktionen (Gruppe II iht. EN 55011:1998+A1+A2)

Elektromagnetisk energi genereres inde i mikrobølgeovnen, hvilket får molekylerne i maden (især vandmolekyler) til at vibrere og dette bevirker at maden bliver varm. Fødevarer med højt vandindhold vil derfor varmes op hurtigere end relativt tør mad. Varmen udvikles gradvist inde i maden. Det benyttede tilbehør, beholdere eller plader opvarmes kun indirekte som følge af madens temperatur.

Benyt altid velegnede køkkenredskaber

- Placer aldrig madvarerne direkte på bundpladen; benyt altid en egnet tallerken eller beholder.
- Metalgenstande bør undgås da mikrobølger reflekteres fra metalflader og måske ikke når frem til den mad der skal tilberedes. Alle former for metal inde i ovnen kan også forårsage gnister, hvilket kan beskadige mikrobølgeovnen.
- Som en generel regel må bestik eller metalbeholdere ikke benyttes i mikrobølgeovne. Visse indpakninger til fødevarer indeholder stanniol eller trådlukker under et lag af papir og de er derfor heller ikke egnede til brug i apparater med mikrobølger. Hvis brug af stanniol bliver anbefalet i en opskrift, må man sørge for at maden er pakket helt stramt ind i stanniolen (undgå luftlommer). Sørg endvidere for en **minimum afstand på 2,5 cm** mellem stanniolen og ovnens inderklædning.
- Undlad at benytte beholdere eller tallerkener med dekorationer, der kan indeholde metal såsom guldkanter eller farver med metalpartikler. Krystal er heller ikke egnet. Sørg også for at den benyttede beholder ikke er hul nogen steder (f.eks. i hanken). Porøse materialer kan have absorberet vand under rengøring og er derfor heller ikke velegnede. Skåle og redskaber af plastmaterialet melanin absorberer energi og egner sig derfor heller ikke.

- Brug af mikrobølge funktionen

- Beholdere fremstillet af varmefast glas eller porcelæn, er imidlertid velegnede til brug i mikrobølgeovne.
- Plastik er kun egnet hvis det tåler varme op til 140 °C. Stegeposer m.m. bør punkteres således at overtryk kan udlignes under kogningen. Specielt designede kogeкар til brug i mikrobølgeovne kan købes hos de fleste isenkræmmere.
- Man kan afprøve om beholdere eller tallerkener er egnede til brug i mikrobølgeovnen således: Beholderen placeres (uden mad) på bundpladen; tilslut ovnen, indstil til effekten 'Høj' og lad mikrobølgeovnen køre i ca. 20 sekunder. Lyt og se nøje efter knæklyde eller gnister. Hvis dette forekommer slukkes der øjeblikkeligt for mikrobølgeovnen. Det er også vigtigt at checke beholderens temperatur: En velegnet beholder bliver kun lunken.

- Lysbølgefunktion

- Når man tilbereder mad med lysbølger kan man benytte de varmefaste forme og fade man ville bruge i en almindelig ovn. Benyt aldrig køkkenredskaber af plastic, når der anvendes lysbølger.
- Maden der skal tilberedes kan placeres direkte på risten, som skubbes ind mellem glideskinnerne. Placer drypbakken under risten.

- Brug af kombinationen mikrobølger/lysbølger

- Når man benytter kombinationen mikrobølger/lysbølger, bliver mikrobølger og lusbølger aktiveret på skift. De forme og fade der benyttes må derfor være velegnede til brug i både mikrobølgeovne og samtidig være varrefaste. Risten der følger med denne mikrobølgeovn, er specielt designet til brug ved ovnens forskellige funktioner. Da der benyttes relativt høje temperaturer, må der aldrig benyttes plastikgenstande. Vær dog også opmærksom på at de forme eller fade der benyttes ikke indeholder nogen metaldele.

Køkkenredskaber	Mikrobølger	Lusbølger	Kombination
Ildfast glas	ja	ja	ja
Ikke ildfast glas	nej	nej	nej
Ildfast keramik	ja	ja	ja
Plastic køkkengrej som tåler mikrobølger	ja	nej	nej
Metalskåle	nej	ja	nej
Metalpander eller -riste	nej	ja	ja
Drypbakken	nej	ja	ja
Stanniol eller foliebakker	nej	ja	nej

Betjening

Brug af dampgeneratoren

Inden dampgeneratoren benyttes første gang skal vandbeholderen og dens låg rengøres grundigt i varmt sæbevand.

Betjening:

- Åbn vandbeholderens låg.
- Løft beholderen ud.
- Fyld vandbeholderen med rent friskt vand op til **max** markeringen (benyt aldrig mineralvand).
Bemærk: Vandstanden bør være mellem **min** og **max** markeringerne. Hvis vandstanden er under **min**, kan dampfunktionen enten ikke startes, eller vandbeholderen må fyldes op efter meget kort tid. Hvis vandstanden er over **max** markeringen, er der risiko for at vandet vil lække ind i apparatets indre.
- Sæt låget på vandbeholderen igen og se efter at det sidder korrekt på plads.
- Sæt stikket i en egnet stikkontakt.
- Placer tallerkenen med maden der skal tilberedes midt på bundpladen.
- Luk døren.
- Vælg det ønskede dampprogram på kontrolpanelet og start programmet.

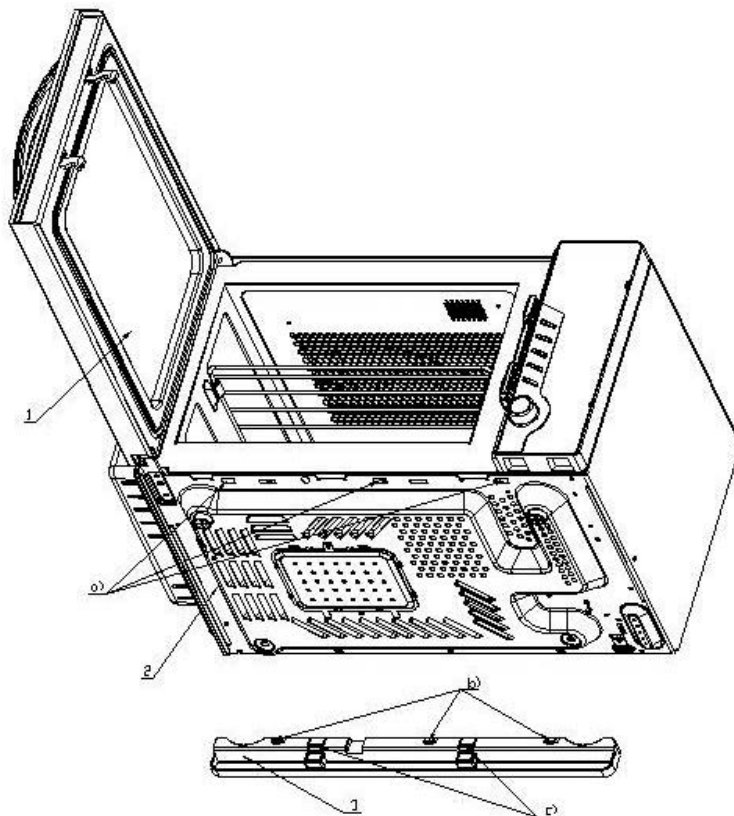
Vigtigt at bemærke:

- **Advarsel:** Åbn aldrig vandbeholderen under tilberedningsprocessen.
- Hvis vandstanden synker til under **min** markeringen, bliver programmet automatisk afbrudt. Apparatet afgiver en bippelyd og symbolet for dampkogning begynder at blinke, som påmindelse til brugeren om at vandbeholderen skal efterfyldes. Det er imidlertid vigtigt at apparatet får tid til at køle af et lille stykke tid inden vandbeholderen fyldes op igen. Tag låget af vandbeholderen. Fyld vandbeholderen med vand og sæt låget på igen inden programmet genstartes.
- Mens dampkogningen er i gang, kan der komme damp ud gennem åbningerne oven på

apparatet. Når dampkogningen er færdig kan der stadig være overskydende damp i apparatets indre, og der er også risiko for at lidt varmt vand kan have samlet sig omkring den nederste del af døren. Vær derfor specielt forsigtig når apparatet åbnes efter brug.

- Reservoiret til vandopsamling bør tømmes i god tid for at undgå at den løber over.

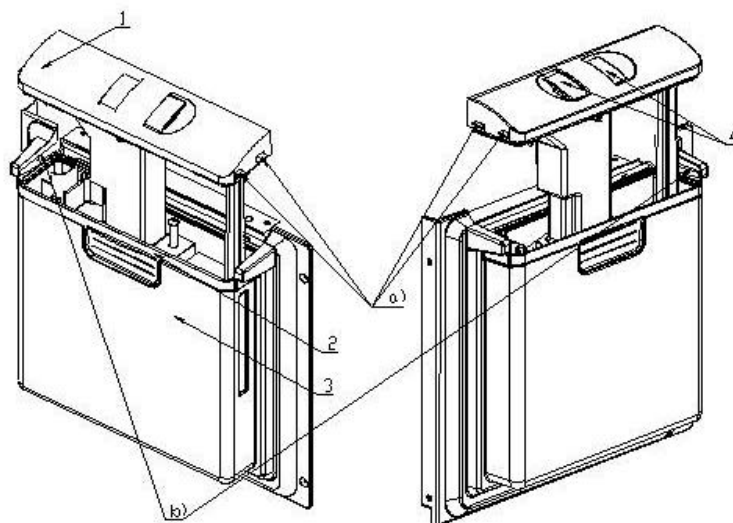
Montering af vandopsamlingsreservoaret



Inden dampkogningsfunktionen kan benyttes må vandbeholderen og vandopsamlingsreservoaret monteres på apparatet.

- Hvis vandreservoaret (3) er fuldt af vand, må det straks tømmes. Man kan enten benytte en tør klud til at tørre vandet op med, eller tage vandreservoaret ud og hælde vandet væk. Når vandreservoaret skal tages ud, må døren (1) være helt åben. Tryk på begge knapper samtidig og tag forsigtigt reservoiret ud.
- Når vandreservoaret skal sættes på igen, åbnes døren helt op, og de tre placeringstappe (b) på vandreservoaret skubbes ind i de tre tilsvarende rektangulære huller (a) i bunden af apparatet. Tryk vandreservoaret godt fast for at sikre at det sidder korrekt på plads.

Montering af vandbeholderen




Placer lågets samling (1) indeni vandbeholderen (2). Sørg for at tappene (a) er korrekt placeret i vandbeholderens sider (b). Hvis de ikke placeres korrekt kan dampfunktionen af sikkerhedsmæssige årsager ikke startes, da der så kan slippe damp ud gennem beholderens åbning.

Når låget skal tages af vandbeholderen, trykkes der på de to knapper (4) på toppen af låget.

Generel information om programmering af ovnen

- Når det trykkes på en af knapperne vil det korrekte input blive besvaret med en bippelyd. Et forkert eller ugyldigt input tilkendes ved en dobbelt bippelyd.
- I alle programmerne er det muligt at vælge tilberedningstider på op til 95 minutter. Ved dampkogning er det imidlertid en maksimal tilberedningstid på 30 minutter som kan vælges.
- Et program kan afbrydes eller genstartes ved at trykke på **STOP** knappen.


Generelle oplysninger

- Anbring maden der skal opvarmes i en egnet beholder. Placer beholderen på midten af bundpladen i ovnen.
 - Når madvarer skal opvarmes af mikrobølger, bør de dækkes for at undgå at de tørrer ud. Glas eller plastiklåg der er designet specielt til brug i mikrobølgeovne kan fås hos de fleste isenkræmmere.
 - Når der benyttes kombinations - eller lysbølgefunktioner, bør maden der skal tilberedes ikke dækkes til. Grillristen indsættes i styrerillerne. De to afstandstappe skal vende bagud mod ovnrums bagvæg. Maden placeres direkte på grillristen. Når grillristen benyttes, skal drypbakken altid placeres under risten.
- Luk døren og vælg det ønskede program.
- Når ovnen er i brug vil det indvendige lys være tændt.
- Hvis ovndøren åbnes mens ovnen er i brug, eller hvis der trykkes på **STOP** knappen (f.eks. for at røre i maden eller vende den så temperaturen bliver jævnt fordelt) vil minuturet og programfunktionerne stoppe op og først når døren igen lukkes eller der trykkes på  knappen, vil de automatisk genoptage afviklingen.
- Tryk to gange på **STOP** for at afbryde programmet helt.
- Når den forprogrammerede tid er gået, høres en bippelyd og lyset i ovnen slukkes.

Bippelyden gentages med 2 minutters mellemrum indtil døren åbnes eller der trykkes på **STOP**.











- Åbn døren og tag beholderen med maden ud.
- For at opnå en jævn varmfordeling i maden, bør beholderen stå et lille stykke tid.
- Tilberedningstiden afhænger generelt af flere faktorer.
 - Mikrobølgerne trænger ind i madens overflade. For større stykker er det derfor nødvendigt med en længere tilberedningstid end hvis den samme mængde mad var skåret ud i mindre stykker. Maden bør også fordeles jævnt på tallerkenen.
 - For at sikre at smittekim i maden er sikkert udryddet, skal maden udsættes for høj temperatur i en tilstrækkelig lang periode.
 - En generel regel: halv portion - halv tid.
dobbelt portion - næsten dobbelt så lang tid.

Indstilling af uret:


Når mikrobølgeovnen tilsluttes strømforsyningen vil displayet vise **1:00**. Uret kan indstilles til 12 eller 24 timers visning. Når et program kører kan det aktuelle klokkeslæt ses ved at trykke på .


Uret må indstilles når mikrobølgeovnen første gang tilsluttes og også hvis et strømafbud har slettet tidsindstillingen.

Eksempel: Tiden indstilles til 15:25.






1. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet begynder at blinke.
2. Tryk på  for at vælge 12- eller 24-timers display format.
3. Drej    indtil det korrekte timetal vises (15) i displayet.
4. Tryk på .
5. Drej    indtil det korrekte minuttal vises (25) i displayet.
6. Tryk på  for at bekræfte valget. Displayet viser nu 15:25.

Mikrobølgefunktionen

For at programmere ovnen til kogning, må den korrekte funktion (mikrobølger), den ønskede effekt og tilberedningstiden vælges inden programmet kan startes. Effekten vælges ved at trykke gentagne gange på .

	Effekt indstillinger			
	Effekt	Display	Type	
1 x	900W	100	Høj	Opvarmning af væsker, kogning
2 x	720W	80	Middel høj	Optøning og opvarmning af dybfrosne retter
3 x	540W	60	Middel	Tilberedning af delikate fødevarer
4 x	360W	40	Optøning	Optøning
5 x	180W	20	Lav	Optøning af delikate fødevarer
6 x	0W	0		

Eksempel: Således programmeres mikrobølgefunktionen til 5 minutters tilberedning ved 540W effekt.

1. Tryk på  3 gange. Displayet viser **P- 60**.
2. Drej    , indtil displayet viser **5:00**.
3. Tryk på .




Lysbølgefunktionen

Lysbølgeteknologien benytter strålevarme til at tilberede maden. Dette program er velegnet

til at koge pølser, frokostkoteletter, eller andre tynde stykker kød etc. Det kan også benyttes til at tilberede varme sandwicher.



Vælg den ønskede tilberedningstid. Effekten kan ikke ændres. Eftersom kødet må vendes når den ene side er tilstrækkelig brunet, og tages ud af ovnen så snart den er færdigstegt, må denne funktion nøje overvåges.

Eksempel: programmering af 30 minutters tilberedningstid med lysbølger.

1. Tryk på  . Displayet viser **0:00**.
2. Drej  , indtil displayet viser **30:00**.
3. Tryk på  .

Mikrobølger + lysbølger

Når man benytter denne funktion bliver mikrobølger og lysbølger aktiveret på skift med forskellige intervaller. Ved at benytte denne kombination af mikrobølger og lysbølger forkortes tilberedningstiden.

Der kan vælges mellem de følgende to kombinationer ved at trykke på  to eller tre gange. Så snart den ønskede tilberedningstid er valgt, startes tilberedningen ved at trykke  .

Kombinationen 1:

Mikrobølgefunktionen er aktiv i 30% af den programmerede tid, mens lysbølgefunktionen er aktiv i de resterende 70%.




Dette program er velegnet til fisk, kartofler eller gratinering.

Kombinationen 2:

Mikrobølgefunktionen er aktiv i 55% af den programmerede tid, mens lysbølgefunktionen er aktiv i de resterende 45%.

Dette program er velegnet til fjerkræ, omelet etc.




Eksempel: Du ønsker at programmere kombinationen **2** til at køre i 25 minutter.

1. Tryk på  3 gange. Displayet viser **Co-2**.
2. Drej  , indtil displayet viser **25:00**.
3. Tryk på  .

Dampkogning


Dampkogningsfunktionen er velegnet til tilberedning af fisk, grøntsager etc.

Eksempel: programmering af 20 minutters tilberedningstid.

1. Tryk på  . Displayet viser **0:00**.
2. Drej  , indtil displayet viser **20:00**.
3. Tryk på  .

Bemærk: *Advarsel om lav vandstand*

Hvis vandstanden synker under **min** markeringen, vil apparatet automatisk stoppe. Man hører en bippelyd og displayet viser 'DEDE—'.

Efter at vandbeholderen er blevet fyldt op igen, trykkes igen på  og programmet fortsætter.

Automatiseret tilberedning

Disse automatiske tilberedningsprogrammer er nyttige når man ønsker at tilberede eller opvarme mad uden at være nødt til at vælge nogen specielle indstillinger, som f.eks. effekt eller tilberedningstid. Denne funktion benytter forprogrammerede indstillinger, hvor man




kun behøver at angive typen af fødevarer samt vægt eller mængde. For at opnå en jævn tilberedning eller bruning, er det vigtigt at holde øje med maden under tilberedningen, og om nødvendigt vende maden flere gange. Programmet indstilles således:

1. Drej mod uret for at komme til valgmenuen. Drej derefter knappen i den ønskede retning indtil symbolet for det ønskede program blinker og vises i displayet.
2. Tryk på for at bekræfte valget.
3. Drej for at indstille madens vægt.
4. Tryk på for at starte programmet.

Bemærkninger:

- Bemærk venligst at resultatet ved automatiske tilberedningsprogrammer afhænger af formen og størrelsen på den mad der skal tilberedes.
- Placer aldrig maden direkte på bundpladen ved tilberedning, opvarmning eller optøning; benyt altid en egnet beholder.
- Faste eller kompakte fødevarer bør aldrig tilberedes direkte uden først at blive optøede. Da ydersiden ellers vil være færdig tilberedt inden midten er tøet op.
- Fødevarer der tilberedes eller genopvarmes, bør tildækkes for at undgå at de tørrer ud.
- Når tilberednings- eller optøningsprogrammet er halvvejs, skal maden vendes eller omrøres for at sikre at varmen bliver jævnt fordelt.




Kode	Ret / tilberedning	Bemærk	
	Popcorn	normal pakke, fra supermarkedet.	
	Risvandgrød	Mål mængden af vand og ris, f.eks. 1 liter vand til 100 g ris.	
	Opvarmet pizza	Pizzaen som skal varmes er ca. 5°C	
	Suppe	200 - 250ml pr. portion	
	Grillet parteret kylling	Placer maden der skal grilles direkte på grillristen. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, vil ovnen afgive en bippelyd som påmindelse om at maden skal vendes. Tryk på bagefter for at fortsætte programmet.	
	Grillet kyllingefilet		
	Grillet hel kylling		
	Grillet kyllingelår		
	Grillet kød		
	Grillspyd		
	Grillet fisk, en portion		
	Grillet bøf/lam		
	Grillet pølse		
	Grillet majscolbe		
	Hot dog		
	Toast		
	Dampet kylling		Placer maden der skal dampkoges på en tallerken af keramik og placer denne midt på bundpladen i mikrobølgeovnen.
	Dampet kød		
	Dampet fisk, hel		
	Dampede rejer		
	Automatisk genopvarmning	Retten som skal opvarmes er ca. 5°C; benyt en egnet beholder som er designet til brug i mikrobølgeovne eller brug plasticfolie.	

	<p>Jordbærmarmelade</p>	<p>Ingredienser: 500g jordbær (dybfrosne kan også benyttes), 250 syltesukker med konserveringsmiddel (2plus1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skyl jordbærerne, lad dem dryppe af, fjern stilkene og læg dem i en høj glasbeholder. 2. Bland syltesukkeret med jordbærerne, hæld blandingen op i en høj glasskål og dæk skålen til. 3. Placer glasskålen i mikrobølgeovnen og start programmet. Efter 5-7 minutter må indholdet i glasskålen omrøres grundigt. 4. Når programmet er færdigt hældes marmeladen omgående op på rene, skyllede glas der lukkes med skruelåg. Sørg for at glassene vendes med låget nedad i de første 10 minutter. Vend dem derefter den rigtige vej og lad dem køle af.
	<p>Kirsebærmarmelade</p>	<p>Ingredienser: 500g kirsebær (dybfrosne kan også benyttes), 250 syltesukker med konserveringsmiddel (2plus1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vask kirsebærerne, skær dem i halve og tag stenene ud. 2. Bland syltesukkeret med kirsebærerne, hæld blandingen op i en høj glasskål og dæk skålen til. 3. Placer glasskålen i mikrobølgeovnen og start programmet. Efter 5-7 minutter må indholdet i glasskålen omrøres grundigt. 4. Når programmet er færdigt hældes marmeladen omgående op i rene, skyllede glas der lukkes med skruelåg. Sørg for at glassene vendes med låget nedad i de første 10 minutter. Vend dem derefter den rigtige vej og lad dem køle af.
	<p>Frugtdessert</p>	<p>Ingredienser: 100g smør eller margarine, 100g honning, 4 æg, 500g fedtfattig kvark (en slags hytteost), 50g semulje, 500g kirsebær, 1 liter blommesaft, kanel, 1 tsk. honning, fedtstof til at smøre formen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pisk smør og honning (100g) kremet. Skil æggene, tilsæt æggeblommerne og bland det sammen. Tilsæt kvark og semulje. Pisk derefter æggehviderne stive og vend dem i. 2. Vend 300g af de rengjorte, udstenede kirsebær i. Tag en randform (ca. 1,5 l), som er egnet til mikrobølgeovn og smør den let indvendigt med fedtstoffet. Fyld blandingen i. 3. Placer formen i mikrobølgeovnen (ikke tildækket) og start programmet. 4. Når programmet er færdigt bør formen stå i 10 minutter inden indholdet vendes ud. 5. Hæld de resterende kirsebær og blommesaften i en egnet høj skål og brug en blender til at pure bærerne og hæld derefter blandingen gennem en fin si. Tilsæt kanel og evt. resten af honningen efter smag, og server sammen med den varme frugtdessert.

Indstilling af flere på hinanden følgende programmer

Før tilberedningen starter kan mikrobølgeovnen indstilles til indtil 3 programmer der aktiveres fortløbende, f.eks. først mikrobølgefunktion, efterfulgt af lysbølgefunktion inden der skiftes tilbage til mikrobølgefunktion igen for at sikre at maden bliver varmet yderligere igennem. Multi-program funktionen fungerer ikke kun med mikrobølge- og lysbølgefunktionerne men kan også benyttes sammen med et af kombinationsprogrammerne.

Eksempel: Først benyttes mikrobølgefunktionen, derefter lysbølgefunktionen

1. Programmer mikrobølgefunktionen (uden at trykke på ). Displayet viser **1S**.
2. Programmer lysbølgefunktionen (uden at trykke på ). Displayet viser **2S**.
3. Tryk på . Symbolerne for de enkelte programmer vil vises i displayet.

En bippelyd indikerer at hele programkombinationen er færdig.

Tips: Denne hukommelsesfunktion er især nyttig når man benytter ovnen til at tilberede mad ved forskellig effekt. Der kan således først vælges en høj effekt og senere kan effekten sættes ned, for at holde maden varm eller for at sikre at varmen er jævnt fordelt, når maden er færdig.

Børnesikring:

Denne sikkerhedsanordning modvirker at børn benytter mikrobølgeovnen uden opsyn.

For at aktivere børnesikringen, trykkes på **STOP** i 3 sekunder. Symbolet  vises i displayet.

For at afbryde børnesikringen, trykkes der igen på **STOP** i 3 sekunder. Låsesymbolet  forsvinder fra displayet.

Bemærk: Hvis du får problemer med at starte mikrobølgeovnen så check altid først om børnesikringen skulle være slået til.

Tips til optøning af fødevarer

Mad der skal tøs op, tages ud af emballagen og placeres på en egnet tallerken, som derefter placeres på bundpladen.

Vending/omrøring

Næsten al slags mad må vendes eller omrøres en gang i løbet af optøningsprocessen. Sørg for at skille de stykker som hænger sammen og omfordel dem.

Mindre portioner

Mindre portioner optøs jævner og hurtigere end store portioner. Hvis det er planlagt at maden skal optøs i en mikrobølgeovn, er det derfor bedre at inddele den i mindre portioner inden den indfryses.

Hviletid

Det er også vigtigt at lade maden stå og hvile et stykke tid efter optøningen, da optøningsprocessen vedvarer. Tabellen herunder viser hviletiden ved forskellige typer af madvarer. Maden bør forbruges kort tid efter optøningen. Det er ikke tilrådeligt at fryse den en gang til.

Denne tabel er kun vejledende. Vægt og tidsangivelser kan variere.

Tidsangivelser ved optøning (ved 20 % mikrobølge effekt) af kød og fjerkræ:

Fødevarer	Mikrobølge tidsindstilling	Hviletid
Roastbeef	9-12 min. / 500g	10-15 min.
Bøf	5-8 min. / 500g	5-10 min.
– hakkekød	6-10 min. / 500g	5-10 min.
Flæskesteg	9-14 min. / 500g	10-15 min.
Kotelet	6-10 min. / 500g	5-10 min.
Ribben	7-10 min. / 500g	5-10 min.
Hakket flæsk	7-10 min. / 500g	5-10 min.
Lammesteg	9-12 min. / 500g	10-15 min.
Lammebov	8-12 min. / 500g	10-15 min.
Lammekotelet	6-10 min. / 500g	5-10 min.
Fjerkræ		
Kalkun (hel)	7-12 min. / 500g	20-30 min.
stykker	8-12 min. / 500g	10-15 min.
Kylling (hel)	6-10 min. / 500g	10-15 min.
stykker	6-9 min. / 500g	10-15 min.
And	9-12 min. / 500g	10-15 min.

Tidsangivelser ved optøning (ved 20 % mikrobølge effekt) af fisk og skaldyr:

Fisk og skaldyr	Mikrobølge tidsindstilling	Hviletid	Håndtering
Hel fisk	4-6 min. / 500g	5 min.	Vend fisken halvvejs i optøningsprocessen.
Muslinger	6-10 min. / 500g	2-3 min.	Adskil muslingerne så hurtigt som muligt.
Rejer	5-8 min. / 500g	2-3 min.	Adskil rejerne så hurtigt som muligt.

Generel rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at mikrobølgeovnen er afkølet inden den rengøres.
- Rengør aldrig mikrobølgeovnen med vand. Sørg for at der aldrig kommer vand - ligegyldigt hvor ringe en mængde - ind ad ventilationsrillerne på mikrobølgeovnen hverken ind- eller udvendig. Brug heller aldrig dampapparater til rengøringen.
- Ovnrummet bør rengøres grundigt hver gang ovnen har været i brug. Dørens indvendige side, samt dørens forsegling og ramme skal altid holdes ren. Vand inde i ovnen bør tørres væk med en tør klud.
- Kabinettet kan aftørres med en letfugtig fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. Sørg for at der aldrig kommer fugt ind i ventilationsrillerne. Aftør grundigt med en tør klud bagefter.
- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler. Brug heller ikke de kommercielt fremstillede ovnrensprodukter, der er specielt beregnet til rengøring af almindelige ovne. Man bør derfor heller aldrig benytte metalskrabere til at rengøre døren; dette er for at forebygge ridser i overfladen og undgå beskadigelse af glasset.
- Grillristen og drypbakken kan rengøres med varmt sæbevand.
- For at rengøre og afkalke vandbeholderen, fyldes den med en opløsning af varmt vand/eddike som herefter må stå et stykke tid og virke. Hæld opløsningen ud bagefter og

skyl grundigt med rent vand.

Tekniske specifikationer

Ydre dimensioner: 310 mm (H) x 565 mm (W) x 406 mm (D)

Ovnrummets dimensioner

– Frihøjde over bundpladen: 200mm

Vægt: ca. 19 kg

Netspænding: 230V~ 50 Hz

Totalt strømforbrug:

– Lysbølger: 850 W

– Mikrobølger: 1400 W

– Dampkogning: 1250 W

Mikrobølge effekt: 180 W - 900 W

Bortskaffelse



Gamle eller ødelagte apparater bør gøres ubrugelige ved at fjerne ledningen. Ved usikkerhed med hensyn til aflevering af denne slags apparater til den lokale genbrugscentral, så kontakt venligst kommunens miljøafdeling.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



Bästa kund!

Innan du använder mikrovågsugnen bör du läsa följande instruktioner och spara denna bruksanvisning för framtida bruk. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Mikrovågsugnens delar

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Dörrlås | 7. Ånggenerator |
| 2. Fönster | 8. Droppbricka |
| 3. Basplatta | 9. Vattenuppsamlingskanal |
| 4. Grillgaller | 10. Vattenbehållare |
| 5. Kontrollpanel | 11. Vattennivåns sensor |
| 6. Värmeelement | 12. Vattenbehållarens lock |

Enhetens placering

- Placera alltid mikrovågsugnen på en stabil och jämn värmebeständig yta och se till att apparaten är skyddad från eventuella värmekällor och extremt hög fuktighet.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Se alltid till att ventilationen är tillräcklig. Placera inga föremål ovanpå ugnen och se till att det fria avståndet mellan ugnen och väggen eller andra föremål är minst följande:
Sidorna: 5 cm
Bakom: 10 cm
Ovanför: 20 cm
Fötterna på ugnens undersida bör inte tas bort.
Enheten får inte installeras inuti ett skåp; placera den inte heller direkt under ett skåp eller dylika föremål.

Anslutning till vägguttaget

Ugnen får endast anslutas till godkänt jordat vägguttag. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Innan första användningen

- Tag bort ut- och invändigt förpackningsmaterial. Allt detta material är återanvändbart.
- Tag bort skyddsfolien helt från ytorna av rostfritt stål.
- Efter upppackningen bör du omsorgsfullt kontrollera att mikrovågsugnen och elsladden är oskadade. Gör detta alltid innan du ansluter mikrovågsugnen till eluttaget. Se också till

att luckan (inklusive glasfönster och dörrlås) inte är skadade eller böjda och att luckan kan stängas tätt mot frontramen. Det är viktigt att se till att ingen mikrovågsenergi kommer ut under användningen. På grund av detta är det också viktigt att regelbundet kontrollera hela höljet och insidan av ugnen.

Ifall en skada skulle uppstå bör apparaten absolut inte användas innan den har reparerats av en kvalificerad tekniker.


- **Ta inte bort** skyddsfilmerna på dörrrens insida och inte heller grillställningens gummipluggar.
- Innan du använder mikrovågsugnen för första gången, bör du låta apparaten värmas upp på ljusvågseffekt (utan att mikrovågsfunktionen aktiveras) i cirka 5 minuter. Detta tar bort den typiska lukten som uppstår när man kopplar på en mikrovågsugn för första gången. Det kan uppstå litet rök och detta är helt normalt. Se till att vädra ordentligt.

Anmärkning: Starta inte apparaten innan du har placerat maten som skall värmas eller tillredas inuti ugnen. Om mikrovågsugnen startas när den är tom kan den ta skada.

Viktigt att veta

- När du värmer vätskor i din mikrovågsugn, kan vätskan hettas över kokpunkten utan att vätskan börjar bubbla. Därför är det viktigt att du är ytterst försiktig när du handskas med olika kärl, t.ex. när du tar dem ur ugnen.
Risken för sådan överhettning kan minskas genom att man placerar en värmebeständig glasstav i kärlet under värmningsprocessen.
- Hela råa ägg eller hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera t.o.m. efter det att mikrovågsugnen stängts av.
- **Varning:** det är även mycket farligt att värma upp vätskor eller fasta matprodukter i stängda behållare i mikrovågsugnen p g a hög risk för explosion.
- Innehållet i nappflaskor eller glasburkar med babymat måste omröras eller skakas noggrant så att temperaturen fördelas jämnt. **Kontrollera alltid matens temperatur innan du matar barnet så att brännskador kan undvikas.**
- När du värmer eller tillagar mat i kärl som är gjorda av brännbart material såsom plast eller papper, eller om maten är förpackad i dessa material, finns det en risk att materialen antänds. Det är även möjligt att maten blir uttorkad eller t.o.m. antänds om kottiden är för lång. Fett eller olja är också lättantändliga ämnen. Det är därför viktigt att man håller mikrovågsugnen under uppsikt under användningen. Mycket lättantändliga vätskor såsom koncentrerad alkohol får naturligtvis inte värmas.
- Om rök skulle uppstå under användningen, bör dörren hållas stängd för att hämma eller kväva eventuella lågor. Stäng genast av mikrovågsugnen och dra stickproppen ur vägguttaget.
- För att undvika brännskador bör du alltid använda en lämplig grytvante när du tar mat ur ugnen, eftersom redskap och kokkärl blir heta. Detta gäller inte endast när ljusvågseffekt eller varmluftsfunktionen används, utan också vid användning av mikrovågsfunktionen.
- Stektermometrar (som används i vanliga bakugnar) är inte lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- **Varning:** vissa typer av matprodukter kan fatta eld. Lämna under inga omständigheter apparaten utan uppsikt då du använder mikrovågs-, ljusvågs- eller kombinationsfunktionerna och inte heller då du använder något av de automatiska tillredningsprogrammen.
- Denna mikrovågsugn är endast ämnad för upptining, värmning och tillagning av mat. Inget ansvar accepteras för skada som uppstått genom otillbörlig användning eller om dessa instruktioner inte åtföljts.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten
- **Varning:** Barns användning av mikrovågsugnen bör inte tillåtas utan en vuxens tillsyn, om inte noggranna och klara instruktioner har givits innan användningen så att barnet kan använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt. Man bör dessutom få barnet att inse att faror kan uppstå som ett resultat av felaktig användning eller om instruktionerna inte följs.
- **Varning:** På grund av de höga temperaturerna som uppstår vid användning av kombinationsfunktionerna bör barn inte använda apparaten ifall de inte är övervakade av en vuxen.
- Rör inte vid ånggeneratorns vattenbehållare medan apparaten är i användning.
- **Varning:** basplattan är mycket het vid och efter användningen. Vidrör inte plattan; risk för brännskador.
- Om vattenbehållaren behöver påfyllas under tillagningsprocessen måste programmet stannas innan påfyllningen sker; starta programmet igen efteråt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget:**
 - innan rengöring påbörjas,
 - om apparaten skulle upphöra att fungera.
- **Varning:** Apparats yttre ytor kan bli heta under användningen. Det finns också en risk för att ånga kommer ut genom ventilationsöppningarna vilket leder till risk för skällning.  **Håll alltid småbarn på tryggt avstånd från apparaten.**
- Låt inte mikrovågsugnen eller dess elsladd komma i beröring med heta ytor eller i kontakt med andra heta källor. Låt inte sladden hänga fritt och se till att den inte kommer i beröring med heta föremål.
- Det är viktigt att du rengör apparaten regelbundet och att alla matrester avlägsnas. De utsatta ytorna kan annars drabbas av ett alltför stort slitage och apparatens livslängd kan förkortas avsevärt. Dessutom kan säkerheten och apparatens funktion påverkas.
- Denna mikrovågsugn är endast avsedd för användning i hemmet och inte för kommersiellt bruk. (Klass B i enlighet med EN 55011:1998+A1+A2)
- **Varning:** underhåll eller reparation som fordrar att mikrovågsugnens strålningskydd tas bort är en allvarlig fara för personer som inte är fackmän inom området. Detta gäller också byte av elsladden och mikrovågsugnens lampa. Enheten bör endast öppnas av behörig personal. Om reparation behövs bör mikrovågsugnen sändas till vår kundservice. Adressen finner du i bilagan till denna bruksanvisning.

Mikrovågsfunktionen (Grupp II i enlighet med EN 55011:1998+A1+A2)

Inne i mikrovågsugnen alstras elektromagnetisk energi som får matens molekyler (främst vattenmolekylerna) att vibrera och därigenom blir maten het. Mat med hög vattenhalt värms snabbare än relativt torr mat. Värmen utvecklas gradvis inuti maten. Redskap, kärl eller tallrikar värms endast upp indirekt av matens temperatur.

Använd alltid lämpliga kokkärl

- Placera inte mat direkt på basplattan; använd alltid en lämplig tallrik eller behållare.
- Metallföremål bör undvikas eftersom mikrovågorna reflekteras från metallytor och då inte kan nå maten som skall tillredas. Metall som placeras i mikrovågsugnen kan också orsaka gnistor, som kan resultera i att mikrovågsugnen skadas.
- Tumregeln är att bestick eller metallkärl inte bör användas i mikrovågsugnen. Vissa förpackningsmaterial innehåller aluminiumfolie eller tråd under ett skikt av papper och är därför inte lämpliga för användning i mikrovågsugnar.
Om användning av aluminiumfolie rekommenderas i ett recept, bör du se till att maten är tätt insluten i aluminiumfolie (så att luftblåsor undviks). Se till att det finns ett **avstånd på minst 2,5 cm** mellan aluminiumfolien och mikrovågsugnens innervägg.
- Kontrollera alltid att kokkärlet eller tallriken inte innehåller några metalldekorationer såsom guldkant eller färg innehållande metallpartiklar. Kristallföremål är heller inte lämpliga. Se alltid till att kokkärlet inte är ihåliga i någon del (t.ex. i handtagen). Porösa material kan ha absorberat vatten vid rengöring och är därför inte lämpliga. Skålar eller redskap av plastmaterialet melanin absorberar energi och kan heller inte användas.

- Mikrovågsfunktionen

- Behållare av värmetåligt glas eller porslin lämpar sig väl för användning i mikrovågsugnar.
- Plast som är värmetålig upp till 140° C kan användas. Stekpåsar etc. bör förses med lufthål så att högt tryck kan frigöras vid tillagningen.
Kokkärl som är specialtillverkade för användning i mikrovågsugnar finns tillgängliga i de flesta affärer som säljer hushållsvaror.
- Du kan testa kokkärl eller tallrikar för att se om de är lämpliga för användning i mikrovågsugn genom att placera dem (utan mat) på basplattan. Stäng luckan och starta mikrovågsugnen, ställ in effekten på 'Hög' och låt mikrovågsugnen vara i gång i ungefär 20 sekunder. Lyssna och iakttag noggrant om det uppstår ett knastrande ljud och gnistor. Stäng i så fall av apparaten genast. Det är också viktigt att kontrollera kärlets temperatur: en passande behållare skall endast bli ljum.

- Ljusvågsfunktionen

- När du använder ljusvågsfunktionen kan värmebeständiga kärl eller tallrikar som lämpar sig för traditionella ugnar användas. Använd **inga** plastföremål vid användning av ljusvågsfunktionen.
- Maten som skall tillagas kan sättas direkt på ställningen som föres på plats med hjälp av ledspåren. Placera droppbrickan under ställningen.

- Mikrovågs/ljusvågskombinationen

- När du använder mikrovågs-/ljusvågskombinationen, aktiveras mikrovågsfunktionen och ljusvågsfunktionen turvis. Kokkärl eller tallrikar bör därför vara lämpliga för

användning i mikrovågsugn **samt** värmebeständiga. På grund av de relativt höga temperaturerna bör inte plastföremål användas. Det tillhörande gallret är speciellt framställt för att användas för denna apparats samtliga funktioner. Se till att kärl och tallrikar som används inte innehåller delar av metall.

<i>Kokkärl</i>	<i>Mikrovågor</i>	<i>Ljusvågor</i>	<i>Kombi</i>
Värmebeständigt glas	ja	ja	ja
Icke värmebeständigt glas	nej	nej	nej
Värmebeständig keramik	ja	ja	ja
Mikrovågsäkra kokkärl av plast	ja	nej	nej
Metallskålar	nej	ja	nej
Metallbrickor eller -ställningar	nej	ja	ja
Droppbricka	nej	ja	ja
Aluminiumfolie och foliebehållare	nej	ja	nej

Bruksanvisning

Så använder du ånggeneratoren

Innan ånggeneratoren används för första gången bör du rengöra vattenbehållaren och dess lock noga i varmt diskvatten.

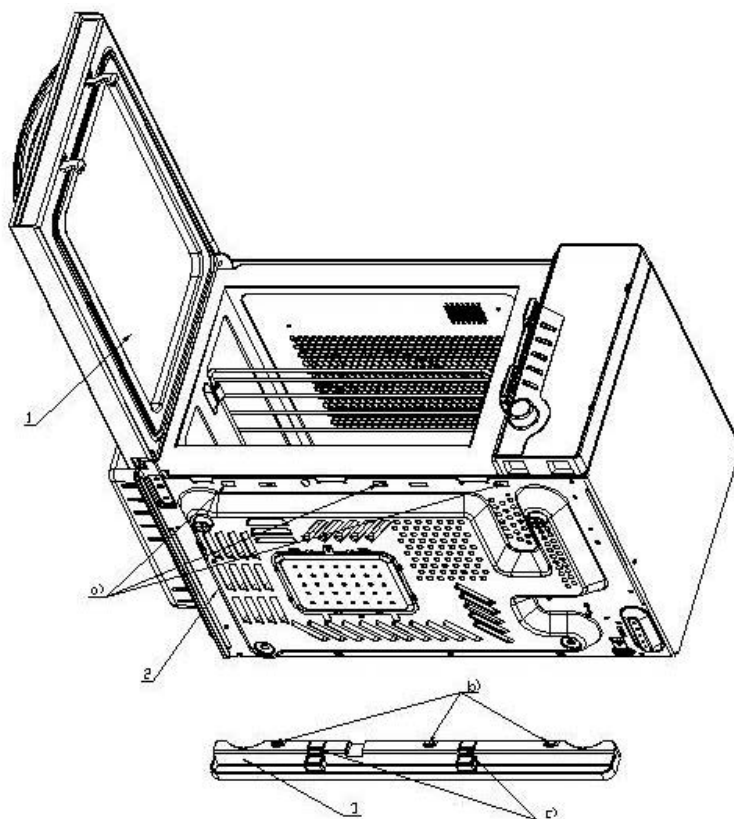
Användning:

- Öppna vattenbehållarens lock.
- Lyft ut behållaren.
- Fyll behållaren till dess **max** nivå med friskt vatten (använd inte mineralvatten).
Anm.: vattennivån borde vara mellan **min** och **max** -märkena. Om nivån är under **min**, kan antingen ångfunktionen inte startas eller behållaren måste fyllas på mycket snart. Om vattennivån överskrider **max** -märket finns det risk för att vatten når insidan.
- Sätt tillbaka behållarens lock och se till att det låses på plats.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Placera tallriken med maten som skall tillagas på mitten av basplattan.
- Stäng dörren.
- Välj det önskade ångkokningsprogrammet på kontrollpanelen och starta det.

Viktiga anmärkningar:

- **Varning:** öppna inte vattenbehållaren under tillagningsprocessen.
- Om vattennivån är under **min** -nivån, kommer programmet att avbrytas automatiskt. En pipsignal hörs och ångkokningssymbolen blinkar, som en påminnelse till användaren att fylla på vatten. Innan du fyller på behållaren bör du emellertid låta apparaten svalna en kort tid. Tag bort behållarens lock. Fyll behållaren med vatten och sätt tillbaka locket på plats innan du startar programmet på nytt.
- Medan ångkokningen pågår, avges ånga genom öppningen ovanpå apparaten. När ångkokningen är klar kan ännu överloppsånga finnas inuti apparaten, och det är också möjligt att hett vatten kan ha samlats runt dörrens lägre del. Var därför extra försiktig när du öppnar enheten efter användningen.
- Vattenuppsamlingskanalen bör tömmas i god tid innan den svämmer över.

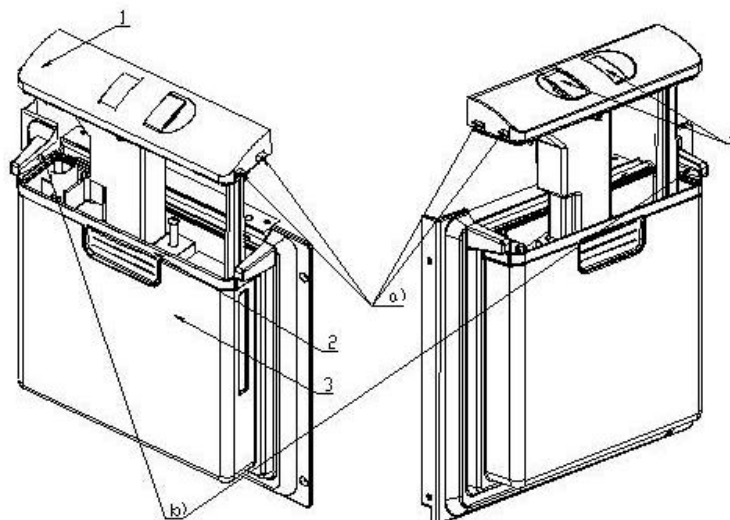
Montera vattenuppsamlingskanalen



Innan ångkokningsfunktionen kan användas bör vattenbehållaren och vattenuppsamlingskanalen monteras på enheten.

- Om uppsamlingskanalen (3) är full med vatten bör den genast tömmas. Du kan antingen använd en torr duk för att suga upp vattnet eller avlägsna kanalen och hälla ut vattnet. För att avlägsna kanalen bör dörren (1) öppnas helt. Tryck på båda knapparna samtidigt och avlägsna kanalen försiktigt.
- För att byta ut kanalen bör du öppna dörren helt, placera kanalens tre utbuktningar i de tre motsvarande rektangulära hålen (a) i enhetens botten. Tryck fast kanalen och se till att den låses på plats.

Montera vattenbehållarens lock




Placera lockets monteringsdel (1) i vattenbehållaren (2). Se till att utbuktningarna (a) är korrekt placerade i behållarens sida (b). Om de inte är placerade så kan ångfunktionen inte startas av säkerhetsskäl, eftersom ånga kan avges genom behållarens öppning.

Avlägsna locket från behållaren genom att trycka ner båda knapparna (4) ovanpå locket.

Allmän information om programmering av enheten

- Då du tryckt på någon av kontrollknapparna godkänns programmeringen alltid av en pipsignal. En programmering som är inkorrekt eller ogiltig anges av en signal med två pip.
- För alla program kan en tillredningstid på högst 95 minuter väljas. För ångkokning kan en maximal tillredningstid på 30 minuter väljas.
- Du kan avbryta eller starta om ett program genom att trycka på **STOP** knappen.

Allmänna användningsråd

- Placera maten som skall värmas i ett lämpligt kärl. Placera kärlet på basplattans mitt i ugnen.
 - När livsmedel placeras i mikrovågsugnen bör de täckas över för att inte torka ut. Glas- eller plasthuvor ämnade för användning i mikrovågsugn finns i de flesta affärer som säljer köksutrustning.
 - Vid användning av kombination- eller ljusvågsfunktionen bör maten som skall tillredas inte täckas över. Sätt in grillgallret i dess ledspår. Båda avståndsbuktningarna bör läggas mot den bakre väggen. Maten placeras direkt på grillgallret. När du använder detta galler bör du alltid placera droppbrickan under.
- Stäng luckan och ställ in det önskade programmet.
- Ugnslampan är tänd under pågående program .
- Om du under pågående program öppnar dörren eller trycker på **STOP** knappen (t.ex för att röra om eller vända på maten för att försäkra dig om en jämn spridning av värmen i maten), avbryts tidsräkningen och programmeringsfunktionerna. De fortsätter automatiskt då du åter stängt luckan och tryckt på  knappen.
- Tryck två gånger på **STOP** knappen för att avbryta ett program.
- När den förprogrammerade tiden har gått ut hörs en pipsignal och den inre lampan slocknar. Signalen upprepas med 2 minuters intervall tills du öppnar dörren eller trycker på **STOP**.
- Öppna luckan och tag ut kärlet med mat.
- Låt maten stå några minuter efter värmningen så att värmen sprider sig jämnt.
- Koktiden beror i allmänhet på flera faktorer.
 - Mikrovågorna tränger in genom matens yta. För en större matbit behövs därför en längre tillagningstid än om den delas i mindre bitar. Maten bör också fördelas jämnt på tallriken.
 - Maten bör utsättas för hög temperatur under en tillräckligt lång tid för att eventuella bakterier i maten skall förstöras.
 - Grundregel: halva mängden - halva tiden.
dubbla mängden - nästan dubbla tiden.











Inställning av klockan:

Då mikrovågsugnen kopplas till ett eluttag visar displayen **1:00**. Klockan kan ställas in att visa en 12- eller 24-timmars display. När ett program körs kan du få innevarande tid att synas genom ett tryck på .


Klockan bör ställas in då apparaten ansluts för första gången och också efter ett


strömavbrott.

Exempel: tiden som skall ställas in är 15:25.






1. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen börjar blinka.
2. Tryck på  för att välja 12- eller 24-timmars displayformat.
3. Vrid på    tills den korrekta timmen (15) visas.
4. Tryck på .
5. Vrid på    tills den korrekta minuten (25) visas.
6. Tryck på  för att bekräfta inställningen. Displayen visar nu 15:25.

Mikrovågsfunktionen

För att programmera enheten för matlagning bör du välja den lämpliga funktionen (mikrovågor), den önskade effektinställningen och tillredningstiden innan du kan starta programmet. Effektinställningen görs genom att upprepade gånger trycka på .

	Effektinställningar			
	Effekt	Displayen	Typ	
1 x	900W	100	Hög	Uppvärmning av vätskor, tillagning
2 x	720W	80	Medelstor-hög	Upptining och värmning av djupfrysta rätter
3 x	540W	60	Medelstor	Försiktig tillagning av mat
4 x	360W	40	Upptining	Upptining
5 x	180W	20	Låg	Försiktig upptining av mat
6 x	0W	0		

Exempel: således programmeras mikrovågsfunktionen till 5 minuters tillagning vid 540W effekt.

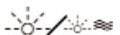




1. Tryck 3 gånger på . Displayen visar **P-60**.
2. Vrid på    tills displayen visar **5:00**.
3. Tryck på .

Ljusvågsfunktionen

Ljusvågsteknologin använder bestrålningsvärme för att tillreda maten. Detta program lämpar sig väl för tillredning av korvar, små bitar av karré, annat kött skuret i strimlor osv. Den kan också användas för att göra varma smörgåsar.



Välj den önskade tillredningstiden. Effektinställningen kan inte ändras. Denna tillredningsprocess bör övervakas noggrant eftersom köttet bör vändas då ena sidan är färdigbrynt och tas ut då båda sidorna är färdigstekta.

Exempel: du önskar ställa in en tillredningstid på 30 minuter.

1. Tryck på . Displayen visar **0:00**.
2. Vrid på    tills displayen visar **30:00**.
3. Tryck på .

Mikrovågor + Ljusvågor

Vid användning av denna funktion aktiveras mikrovågs- och ljusvågsfunktionerna turvis på separata tidsinställningar. Användning av mikrovågs- och ljusvågskombinationen förkortar tillredningstiden.

De två följande kombinationerna kan väljas genom att trycka på  två eller tre gånger. När den önskade tillredningstiden har valts startar du tillredningsprocessen genom att trycka på .

Kombination 1:

Mikrovågsfunktionen är aktiv under 30 % av den förprogrammerade tiden, och ljusvågsfunktionen är aktiv under resterande 70 %.

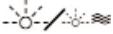




Detta program är lämpligt för fisk, potatis och för gratinering.

Kombination 2:

Mikrovågsfunktionen är aktiv under 55 % av den förprogrammerade tiden, och ljusvågsfunktionen är aktiv under resterande 45 %.

Detta program är lämpligt för kyckling, omeletter osv.

Exempel: du önskar köra Kombination 2 programmet i 25 minuter.

1. Tryck på  3 gånger. Displayen visar **Co-2**.
2. Vrid på    tills displayen visar **25:00**.
3. Tryck på .

Ångkokning


Ångkokningsfunktionen är lämplig för att koka fisk, grönsaker etc.

Exempel: du önskar ställa in en tillredningstid på 20 minuter.

1. Tryck på . Displayen visar **0:00**.
2. Vrid på    tills displayen visar **20:00**.
3. Tryck på .









Anm.: Alarm beträffande låg vattennivå

Om vattennivån hamnar under **min**-nivån, kommer apparaten automatiskt att stanna. En pipsignal hörs och displayen visar 'DEDE—'.

När du har fyllt på vatten trycker du igen på  och programmet fortsätter.

Automatiska tillredningsprogram

























Dessa automatiska tillredningsprogram är användbara då du vill tillreda eller värma upp mat utan att välja några speciella inställningar för t.ex. effekt eller tillredningstid. Denna funktion använder sig av förprogrammerade inställningar som endast kräver inmatning av livsmedelssorten samt vikt eller volym. För att säkerställa att maten tillreds och bryns jämnt är det viktigt att övervaka den noggrant under tillrednings- eller bryningsprocessen. Maten bör dessutom vid behov vändas upprepade gånger. Ställ in programmet enligt följande:


1. Vrid    motsols för att komma till valmenyn. Vrid sedan i rätt riktning tills symbolen för det önskade tillagningsprogrammet blinkar eller syns på displayen.
2. Tryck på  för att bekräfta inställningen.
3. Vrid på    för att ställa in matens vikt.
4. Tryck på  för att starta programmet.

Anmärkningar:

- Vänligen notera att de automatiska kokprogrammets resultat beror på matens form och storlek.
- Placera aldrig maten direkt på basplattan för att tillreda, värma eller tina upp maten; använd alltid en lämplig behållare.
- Fasta eller kompakta livsmedel bör inte kokas direkt utan att först ha blivit upptinade. Annars kan de yttre delarna redan vara tillagade innan de inre delarna ens är upptinade.
- När du tillagar eller värmer mat bör du täcka den för att förhindra att den torkar ut.
- När halva kok- eller upptiningsprogrammet är kvar bör du vända eller röra om i maten

för att se till att värmen fördelas jämnt.




Kod	Maträtt / tillagnings- funktion	Anmärkning
	popcorn	normal påse från en matvaruaffär.
	risgrynsgröt	Uppmätt mängd vatten och ris, t.ex. 1 liter vatten med 100 g risgryn.
	värma pizza	Pizzan som skall värmas har en temperatur på ca 5°C
	soppa	200-250 ml per portion
	grillad kycklingbit	Placera maten som skall grillas direkt på grillgallret. Halvvägs igenom grillningen blir du genom en pipsignal påmind om att vända på maten. Tryck därefter på  för att fortsätta programmet.
	grillad kycklingstek	
	grillad hel kyckling	
	grillat kycklingben	
	grillat kött	
	grillat grillspett	
	grillad portion av fisk	
	grillat nötlammkött	
	grillad korv	
	grillad majs	
	hotdog	
	toast	
	ångkokt kyckling	
	ångkokt kött	
	ångkokt hel fisk	
	ångkokta räkor	
	automatisk återuppvärmning	Maträtten som skall värmas är ca 5°C; använd en lämplig behållare som är ämnad för användning i mikrovågsugn, eller plastfilm
	Jordgubbssylt	<p>Ingredienser: 500 g jordgubbar (färska eller frysta), 250 syltsocker (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skölj jordgubbarna, låt dem rinna av, snoppa dem och sätt dem i en hög glasbehållare. 2. Blanda syltsockret med jordgubbarna, sätt i en hög skål av glas och täck över. 3. Placera behållaren i mikrovågsugnen och starta programmet. Rör om innehållet noga efter 5-7 minuter. 4. Då programmet har stannat håller du genast sylten i noggrant rengjorda och sköljda glasburkar och skruvar på locket. Placera burkarna upp och ner de första 10 minuterna. Därefter kan du vända dem rätt väg och låta dem svalna.
	Korsbärssylt	<p>Ingredienser: 500 g körsbär (färska eller frysta), 250 syltsocker (2plus1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rengör körsbären, halvera och kärna ur dem. 2. Blanda syltsockret med körsbären, sätt i en hög behållare av glas och täck över. 3. Placera behållaren i mikrovågsugnen och starta programmet. Rör om innehållet noga efter 5-7 minuter. 4. Då programmet har stannat håller du genast sylten i noggrant rengjorda och sköljda glasburkar och skruvar på locket. Placera burkarna upp och ner de första 10 minuterna. Därefter kan du vända dem rätt väg och låta dem svalna.

	<p>Körsbärspudding</p>	<p>Ingredienser: 100 g smör eller margarin, 100 g honung, 4 ägg, 500 g låg-fett kvarg, 50 g semolina (durumvete), 500 g körsbär, 1 liter plommonsajt, kanel, 1 tesked honung, olja eller fett for formen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rör smöret och honungen (100 g) tills de blir krämiga. Separera äggen, tillsätt gulorna och blanda. Vispa därefter äggvitorna tills de blir fasta och rör ner. 2. Tillsätt och rör i 300 g rena, urkärnade körsbär. Tag en kakform (1,5 l) med hål i mitten och som är lämplig för användning i mikrovågsugn och smörj insidan lätt med olja eller fett. Fyll formen med blandningen. 3. Placera formen i mikrovågsugnen (täck inte) och starta programmet. 4. Då programmet har stannat låter du formen stå i 10 minuter innan du vänder den upp och ner. 5. Sätt de kvarvarande körsbären och plommonsajten i en lämplig behållare och använd en mixer för att göra en puré; håll den därefter genom en fin sil. Krydda med kanel och den kvarvarande honungen enligt tycke och smak och servera tillsammans med den varma puddingen.
---	------------------------	---

Kombinera olika program

Innan mikrovågsugnen kopplas på kan du ställa in max 3 program i följd, t. ex. först mikrovågsfunktionen och därefter ljusvågsfunktionen innan du går tillbaka till mikrovågsfunktionen igen för att säkerställa att maten kommer att utsättas för ytterligare värme. Multiprogrammeringsfunktionen gäller inte bara för mikrovågs- och ljusvågsfunktionerna utan kan också användas med något av kombinationsprogrammen.

Exempel: använd mikrovågsfunktionen först, därefter ljusvågsfunktionen

1. Programmera in mikrovågsfunktionen (utan att trycka på ) Displayen visar **1S** .
2. Programmera in ljusvågsfunktionen (utan att trycka på ) . Displayen visar **2S** .
3. Tryck på  . Symbolerna för de enskilda programmen kommer att visas i displayen.

En pipsignal indikerar att hela programmet är klart.

Tips: Denna minnesfunktion är speciellt användbar då man vill tillreda mat på olika effektinställningar. En hög effekt väljs i början av tillredningen varefter effekten i ett senare skede kan minskas för att hålla maten varm och för att säkerställa att maten är jämnt uppvärmd då den är färdig.

Barnsäkerhetsspärr:

Denna säkerhetsspärr hindrar barn från att starta apparaten utan uppsikt.

För att aktivera säkerhetsspärren tryck ner **STOP** i 3 sekunder.  -symbolen visas i displayen.

För att ta bort säkerhetsspärren tryck åter ner **STOP** i 3 sekunder.  -symbolen försvinner från displayen.

Anm.: Ifall du får svårigheter med att starta apparaten bör du först kontrollera att säkerhetsanordningen inte är aktiverad.

Tips för upptining av mat

När maten skall tinas upp bör den tas ur sin förpackning och placeras på en lämplig tallrik

som därefter läggs på basplattan.

Vändning/omrörning

Nästan all typ av mat måste vändas eller röras om en gång under upptiningsprocessen. Se till att separera matbitar som sitter ihop, och placera om dem.

Mindre portioner

Mindre portioner tinar upp jämnare och snabbare än store portioner. Om du vill tina upp mat i mikrovågsugnen är det därför bättre att du delar upp den i mindre portioner innan du fryser ner den.

Vilotid

Det är viktigt att du låter maten vila en tid efter upptiningen eftersom upptiningsprocessen fortsätter. Nedanstående tabell visar vilotiden för olika typer av mat. Mat borde konsumeras strax efter upptiningen. Det är inte tillrådligt att frysa den en andra gång.

Denna tabell ger endast en ungefärlig referens. Tiderna och vikterna i listan kan variera.

Upptiningstider (vid 20 % mikrovågseffekt) för kött och fågel:

Typ av mat	Mikrovågornas tidsinställning	Vilotid
rostbiff	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
stek	5-8 min. / 500 g	5-10 min.
–köttfärs	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
grisstek	9-14 min. / 500 g	10-15 min.
griskotlett	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
revbensspjäll	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
köttfärs av gris	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
lammstek	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
lammbog	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
lammkotlett	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
fågel		
kalkon (hel)	7-12 min. / 500 g	20-30 min.
bitar	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
kyckling (hel)	6-10 min. / 500 g	10-15 min.
bitar	6-9 min. / 500 g	10-15 min.
anka	9-12 min. / 500 g	10-15 min.

Upptiningstid (vid 20% mikrovågseffekt) för fisk och skaldjur:

Fisk och skaldjur	Mikrovågornas tidsinställning	Vilotid	Behandling
hel fisk	4-6 min. / 500 g	5 min.	Vänd fisken när den är halvt upptinad
musslor	6-10 min. / 500 g	2-3 min.	Separera bitarna så snart det är möjligt.
räkor	5-8 min. / 500 g	2-3 min.	Separera bitarna så snart det är möjligt.

Allmän skötsel och rengöring

- Innan du rengör apparaten, bör du se till att den inte är kopplad till eluttaget och att den har svalnat fullständigt.
- Rengör inte ugnen med vatten. Låt inte vatten – oavsett hur liten vattenmängden är –

komma in i ventilationsöppningarna på in- och utsidan av ugnen. Använd aldrig ångapparater för att rengöra ugnen.

- De invändiga ytorna bör rengöras noga efter varje användning. Insidan av dörren, dörrpackningen samt -kanten bör alltid hållas rena. Vatten på de invändiga ytorna bör avlägsnas med en torr duk.
- Hela mikrovågsugnen kan avtorkas med en lätt fuktad luddfri trasa och ett mildt rengöringsmedel. Se till att igen fukt kommer in genom ventilationsöppningarna. Torka torrt efteråt.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel. Kommersiellt framställda ugnrensningssprodukter för vanliga ugnar, exempelvis spray, får inte användas. Du bör dessutom inte använda metallskrapor för att rengöra dörren; du undviker därigenom repor på ytan och skador på glaset.
- Grillgallret och droppbrickan kan rengöras i hett diskvatten.
- Rengör och kalka av vattenbehållaren genom att fylla den med en varm vatten/ättikslösning och låta lösningen verka en tid. Håll därefter ut lösningen och skölj noga med rent vatten.

Teknisk specifikation

Yttre dimensioner: 310 mm (H) x 565 mm (B) x 406 mm (D)

Inre dimensioner

– Fritt avstånd över basplattan: 200 mm

Ugnens vikt: ca. 19 kg

Nätspänning: 230V~ 50 Hz

Effektförbrukning:

- Ljusvågor: 850 W
- Mikrovågsugn: 1400 W
- Ånga: 1250 W

Mikrovågseffekt: 180 W - 900 W

Bortskaffande



Gamla eller skadade apparater bör göras obrukbara genom att elsladden avlägsnas.

Om du har frågor angående inlämning av apparaten till din lokala återvinningscentral, vänligen kontakta din kommun.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen mikrouunin käyttämistä. Talleta ohjeet vastaisen varalle. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Laitteen osat Aufbau

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Ovilukot | 7. Höyrystin |
| 2. Ikkuna | 8. Tippapelti |
| 3. Alusta | 9. Vedenkeräyskanava |
| 4. Grilliparila | 10. Vesisäiliö |
| 5. Ohjelmapaneeli | 11. Kohoanturi |
| 6. Kuumennuselementti | 12. Vesisäiliön kansi |

Mikroaaltouunin sijaintipaikan valitseminen

- Sijoita mikrouuni aina tukevalle ja tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle ja varmista, että laite on suojassa lämpölähteiltä tai liialliselta kosteudelta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:

Sivu: 5 cm
Takaosa: 10 cm
Yläpuoli: 20 cm

Laitteen alustassa olevia jalkoja ei saa poistaa.

Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.

Kytkeä sähköverkkoon

Laite tulee kytkeä vain sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki ulko- ja sisäpakkausmateriaalit. Kaikki nämä materiaalit sopivat kierrätykseen.
- Poista suojakalvo kokonaan pinnoilta, jotka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
- Tarkista laite ja sen liitäntäjohto vaurioiden varalta, kun olet ottanut sen pois pakkauksesta ja aina ennen sen kytkemistä sähköverkkoon. Tarkista myös, että laitteen

ovi (mukaan lukien ikkuna ja lukot) ei ole vaurioitunut tai taipunut. Sulje ovi kunnolla kehystä vasten. Tämä on tärkeää, jotta mikroaaltoenergiaa ei säteile käytön aikana. Samasta syystä tarkasta myös huolellisesti laitteen runko ja uunin sisäpuoli.

Jos laitteessa ilmenee jotain vikaa, sitä ei saa käyttää ennen kuin asiantunteva ammattikorjaaja on korjannut sen.

- **Älä poista** oven sisäpuolta peittävää suojakalvoa tai grilliparilassa olevia kumitappeja.
- Anna laitteen kuumentua noin 5 minuutin ajan kevytaaltoasetuksella (ilman mikroaaltotoimintoa) ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tämä toimenpide poistaa hajun, jota ilmenee tavallisesti, kun tällainen laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa. Laitteesta voi tulla jonkin verran savua; tämä on normaalia, mutta huolehdi kuitenkin riittävästä tuuletuksesta.

Huom: Älä kytke mikrouuniin virtaa, jollei uuniin ole laitettu lämmitettävää tai kypsennettävää ruokaa. Laitteen käyttäminen tyhjänä voi aiheuttaa vaurioita.


Tärkeää

- Kun lämmität nesteitä mikrossa, neste voi kuumentua kiehumapisteen yli ilman että kuplia näkyy. Siksi astioita käsiteltäessä on oltava erittäin varovainen (esim. otettaessa niitä mikrosta).
Ylikiehumisen vaaraa voidaan vähentää asettamalla astiaan lämpöä kestävä lasisauva kuumennuksen ajaksi.
- Kananmunia kuorineen tai kovaksi keitettyinä ei saa kuumentaa mikrouunissa, koska ne saattavat räjähtää mikroaaltoprosessin päätyttyäkin.
- **Varoitus:** On myös erittäin vaarallista kuumentaa nesteitä tai mitään kiinteitä ruoka-aineita suljetuissa astioissa, koska tämä aiheuttaa erittäin vakavan räjähdysvaaran.
- Vauvojen ruokintapulloja tai vauvanruokaa sisältäviä lasiastioita on sekoitettava tai ravistettava kunnolla, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. **Kivuliaitten ja vaarallisten palovammojen välttämiseksi tarkista aina ruoka-aineen lämpötila ennen lapselle antamista.**
- Kun lämmität tai kypsennät syttyvään aineeseen (kuten muoviin tai paperiin) pakattua ruokaa, voi tällainen materiaali syttyä palamaan. On myös mahdollista, että ruoka kuivuu tai jopa syttyy, jos on valittu liian pitkä kypsentämisaika. Rasva ja öljy ovat myös syttyviä aineita. Siksi on tärkeää valvoa laitteen toimintaa käytön aikana. Herkästi syttyvät nesteet kuten väkevät alkoholit eivät luonnollisesti sovellu kuumennettaviksi.
- Jos huomaat käytön aikana savua, pidä laitteen ovi kiinni tai estä tai tukahduta liekit. Kytke laitteesta virta pois välittömästi ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Palovammojen estämiseksi käytä aina asianmukaista patalappua ottaessasi ruoka-aineita uunista, koska valmistusvälineet ja -astiat kuumenevat sekä kevytaalto- että mikroaaltotoiminnon aikana.
- Erityisiä ruokalämpömittareita (joita käytetään tavallisissa uuneissa) ei voi käyttää mikroaaltouuneissa.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- **Varoitus:** jotkut ruoat syttyvät helposti palamaan. **Älä missään tapauksessa jätä laitetta ilman valvontaa käyttäessäsi mikroaalto-, kevytaalto- tai yhdistelmätoimintoja tai**

automaattisia kypsennysohjelmia.

- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruuan sulattamiseen, kuumentamiseen ja kypsentämiseen. Valmistaja ei vastaa mahdollisista laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Lapset eivät saa käyttää mikrouunia ilman valvontaa, jollei heille ole annettu yksityiskohtaisia ja selkeitä ohjeita ennen laitteen käyttämistä. Lapsille tulee selittää, että he saavat käyttää mikrouunia vain turvaohjeiden mukaisesti ja että on vaarallista, jos laitetta käytetään väärin tai ohjeita ei seurata.
- **Varoitus** Yhdistelmätoimintojen käytön aikaisten korkeiden lämpötilojen vuoksi lapset eivät saa käyttää laitetta muutoin kuin aikuisten tarkassa valvonnassa.
- Älä koske höyrystimen vesisäiliöön niin kauan kuin laite on käynnissä.
- **Varoitus:** Alusta on erittäin kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Älä koske alustaan; **palovammavaara.**
- Jos vesisäiliö pitää täyttää kypsennysprosessin aikana, on ohjelma keskeytettävä ennen sen täyttöä; käynnistä ohjelma uudelleen jälkeinpäin.
- **Katkaise aina virta laitteesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta:**
 - **ennen laitteen puhdistamista ja,**
 - **mahdollisen toimintahäiriön sattuessa.**
- **Varoitus:** Laitteen ulkopinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Kuumaa höyryä voi myös tulla tuuletusaukoista: **palovammavaara. Pidä pienet lapset aina etäällä laitteesta.** 
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä myöskään jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- On tärkeää, että laite puhdistetaan perusteellisesti säännöllisin väliajoin ja että ruoantähteet poistetaan. Muutoin kuumentumiselle alttiille pinnoille saattaa aiheutua liiallista kulumista ja tuotteen kestoikä saattaa lyhetä huomattavasti. Lisäksi sen turvallinen ja asianmukainen toiminta voi myös kärsiä.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön eikä sitä pidä käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. (Luokka B EN 55011:1998+A1+A2 vaatimusten mukaisesti)
- **Varoitus:** huolto- ja korjaustyöt, jotka vaativat mikroaaltosäteilysuojuksen poistamista, ovat erittäin vaarallisia henkilöille, joilla ei ole alan koulutusta. Näihin töihin luetaan myös erikoisliitäntäjohdon ja sisävalon lampun vaihtaminen. Laitteen saa avata vain alan koulutuksen saanut, pätevä henkilö. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Miten mikroaallot toimivat (Ryhmä II EN 55011:1998+A1+A2 vaatimusten mukaisesti)

Laitteen sisällä syntyy sähkömagneettista energiaa, joka saa ruuan molekyylit (enimmäkseen vesimolekyyleja) kieppumaan ja aiheuttaa ruuan kuumentumisen. Siksi paljon vettä sisältävät ruoka-aineet kuumentuvat nopeammin kuin suhteellisen kuivat ruoka-aineet. Lämpöä syntyy vähitellen ruoka-aineessa. Ruuan valmistamisessa käytetyt välineet ja astiat kuumentuvat vain epäsuorasti ruuan lämpötilan nousun seurauksena.

Käytä aina mikrouuniin sopivia astioita

- Älä laita ruokaa suoraan alustalle; käytä aina sopivaa lautasta tai keittoastiaa.
- Metalliesineitä tulee välttää, koska mikroaallot heijastuvat metallista eivätkä ehkä saavutakaan kypsennettävää ruoka-ainetta. Uunin sisällä metalli voi myös aiheuttaa kipinöintiä, mikä saattaa vaurioittaa laitetta.
- Yleisesti ottaen aterimia tai metalliastioita ei saa käyttää mikrouunissa. Jotkut ruokien pakkausaineet sisältävät alumiinifoliota tai metallilankaa paperikerroksen alla, eikä niitä saa käyttää mikroaaltolaitteiden kanssa.
Jos ruokaohjeessa suositellaan alumiinifolion käyttöä, on ruoka-aine käärittävä tiiviisti folioon (välttämällä ilmakehien syntymistä). On myös varmistettava, että alumiinifolion ja uunin sisäseinien väliin jää **vähintään 2,5 cm:n** tila.
- Tarkista aina, että ruuan valmistukseen käytettävässä astiassa tai lautasessa ei ole metallikoristeita kuten kullattua reunusta tai metallihiukkasia sisältävää väriä. Lyijykristallista valmistetut esineet eivät myöskään sovi mikroaaltolaitteisiin. Varmista myös, että käyttämässäsi astioissa ei ole onttoja osia (esim. varressa tai kädensijassa). Huokoisiin materiaaleihin on ehkä imeytynyt vettä puhdistuksen aikana eivätkä ne siksi sovi käytettäväksi mikroaaltolaitteissa. Melamiinimuovista valmistetut keittoastiat tai välineet imevät energiaa eivätkä siis sovi mikroaaltokäyttöön.

- Mikroaaltotoiminto

- Kuumuutta kestävästä lasista tai posliinista tehdyt astiat sopivat erittäin hyvin mikrouuniin.
- Muovi sopii käytettäväksi mikrouunissa vain silloin kun se kestää kuumuutta 140°C:een. Ruuanvalmistuspussit on puhkaistava, jotta paine poistuu niistä ruuanvalmistuksen aikana.
Mikrouunikäyttöön sopivia astioita voi ostaa useimmista keittiötarvikemyymälöistä.
- Keittoastioiden ja lautasten soveltuvuus mikrouunikäyttöön voidaan testata. Aseta astia (ilman ruokaa) alustalle, kytke virta laitteeseen, säädä asetukseen "Korkea asetus" ja anna laitteen toimia noin 20 sekunnin ajan. Jos laitteesta kuuluu rätinää tai näkyy kipinöitä, katkaise virta välittömästi. Astian lämpötila on myös tarkistettava: sopiva astia jää vain haaleaksi.

- Kevytaaltotoiminto

- Kevytaaltotoimintoa käytettäessä sopivat käytettäväksi kaikki kuumuutta kestävät astiat, jotka soveltuvat tavalliseen uuniin. **Älä** käytä kevytaaltotoiminnon yhteydessä muoviastioita.
- Kypsennettävä ruoka voidaan laittaa suoraan parilalle, joka liukuu ohjauskiskoille. Aseta tippapelti parilan alle.

- Mikroaalto/kevytaaltoyhdistelmän käyttö

- Mikroaalto/kevytaaltoyhdistelmää käytettäessä mikroaallot ja kevytaallot aktivoidaan vuoron perään. Sen vuoksi käytettävien astioiden on sovellettava mikroaaltokäyttöön **ja** oltava kuumuutta kestäviä. Suhteellisen korkeiden lämpötilojen vuoksi muovisia välineitä ei tule käyttää. Laitteen mukana tuleva ritilä on suunniteltu käytettäväksi kaikkien kuvattujen toimintojen yhteydessä. Varmista, ettei käyttämässäsi astiassa ole metalliosia.

<i>Keittoastiat (-välineet)</i>	<i>Mikroaalto</i>	<i>Kevytaalto</i>	<i>Yhdistelmä</i>
Kuumuutta kestävä lasi	kyllä	kyllä	kyllä
Kuumuutta kestävä keramiikka	kyllä	kyllä	kyllä
Mikroaaltoturvalliset, muoviset keittiövälineet	kyllä	ei	ei
Metalliset kulhot	ei	kyllä	ei
Metalliset astiat tai ritilät	ei	kyllä	kyllä
Tippapelti	ei	kyllä	kyllä
Alumiinifolio ja -rasiat	ei	kyllä	ei

Toiminta

Höyrystimen käyttö

Ennen kuin höyrystintä käytetään ensimmäisen kerran, tulisi vesisäiliö ja sen kansi puhdistaa perusteellisesti kuumassa saippuavedessä.

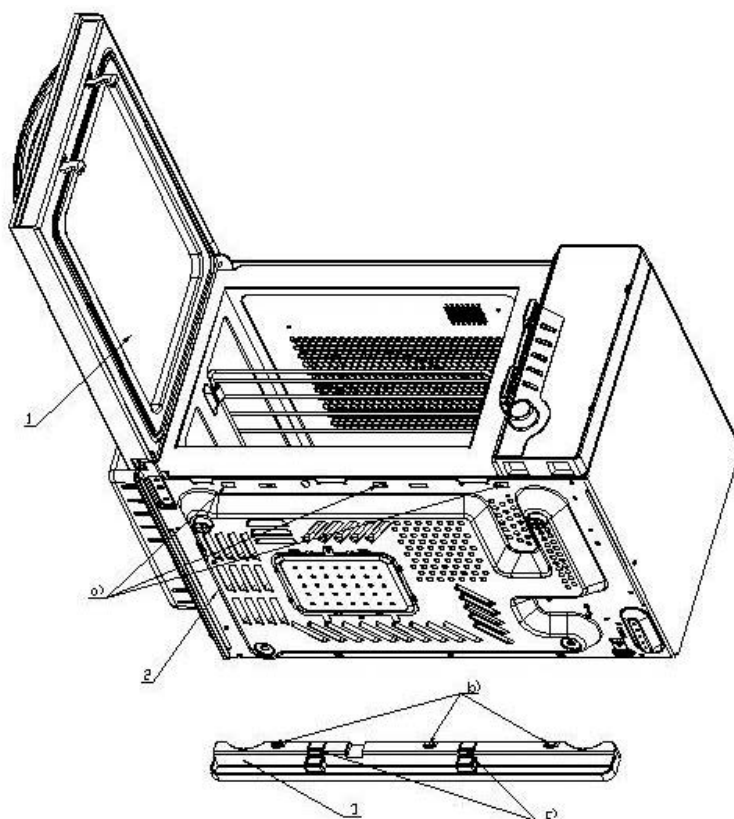
Toimenpide:

- Avaa vesisäiliön kansi.
- Nosta säiliö pois.
- Täytä säiliö **maksimitasoon** asti puhtaalla, raikkaalla vedellä (älä käytä kivennäisvettä).
Huomaa: Vedenpinnan korkeuden tulisi olla **minimi-** ja **maksimimerkkien** välillä. Jos veden pinta on **minimin** alapuolella, höyrytoiminto ei voi käynnistyä tai säiliö on täytettävä hyvin lyhyen ajan kuluttua. Vedenpinnan ylittäessä **maksimimerkin** on olemassa vaara, että vesi pääsee sisäosiin.
- Aseta säiliön kansi paikalleen ja varmista, että se sulkeutuu kunnolla.
- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan.
- Aseta kypsennettävä ruoka vadille keskelle alustaa.
- Sulje ovi.
- Valitse haluamasi höyrykypsennysohjelma ohjauspaneelistä ja käynnistä ohjelma.

Tärkeitä huomautuksia:

- **Varoitus:** älä avaa vesisäiliötä kypsennysprosessin aikana.
- Jos veden pinta laskee **minimitason** alapuolelle, ohjelma keskeytyy automaattisesti. Tuolloin kuuluu merkkiäänä ja höyrykypsennyksen symboli vilkkuu muistuttaen käyttäjää lisäämään vettä. Anna laitteen kuitenkin jäähtyä vähän aikaa ennen säiliön täyttämistä. Poista säiliön kansi. Täytä säiliö vedellä ja aseta kansi takaisin ennen ohjelman uudelleenkäynnistystä.
- Höyrykypsennyksen ollessa käynnissä höyryä pääsee ulos laitteen yläosassa olevan aukon kautta. Kun höyrykypsennys on loppuun saatettu, voi sisätilassa olla jäljellä vielä hieman höyryä ja on mahdollista, että kuumaa vettä on kerääntynyt hieman oven alaosan paikkeille. Ole siksi erityisen varovainen avatessasi laitetta käytön jälkeen.
- Vedenkeräyskanava tulisi tyhjentää ajoissa, jotta estetään sen ylivuoto.

Vedenkeräyskanavan asennus

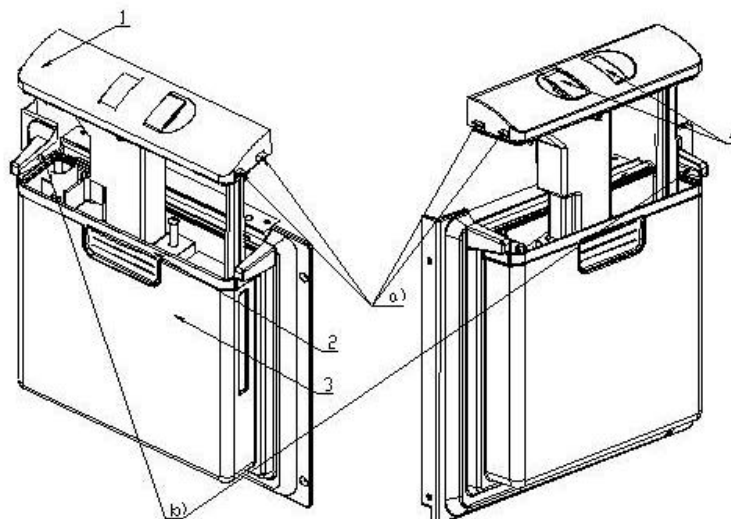


Ennen kuin höyrykypsennys-toimintoa voidaan käyttää, on vesisäiliö ja vedenkeräyskanava asennettava laitteeseen.

Jos keräyskanava (3) on täynnä vettä, on se tyhjennettävä saman tien. Voit käyttää joko kuivaa riepua imemään veden tai ottaa pois kanavan ja kaataa veden pois. Poistaaksesi kanavan, oven (1) täytyy olla kokonaan auki. Paina molempia painikkeita yhtä aikaa ja poista kanava varovasti.

Asettaaksesi kanavan takaisin, avaa ovi kokonaan, aseta kolme kanavassa olevaa kohdistuskoukkua (b) kolmeen vastaavaan suorakulmioreikään (a) laitteen pohjassa. Paina kanavaa lujasti varmistaaksesi, että se lukkiutuu paikalleen.

Vesisäiliön kannen asennus




Aseta kansikokonaisuus (1) vesisäiliön sisään (2). Varmista, että koukut (a) on pantu oikein paikoilleen säiliön sivussa. (b) Jollei näin ole asetettu, ei höyrytoiminto voi käynnistyä turvallisuussyistä, koska höyryä saattaisi virrata ulos säiliön raon kautta.

Poistaaksesi kannen säiliöstä, paina molempia painikkeita (4) kannen päällä.


Yleistietoja ohjelmoinnista

- Ohjelmointipainiketta painettaessa yksi merkkiääni ilmoittaa hyväksytystä painalluksesta. Kaksi merkkiääntä ilmoittaa virheellisestä painalluksesta.
- Kaikille ohjelmille voidaan valita 95 minuutin käyttöaika. Höyrykypsennykseen voidaan kuitenkin valita korkeintaan 30 minuutin kypsennysaika.
- Toimintosarjan voi keskeyttää tai käynnistää uudelleen painamalla **STOP**-painiketta.

Normaali ohjelmointi


- Aseta kuumennettava ruoka sopivaan astiaan. Aseta astia uuniin alustan keskelle.
 - Mikrouunissa kuumennettava ruoka on peitettävä kuivumisen estämiseksi. Tähän tarkoitukseen sopivia kansia yms. voi ostaa useimmista keittiötarvikeliikkeistä.
 - Kun käytät yhdistelmää tai kevytaaltotoimintoa, älä peitä ruokaa. Parila asetetaan ohjauksiskoille. Kahden kourun tulisi olla kohti uunitilan takaseinää. Ruoka asetetaan suoraan grilliparilalle. Käyttäessäsi tätä parilaa, aseta aina tippapelti sen alapuolelle.
- Sulje ovi ja valitse haluamasi toimintosarja.
- Sisävalo palaa käytön aikana.
- Jos ovi avataan käytön aikana tai **STOP**-painiketta painetaan (esimerkiksi ruoan sekoittamiseksi tai kääntämiseksi niin, että lämpö jakautuu tasaisesti) ajastin- ja ohjelmatoiminnot keskeytyvät ja jatkuvat automaattisesti vasta, kun ovi suljetaan ja  -painiketta painetaan.
- Toimintosarja keskeytetään painamalla **STOP**-painiketta kahdesti.
- Heti kun esiohjelmoitu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja sisävalo sammuu. Signaali toistuu kahden minuutin välein, kunnes ovi avataan tai **STOP**-painiketta painetaan.
- Avaa ovi ja ota ruoka-astia pois mikrosta.
- Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti ruuassa, on astian annettava seisoa useamman minuutin ajan.
- Kypsennysaika riippuu yleensä useammasta tekijästä:
 - Mikroaallot tunkeutuvat ruoan pintakerrokseen: siksi suurempien ruokapalojen kypsennys kestää kauemmin kuin saman määrän kypsennys paloitetuna. Ruoka on myös asetettava lautaselle tasaisesti.
 - Jotta ruoassa mahdollisesti olevat bakteerit tuhoutuvat, on ruoka altistettava korkeille lämpötiloille riittävän pitkäksi aikaa.
 - Yleissääntö: puolet ruokamäärästä - puolet ajasta
kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen aika.










Kellon asettaminen:

Kun laite on kytketty virtalähteeseen, näyttöön ilmestyy **1:00**. Kello voidaan asettaa näyttämään kellonaika joko 12 tai 24 tunnin näytöllä. Kun ohjelma on käynnissä, kellonaika voidaan näyttää painamalla .

Kellonaika on asetettava, kun laite kytketään ensi kertaa virtalähteeseen ja sähkökatkoksen jälkeen.


Esimerkki: ajaksi asetetaan 15:25.

1. Paina  kolmen sekunnin ajan. Näyttö alkaa vilkkua.






2. Paina  valitaksesi 12- tai 24-tuntisen näyttömuodon.
3. Käännä    kunnes oikea tunti (15) näkyy.
4. Paina  .
5. Käännä    kunnes oikeat minuutit (25) näkyvät.
6. Paina  vahvistaaksesi asetukset. Näytössä on nyt **15:25**.

Mikroaaltotoiminto

Ennen toimintosarjan aloittamista laitteeseen on ohjelmitava oikea toiminto (mikroaalto), haluttu tehoasetus ja käyntiaika. Tehoasetus valitaan painamalla toistuvasti  -painiketta.

	Tehoasetukset			
	Teho	Näyttö	Toiminto	
1 x	900W	100	Korkea asetus	Nesteiden kuumentaminen, kypsentaaminen
2 x	720W	80	Keskikorkea asetus	Pakasteiden sulattaminen ja kuumentaminen
3 x	540W	60	Keskiasetus	Herkkien ruoka-aineiden kypsentaaminen
4 x	360W	40	Sulatus	Sulattaminen
5 x	180W	20	Alhainen asetus	Herkkien ruoka-aineiden sulattaminen
6 x	0W	0		

Esimerkki: mikroaaltotoiminto 5 minuutiksi teholla 540 W.








1. Paina  3 kertaa. Näytössä lukee **P-60**.
2. Käännä    -kytkintä, kunnes näytössä on **5:00**.
3. Paina  .

Kevytaaltotoiminto

Kevytaaltotekniikka käyttää säteilyä ruoan kypsennykseen ja lämmitykseen. Ohjelma sopii makkaroiden, kylkipalojen ja muiden ohuiden lihanpalojen yms. kypsentaamiseen. Sitä voidaan käyttää myös lämpimien voileipien valmistukseen.



Valitse haluttu käyntiaika. Tehoasetusta ei voi muuttaa. Liha on käännettävä toisen puolen ruskistuttua ja otettava kummankin puolen kypsyttyä, minkä vuoksi kypsennysprosessia on seurattava tarkasti.

Esimerkki: 30 minuutin kypsennysajan ohjelmointi.

1. Paina    -painiketta. Näytössä on **0:00**.
2. Käännä    -kytkintä kunnes näytössä on **30:00**.
3. Paina  .

Mikroaalto + kevytaalto

Tätä toimintoa käytettäessä mikroaalto- ja kevytaaltotoiminnot aktivoidaan vuoron perään eri aikoina. Mikroaalto/kevytaaltotoiminnot lyhentävät kypsennysaikaa.

Seuraavat kaksi valittavissa olevaa yhdistelmää voi valita painamalla  -painiketta kaksi tai kolme kertaa. Kun haluttu kypsennysaika on valittu, kypsennystoiminto käynnistetään painamalla  .

Yhdistelmä 1:

Mikroaaltotoiminto on aktiivinen 30 % ohjelmoidusta ajasta ja kevytaaltotoiminto on aktiivinen 70 %.






Ohjelma soveltuu kalalle, perunoille ja gratinointiin.

Yhdistelmä 2:

Mikroaaltotoiminto on aktiivinen 55 % ohjelmoidusta ajasta ja kevytaaltotoiminto on aktiivinen 45 %.

Ohjelmaa voi käyttää siipikarjalle, munakkaille jne.






Esimerkki: Yhdistelmä 2 ohjelmoidaan 25 minuutiksi.

1. Paina  -painiketta 3 kertaa. Näytössä on **Co-2**.
2. Käännä    -kytkintä kunnes näytössä on **25:00**.
3. Paina .

Höyrykypsennys

Höyrykypsennys-toiminto sopii kalan, vihannesten ym. kypsennykseen.

Esimerkki: 20 minuutin kypsennysajan ohjelmointi.

1. Paina  -painiketta. Näytössä on **0:00**.
2. Käännä    -kytkintä kunnes näytössä on **20:00**.
3. Paina .









Huomaa: *Alhaisen vedenpinnan hälytin*

Jos veden pinta laskee **minimitason** alapuolelle, laite pysähtyy automaattisesti. Kuuluu merkkiäänä ja näytössä lukee “**DEDE—**”.

Sen jälkeen kun vettä on lisätty, paina uudelleen  niin ohjelma jatkuu.

























Automaattiset kypsennysohjelmat


Automaattiset kypsennysohjelmat ovat käytännöllisiä kypsennettäessä tai lämmitettäessä ruokaa ilman asetusten, kuten tehon tai kypsennysajan, erillistä valitsemista. Toiminto käyttää valmiita asetuksia, jolloin ainoastaan ruoan tyyppi ja paino tai määrä on annettava. Tasaisen kypsennyksen tai ruskistuksen varmistamiseksi ruokaa on seurattava tarkasti kypsennysprosessin aikana ja ruoka on tarpeen vaatiessa käännettävä useaan kertaan. Ohjelma asetetaan seuraavasti:

1. Käännä    vastapäivään päästäksesi valintavalikkoon. Käännä sitä sitten sopivaan suuntaan, kunnes toivotun kypsennysohjelman symboli vilkkuu tai näkyy näytössä.
2. Paina  vahvistaaksesi asetuksen.
3. Käännä    säätääksesi ruoan painon.
4. Paina  käynnistääksesi ohjelman.

Huomautuksia:

- Huomaa, että automaattisten kypsennysohjelmien tulos riippuu kypsennettävän ruuan muodosta ja koosta.
- Älä koskaan laita ruokaa kypsennettäväksi, lämmitettäväksi tai sulatettavaksi suoraan alustalle; käytä aina sopivaa astiaa.
- Kiinteitä tai suuria ruokalajeja ei tulisi kypsentää suoraan ilman, että ne sulatetaan ensin. Muutoin ulko-osat kypsyvät ennen kuin sisus ehtii sulaa.
- Kypsentaessasi tai lämmitäessasi ruokaa se tulisi peittää kuivumisen estämiseksi.
- Heti kun kypsennys- tai sulatusohjelma on puolessa välissä, käännä tai hämmennä ruokaa varmistaaksesi, että lämpö leviää tasaisesti.




Koodi	Ruoka/kypsen-nystoiminto	Huomautus	
	popcorn	tavallinen, mistä tahansa valintamyymälästä saatava pussi.	
	riisipuuro	mitattu riisi- ja vesimäärä, esim. 1 litra vettä ja 100 g riisiä	
	pizzan lämmitys	pizzan lämpötila on noin 5 °C ennen lämmitystä	
	keitto	200-250 ml per annos	
	grillattu kanan-pojan pala	asetta grillattava ruoka suoraan grilliparilalle. Heti kun puolet grillausajasta on kulunut, merkkiäni muistuttaa sinua kääntämään ruoan. Paina  jälkeenpäin jatkaaksesi ohjelmaa.	
	grillattu kanan-pojan filee		
	kokonainen grillattu kana		
	grillattu kanankoipi		
	grillattu liha		
	grillattu varras		
	grillattu kalan osa		
	grillattu naudan- t. lampaanliha		
	grillimakkara		
	grillattu maissi		
	hot dog		
	paahtoleipä		
	höyrytetty kananpoika		laita höyrykypsyttävä ruoka keramiikkalautaselle ja aseta se mikroaaltouuniin alustan keskelle.
	höyrytetty liha		
	höyrytetty kokonainen kala		
	höyrytetty katkaravut		
	automaattinen uudelleen-lämmitys	Ruoan lämpötila on noin 5 °C ennen lämmitystä; käytä sopivaa, mikroaaltokäyttöön tarkoitettua astiaa tai muovikelmaa	
	Mansikkahillo	Ainekset: 500 g mansikoita (myös pakastettuja voidaan käyttää), 250 g hillosokeria (2plusl) 1. Huuho mansikat, valuta, poista kannat ja laita ne korkeaan lasiastiaan. 2. Sekoita hillosokeri mansikoihin ja peitä. 3. Aseta astia mikroaaltouuniin ja käynnistä ohjelma. 5 – 7 minuutin kuluttua astian sisältö sekoitetaan perusteellisesti. 4. Kun ohjelma on päättynyt, hillo kaadetaan heti hyvin pestyihin ja huuhdeltuihin lasipurkkeihin, joissa on kiinni kierrettävät korkit. Purkkeja on pidettävä ensimmäiset 10 minuuttia ylösalaisin. Käännä ne tämän jälkeen oikein päin ja anna niiden jäähtyä.	
	Kirsikkahillo	Ainekset: 500 g kirsikoita (myös pakastettuja voidaan käyttää), 250 g hillosokeria (2plusl) 1. Pese kirsikat, leikkaa kahtia ja poista kivet. 2. Sekoita hillosokeri kirsikoihin, laita korkeaan lasiastiaan ja peitä. 3. Aseta astia mikroaaltouuniin ja käynnistä ohjelma. 5 – 7 minuutin kuluttua astian sisältö sekoitetaan perusteellisesti. 4. Kun ohjelma on päättynyt, hillo kaadetaan heti hyvin pestyihin ja huuhdeltuihin lasipurkkeihin, joissa on kiinni kierrettävät korkit. Purkkeja on pidettävä ensimmäiset 10 minuuttia ylösalaisin. Käännä ne tämän jälkeen oikein päin ja anna niiden jäähtyä.	

	<p>Kirsikkavanukas</p>	<p>Ainekset: 100 g voita tai margariinia, 100 g hunajaa, 4 munaa, 500 g vähärasvaista rahkaa, 50 g pehmeitä mannasuurimoita, 500 g kirsikoita, 1 litra luumumehua, kanelia, 1 teelusikallinen hunajaa, öljyä tai rasvaa vuokaa varten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vatkaa voita ja hunajaa (100 g), kunnes ne muuttuvat kermamaisiksi. Erotakaanmunista keltuaiset ja lisää ne sekoitukseen. Vatkaa munanvalkuaista, kunnes se muuttuu jähmeäksi ja kääntele muiden ainesten joukkoon. 2. Lisää 300 g pestyjä kirsikoita, joista on poistettu kivet. Ota kakkuvuoka tms. mikroaaltouuniin sopiva muotti (1,5 l) ja voitele sen sisäpinnat kevyesti öljyllä tai rasvalla. Täytä vuoka sekoitteella. 3. Aseta vuoka mikroaaltouuniin (älä peitä) ja käynnistä ohjelma. 4. Kun ohjelma on päättynyt, anna vuoan tasaantua 10 minuutin ajan ennen kuin kaadat sisällön ulos vuoasta. 5. Laita jäljelle jääneet kirsikat ja luumumehu sopivaan korkeaan astiaan ja soseuta ne tehosekoittimella ja kaada lopuksi hienon sihdin läpi. Mausta kanelilla ja hunajalla ja tarjoile yhdessä lämpimän vanukkaan kanssa.
---	------------------------	---

Useiden ohjelmien asetus

Mikroaaltouuni voidaan säätää suorittamaan jopa 3 ohjelmaa peräkkäin. Aluksi voidaan suorittaa esimerkiksi mikroaaltotoiminto, jonka jälkeen suoritetaan kevytaaltotoiminto ja lopuksi mikroaaltotoiminto suoritetaan uudestaan, jotta ruoka-annos lämpenisi lisää. Moniohjelmaominaisuus ei koske pelkästään mikroaalto- ja kevytaaltotoimintoja, vaan sitä voidaan soveltaa myös kaikkiin yhdistelmäohjelmiin.

Esimerkki: käytetään ensin mikroaaltotoimintoa, ja suoritetaan sen jälkeen kevytaaltotoiminto.


1. Ohjelmoi mikroaaltotoiminto (painamatta ) Näytöllä näkyy **1S**.
2. Ohjelmoi kevytaaltotoiminto (painamatta ) . Näytöllä näkyy **2S**.
3. Paina  . Yksittäisten ohjelmien symbolit ilmestyvät näyttöön.

Äänimerkki ilmaisee, että koko ohjelma on päättynyt.

Vihje: Muistitoiminto on erityisen hyödyllinen kun mikrouunilla kypsennetään ruokaa eri tehoasetuksilla. Alun perin valittua korkeaa tehoasetusta voi myöhemmin pienentää niin, että ruoka pysyy lämpimänä ja lämpö jakautuu tasaisesti kypsässä ruoassa.

Lapsilukko:

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta ilman valvontaa.

Aktivoi lapsilukko painamalla **STOP**-painiketta kolmen sekunnin ajan.  -symboli ilmestyy näyttöön.

Poista lapsilukko käytöstä painamalla **STOP**-painiketta uudelleen kolme sekuntia.  -symboli häviää näytöstä.

Huomaa: Jos laitteen käynnistäminen ei onnistu, varmista, ettei lapsilukko ole päällä.

Vinkkejä ruuan sulattamiseen

Kun ruoka on sulatettava, pitäisi se poistaa pakkauksestaan ja asettaa sopivalle lautaselle, joka sitten laitetaan alustalle.

Kääntäminen/hämmäntäminen

Melkein kaikentyyppiset ruoat on käännettävä tai hämmennettävä kerran sulatusprosessin aikana. Varmista, että erottelet toisiinsa tarttuneet ruokapalat ja järjestelet ne uudelleen.

Pienemmät annokset

Pienemmät annokset sulavat tasaisemmin ja nopeammin kuin isommat annokset. Jos ruoka on sulatettava mikroaaltouunissa, on siis parempi valmistella se alussa pienempiin annoksiin ennen pakastusta.

Seisonta-aika

On myös tärkeää antaa ruoan seisoa jonkin aikaa sulatuksen jälkeen, koska sulatusprosessi jatkuu. Alla oleva taulukko esittää erityyppisten ruokien seisonta-ajat. Ruoka tulisi käyttää pian sulatuksen jälkeen. Ei ole suositeltavaa pakastaa sitä toista kertaa.

Tämä taulukko antaa vain likimääräisen suosituksen. Luetellut ajat ja painot voivat vaihdella.

Sulatusajat (20 %:n mikroaaltoteholla) lihalle ja siipikarjalle:

Ruokatyyppi	Mikroaallon aika-asetus	Seisonta-aika
naudanpaisti	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
naudanpihvi	5-8 min. / 500 g	5-10 min.
naudan jauheliha	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
porsaanpaisti	9-14 min. / 500 g	10-15 min.
porsaankyljys	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
grillikylki	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
porsaan jauheliha	7-10 min. / 500 g	5-10 min.
lampaanpaisti	9-12 min. / 500 g	10-15 min.
lampaan lapa	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
lampaankyljys	6-10 min. / 500 g	5-10 min.
linnunliha		
kalkkuna (kokonainen)	7-12 min. / 500 g	20-30 min.
palat	8-12 min. / 500 g	10-15 min.
kananpoika (kokonainen)	6-10 min. / 500 g	10-15 min.
palat	6-9 min. / 500 g	10-15 min.
ankka	9-12 min. / 500 g	10-15 min.

Sulatusajat (20 %:n mikroaaltoteholla) kalalle ja äyriäisruuille:

Kala ja äyriäiset	Mikroaallon aika-asetus	Seisonta-aika	Käsittely
kokonainen kala	4-6 min. / 500 g	5 min.	käännä kala ympäri sulatusprosessin puolivälissä
simpukat	6-10 min. / 500 g	2-3 min.	erota mahdollisimman pian.
katkaravut tai isot katkaravut	5-8 min. / 500 g	2-3 min.	erota mahdollisimman pian.

Laitteen puhdistus ja huolto

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.
- Älä käytä vettä laitteen puhdistamiseen. Varmista, ettei vettä pääse ollenkaan laitteen

sisällä tai ulkopuolella sijaitseviin tuuletusaukkoihin. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita laitteen puhdistamiseen.

- Laitteen sisäpinnat on puhdistettava huolellisesti aina jokaisen käyttöjakson jälkeen. Oven sisäpuoli ja oven tiivisteet sekä ympärys on aina pidettävä puhtaina. Sisäpinnoilla oleva vesi tulisi kuivata kuivalla rievulla.
- Koko laite voidaan pyyhkiä kosteahkolla, nukattomalla rievulla ja miedolla pesuaineella. Varmista, ettei kosteutta pääse tuuletusaukkoihin. Kuivaa perusteellisesti pyyhkimisen jälkeen.
- Älä käytä hankausaineita tai vahvoja puhdistusliuoksia. Myynnissä olevia, tavallisten uunien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistussuihkeita ei saa käyttää. Älä myöskään käytä metallisia kaapimia oven puhdistukseen, jotta vältetään pintanaarmut ja lasin vaurioituminen.
- Grilliparila ja tippapelti voidaan pestä kuumassa saippuavedessä.
- Puhdistaaksesi vesisäiliön ja poistaaksesi siitä karstan, täytä se lämpimällä vesi-etikkaliuoksella ja anna sen tehoita jonkin aikaa. Kaada liuos myöhemmin pois ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.

Tekniset tiedot

Ulkomitat: 310 mm (K) x 565 mm (L) x 406 mm (S)

Sisämitat:

– Vapaa tila alustan yläpuolella: 200mm

Paino: 19 kg

Käyttöjännite: 230V~ 50 Hz

Tehontarve:

– kevytaalto: 850 W

– mikrouuni: 1400 W

– höyrytys: 1250 W

Mikroaaltoteho: 180 W - 900 W

Hävittämisohjeet



Vanhat tai vaurioituneet laitteet on tehtävä käyttökelttomiksi poistamalla liitäntäjohto. Jos et ole varma laitteen kierrättämisestä, kysy paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojaja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki mikrofalowej należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość. Urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Opis elementów

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Rygle drzwiczek | 7. Generator pary |
| 2. Okienko | 8. Tacka |
| 3. Płyta dolna | 9. Kanalik odprowadzający wodę |
| 4. Ruszt opiekacza | 10. Pojemnik na wodę |
| 5. Panel sterowania | 11. Pływak |
| 6. Element grzejny | 12. Pokrywka pojemnika na wodę |

Wybór miejsca dla urządzenia

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i znajdującej się z dala od jakiegokolwiek źródła ciepła lub wilgoci.
- Kuchenki mikrofalowej nie można używać na wolnym powietrzu.
- W pomieszczeniu należy zapewnić odpowiednią wentylację. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a wolna przestrzeń wokół urządzenia musi spełniać poniższe wymagania:

Boki: 5 cm

Tył: 10 cm

Góra: 20 cm

Nie usuwać podstawek znajdujących się na dolnej płycie.

Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod szafką lub pod innym urządzeniem.

Podłączanie do źródła zasilania

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zainstalowanego zgodnie z wymogami bezpieczeństwa. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Przed podłączeniem do źródła zasilania

- Zdjąć opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Opakowanie w całości nadaje się do recyklingu.
- Całkowicie zdjąć folię ochronną ze wszystkich elementów wykonanych ze stali

nierdzewnej.

- Po rozpakowaniu oraz przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy sprawdzić, czy kuchenka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzenia. Należy również sprawdzić, czy drzwiczki (w tym okienko i rygle) nie są uszkodzone lub wygięte i czy zapewniają szczelne zamknięcie urządzenia. Jest to o tyle ważne, że zapobiega wydostawaniu się energii mikrofalowej podczas pracy kuchenki. Z tych samych względów należy sprawdzać szczelności pozostałych elementów obudowy zewnętrznej i wewnętrznej kuchenki.

Jeśli urządzenie nosi ślady uszkodzenia, należy zaprzestać jego używania do czasu naprawy przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- **Nie usuwać** folii ochronnej po wewnętrznej stronie drzwiczek, ani gumowych zatyczek na kratce opiekacza.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki należy nastawić ją na funkcję light-wave (fale świetlne) i rozgrzewać przez 5 minut (funkcja kuchenki mikrofalowej powinna być wyłączona w tym czasie). Ma to na celu usunięcie specyficznego zapachu, który zazwyczaj pojawia się przy pierwszym użyciu kuchenki. W trakcie tej czynności może pojawić się niewielka ilość dymu, co jest zupełnie normalne, niemniej należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Uwaga: Nie wolno włączać urządzenia, jeśli wewnątrz nie umieszczono żadnej potrawy przeznaczonej do podgrzania lub gotowania. Włączanie kuchenki mikrofalowej na pusto może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.


Ważne wskazówki

- Podczas podgrzewania płynów w kuchence mikrofalowej może się zdarzyć, iż płyn zagotuje się, ale bez widocznych objawów wrzenia. Należy zatem zachować szczególną ostrożność obchodząc się z pojemnikami, np. podczas wyjmowania z kuchenki. Umieszczenie w pojemniku z podgrzewanym płynem rurki ze szkła żaroodpornego zmniejsza ryzyko wystąpienia tego zjawiska.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
- **Ostrzeżenie:** Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej płynów lub potraw zamkniętych w pojemnikach jest bardzo niebezpieczne i grozi roszadzeniem pojemnika.
- Podgrzaną już zawartość butelki lub innego opakowania szklanego zawierającego pokarm dla dziecka należy starannie wymieszać lub wstrząsnąć w celu zapewnienia równomiernej temperatury całego pokarmu. **Aby uniknąć oparzenia zawsze należy sprawdzić temperaturę pokarmu przed podaniem go dziecku.**
- W trakcie podgrzewania lub gotowania potraw opakowanych w materiały łatwopalne, takie jak tworzywo sztuczne lub papier, istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się opakowania. Pojawia się ono również wówczas, gdy na skutek ustawienia zbyt długiego czasu gotowania potrawa zbyt szybko wysuszy i w konsekwencji zapali. Tłuszcze i oleje są również substancjami łatwopalnymi. Z tego względu włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Łatwopalnych płynów, na przykład zawierających wysokoprocenowy alkohol, w ogóle nie należy podgrzewać.
- Jeżeli w trakcie pracy kuchenki pojawi się dym, drzwiczki należy pozostawić zamknięte, aby utrudnić zapalenie się potrawy lub by zdusić płomień. Należy natychmiast wyłączyć

urządzenie i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.

- Aby uniknąć oparzenia, żywność z kuchenki należy wyjmować przy pomocy odpowiednich rękawic lub ściereczki kuchennej. Należy pamiętać, że narzędzia kuchenne i pojemniki znajdujące się wewnątrz kuchenki mikrofalowej mocno rozgrzewają się w czasie jej pracy bez względu na wykorzystywaną funkcję kuchenki.
- Specjalne termometry (używane do pomiaru temperatury w zwykłych piekarnikach) nie nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Instrukcja bezpieczeństwa

- **Ostrzeżenie: niektóre potrawy mogą się łatwo zapalić. W żadnym wypadku nie wolno pozostawiać bez nadzoru włączonej kuchenki mikrofalowej, kiedy włączona jest funkcja mikrofales, light-wave (fale świetlne), kombinacja kilku różnych funkcji, lub którykolwiek program automatyczny.**
- Funkcja mikrofales przeznaczona jest wyłącznie do rozmrażania, podgrzewania i gotowania potraw. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe w skutek nieprawidłowego korzystania z urządzenia bądź nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Ostrzeżenie:** Dzieci nie powinny używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych. Jest to możliwe tylko wtedy, kiedy dziecko zostało dokładnie poinstruowane jak bezpiecznie posługiwać się urządzeniem i jest w pełni świadome zagrożeń i niebezpieczeństw wynikających z nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- **Uwaga!** Ze względu na wysokie temperatury powstające podczas korzystania z urządzenia, nie należy dopuszczać do używania go przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Kiedy kuchenka jest włączona nie dotykać pojemnika na wodę współpracującego z generatorem pary.
- **Uwaga:** w trakcie pracy kuchenki i po jej zakończeniu płyta dolna jest bardzo gorąca. Nie dotykać jej, ponieważ grozi to oparzeniem.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia zajdzie konieczność napełnienia pojemnika na wodę, najpierw należy przerwać program, następnie napełnić pojemnik, a dopiero potem ponownie uruchomić program.
- **Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego przed każdym:**
 - czyszczeniem lub myciem;
 - oraz w przypadku stwierdzenia wadliwego działania.
- **Ostrzeżenie:** W czasie używania kuchenki, jej zewnętrzna obudowa może się mocno rozgrzać, a z otworów wentylacyjnych może wydobywać się gorąca para. Aby uniknąć oparzenia, należy zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa. 
Trzymać dzieci z dala od włączonego urządzenia!
- Urządzenie i przewód zasilający nie mogą stykać się z rozgrzаныmi powierzchniami lub znaleźć się w bezpośrednim sąsiedztwie silnego źródła ciepła. Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać rozgrzanych elementów urządzenia.

- Urządzenie należy dokładnie czyścić w regularnych odstępach czasu i usuwać na bieżąco wszelkie resztki żywności. W przeciwnym wypadku nastąpi szybsze zużycie powierzchni i żywotność urządzenia może ulec znacznemu skróceniu. Ponadto może także pogorszyć się działanie i bezpieczeństwo obsługi urządzenia.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań przemysłowych. (Klasa B zgodna z EN 55011:1998+A1+A2)
- **Ostrzeżenie:** Wszelkie naprawy kuchenki, które wymagają usunięcia pokryw chroniących przed promieniowaniem, wiążą się z poważnym zagrożeniem dla zdrowia i muszą być dokonywane przez odpowiednio wykwalifikowany personel. Do tego typu napraw zalicza się między innymi wymianę specjalnego przewodu zasilającego lub żarówki wewnątrz kuchenki. Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, prosimy o dostarczenie go do jednego z naszych punktów obsługi. Odpowiednie adresy podane są na karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Zasada działania kuchenki mikrofalowej (Grupa II zgodna z EN 55011:1998+A1+A2)

Wewnątrz urządzenia znajduje się generator energii elektromagnetycznej, która powoduje drgania cząsteczek podgrzewanej substancji (zwłaszcza cząsteczek wody), a przez to wzrost jej temperatury. Potrawy o dużej zawartości wody będą się zatem szybciej podgrzewać, niż potrawy suche. Temperatura stopniowo wzrasta wewnątrz masy potrawy. Naczynia kuchenne, pojemniki i talerze ogrzewają się w sposób pośredni, pobierając ciepło od potrawy.

Stosowanie odpowiednich naczyń kuchennych

- Nie umieszczać potrawy bezpośrednio na płycie dolnej; zawsze należy korzystać z odpowiedniego talerza lub pojemnika.
 - Do kuchenki mikrofalowej nie wolno wkładać żadnych przedmiotów z metalu. Metal odbija mikrofałe i uniemożliwia im przechodzenie przez potrawę. Metalowe przedmioty mogą powodować iskrzenie wewnątrz kuchenki i doprowadzić do jej uszkodzenia.
 - Metalowe sztuce, pojemniki czy folia aluminiowa nie nadają się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Niektóre rodzaje opakowań zawierają folię aluminiową pod warstwą papieru, zatem ich również nie należy stosować w kuchence mikrofalowej. Jeśli przepis zaleca użycie folii aluminiowej, to należy dokładnie zawinąć w nią potrawę (szczelnie, bez fałd lub zagnieceń wskazujących na powietrze w środku) i umieścić ją w kuchence **w odległości co najmniej 2,5 cm od wewnętrznych ścianek**.
 - Należy zawsze sprawdzić, czy stosowany pojemnik lub talerz nie posiada ozdób metalowych, takich jak złoczone brzegi, lub nie jest pokryty lakierem zawierającym cząsteczki metalu. Również nie należy stosować pojemników z kryształu ołowiowego. Należy ponadto sprawdzić, czy pojemnik nie posiada wewnątrz pustych przestrzeni (np. w uchwytych). Materiały porowate po umyciu mogą zawierać wodę, zatem również nie są odpowiednie. Nie stosować także naczyń lub pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego zwanego melaminą, która pochłania energię.
- **Korzystanie z funkcji mikrofałe**
 - W urządzeniach mikrofalowych można z powodzeniem stosować pojemniki wykonane z żaroodpornego szkła lub porcelany.
 - Pojemniki z tworzyw sztucznych są odpowiednie, jeżeli są odporne na temperaturę do 140°C. W torebkach do gotowania należy wykonać otwory aby zapobiec

powstawaniu w ich wnętrzu wysokiego ciśnienia w trakcie podgrzewania.

Pojemniki przeznaczone do stosowania w urządzeniach mikrofalowych są dostępne w sklepach ze sprzętem gospodarstwa domowego.

- Aby sprawdzić, czy dany pojemnik nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej należy go umieścić na płycie dolnej i włączyć urządzenie ustawiając na moc 'Wysoka' na 20 sekund. Należy uważnie obserwować, czy pojemnik nie pęka lub nie powoduje iskrzenia. Jeśli pojawi się któreś z tych zjawisk, kuchenkę mikrofalową należy natychmiast wyłączyć. Należy również sprawdzić temperaturę pojemnika; jeśli jest on odpowiedniej jakości powinien być najwyżej letni.
- **Korzystanie z funkcji light-wave (fale świetlne)**
 - W czasie korzystania z funkcji light-wave (fale świetlne) można używać dowolnych żaroodpornych pojemników lub naczyń nadających się do użycia w kuchenkach konwencjonalnych. **Nie** należy natomiast używać żadnych przedmiotów z tworzywa sztucznego w czasie stosowania funkcji light-wave (fale świetlne).
 - Potrawę przeznaczoną do gotowania można umieścić też bezpośrednio na kratce, którą wsuwa się w prowadnice. Pod kratką należy wówczas umieścić tackę.
- **Korzystanie z kombinacji funkcji: mikrofale/light-wave (fale świetlne)**
 - W czasie korzystania z kombinacji funkcji mikrofale/light-wave (fale świetlne), kuchenka pracuje na przemian w trybach mikrofale i fale świetlne. Pojemniki lub naczynia muszą być więc odpowiednie do użycia w kuchence mikrofalowej i **jednocześnie** żaroodporne. Ze względu na powstawanie stosunkowo wysokich temperatur nie należy używać przedmiotów z tworzywa sztucznego. Wyjmowana kratka jest specjalnie przystosowana do pracy z wykorzystaniem wszystkich wyżej wymienionych funkcji. Należy sprawdzić, czy pojemniki lub naczynia nie zawierają żadnych metalowych elementów.

<i>Przybory kuchenne i naczynia</i>	<i>Funkcja mikrofale</i>	<i>Funkcja fale świetlne</i>	<i>Kombi</i>
Szkło żaroodporne	tak	tak	tak
Szkło nieodporne na wys. temp.	nie	nie	nie
Ceramika żaroodporna	tak	tak	tak
Przybory z tworzywa sztucznego przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie
Metalowe miseczki	nie	tak	nie
Metalowe tacki lub kratki	nie	tak	tak
Tacka na skropliny	nie	tak	tak
Folia aluminiowa i pojemniki foliowe	nie	tak	nie

Obsługa

Korzystanie z generatora pary

Przed pierwszym użyciem generatora pary należy dokładnie umyć pojemnik na wodę i jego pokrywkę w gorącej wodzie z detergentem.

Obsługa:

- Zdjąć pokrywkę pojemnika na wodę.
- Wyjąć pojemnik.
- Napełnić go do poziomu oznaczonego **max** czystą, świeżą wodą (nie stosować wody

mineralnej).

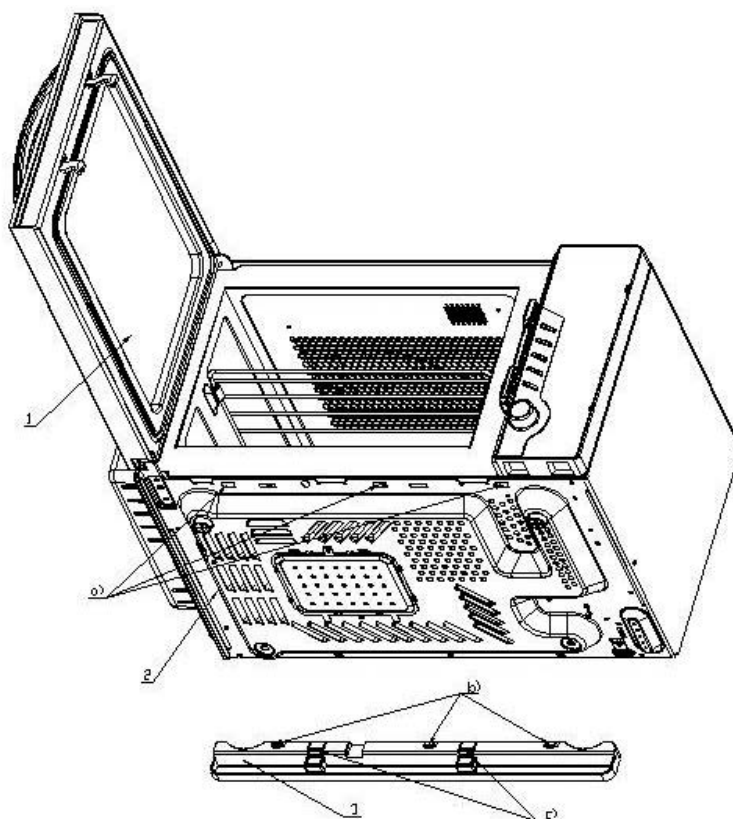
Uwaga: poziom wody powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami **min** i **max**. Jeżeli poziom spadnie poniżej oznaczenia **min**, albo nie należy włączać funkcji para w ogóle, albo trzeba napełnić pojemnik. Jeżeli z kolei poziom wody przekroczy oznaczenie **max**, to istnieje niebezpieczeństwo, że woda przedostanie się do wnętrza urządzenia.

- Nałożyć pokrywkę pojemnika i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
- Umieścić talerz z potrawą przeznaczoną do gotowania na środku płyty dolnej.
- Zamknąć drzwiczki.
- Na panelu sterowania wybrać żądany program gotowania na parze i uruchomić go.

Ważne wskazówki:

- **Uwaga:** nie otwierać pojemnika na wodę w trakcie gotowania.
- Jeżeli poziom wody spadnie poniżej oznaczenia **min**, program zostanie automatycznie przerwany. Słychać wówczas sygnał dźwiękowy a na panelu mruka symbol gotowania na parze informujący użytkownika o konieczności uzupełnienia wody. Jednakże przed ponownym napełnieniem pojemnika należy chwilę poczekać, aż urządzenie nieco ostygnie. Zdjąć pokrywkę pojemnika. Napełnić pojemnik wodą, nałożyć z powrotem pokrywkę i dopiero wtedy ponownie uruchomić program.
- W trakcie gotowania na parze z otworu u góry urządzenia wydobywa się para. Po zakończeniu gotowania na parze wewnątrz kuchenki nadal może być jeszcze trochę pary, a w dolnej części, przy drzwiczkach może być nagromadzona gorąca woda. Dlatego też, otwierając kuchenkę należy zachować szczególną ostrożność.
- Kanalik odprowadzający wodę należy regularnie opróżniać, aby się nie przepełnił.

Nakładanie kanalika odprowadzającego wodę

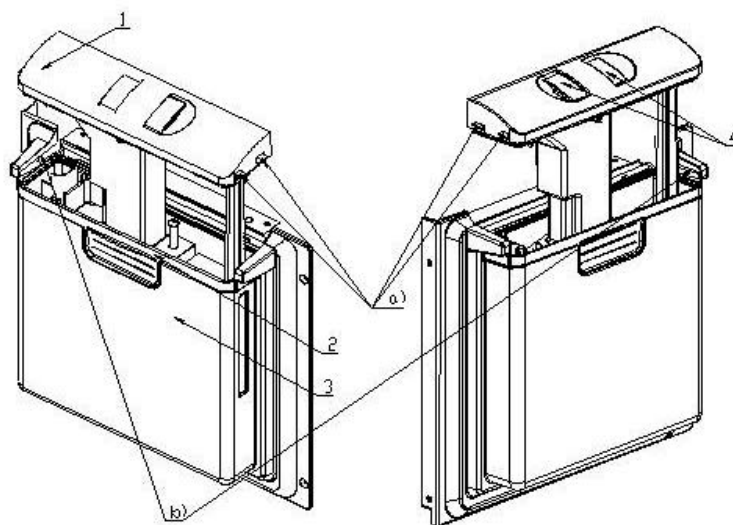


Przed rozpoczęciem korzystania z funkcji gotowania na parze należy zainstalować w kuchence pojemnik na wodę oraz kanalik odprowadzający wodę.

Jeżeli kanalik odprowadzający wodę (3) jest pełny, należy go natychmiast opróżnić. Można użyć do tego celu suchej ściereczki, w którą wsiąknie woda, albo wyjąć kanalik i wylać z niego wodę. Aby wyjąć kanalik, należy całkowicie otworzyć drzwiczki (1). Jednocześnie nacisnąć przyciski i ostrożnie wyjąć kanalik.

Aby ponownie umieścić kanalik na swoim miejscu, otworzyć całkowicie drzwiczki i umieścić trzy wypustki (b) w odpowiadających im prostokątnych otworach (a) w dnie kuchenki. Następnie wcisnąć kanalik, aby się zatrzasnął na swoim miejscu.

Montaż pokrywki pojemnika na wodę



Włożyć zestaw pokrywki (1) do pojemnika na wodę (2). Wypustki (a) należy prawidłowo umieścić w bocznej ścianie (b) pojemnika. W przypadku nieprawidłowego zamontowania pokrywki funkcja gotowania na parze nie uruchomi się ze względów bezpieczeństwa, ponieważ para może zacząć wydostawać się z pojemnika.


Aby wyjąć zestaw pokrywki z pojemnika, nacisnąć jednocześnie obydwa przyciski (4) w górnej części pokrywki.

Ogólne informacje na temat programowania kuchenki

- Po wciśnięciu przycisku kontrolnego, program potwierdzany jest pojedynczym sygnałem dźwiękowym. W przypadku jakiegokolwiek nieprawidłowości pojawia się podwójny sygnał dźwiękowy.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić w każdym z programów to 95 minut. Wyjątkiem jest program gotowania na parze, który może trwać maksymalnie 30 minut.
- Każdy program można przerwać lub ponownie uruchomić wciskając przycisk **STOP**.


Kolejność czynności

- Umieścić podgrzewaną potrawę w odpowiednim pojemniku. Umieścić pojemnik na środku płyty dolnej wewnątrz kuchenki.
 - Jeśli potrawa będzie podgrzewana mikrofalami, należy ją przykryć aby uniknąć przesuszenia. Szklane lub plastikowe pokrywki przeznaczone do stosowania w urządzeniach mikrofalowych są dostępne w sklepach ze sprzętem gospodarstwa domowego.

- Przy korzystaniu z funkcji light-wave (fale świetlne) lub kombinacji różnych funkcji nie należy przykrywać potrawy przeznaczonej do gotowania. Kratkę należy wsunąć w prowadnice. Dwa występy dystansujące powinny być odwrócone w kierunku tylnej ścianki. Potrawę można umieścić bezpośrednio na kratce. Korzystając z kratki zawsze należy pod nią umieścić tackę.
- Zamknąć drzwiczki i nastawić odpowiedni program.
- W czasie pracy kuchenki włączona jest lampka wewnętrzna.
- Jeżeli w czasie pracy kuchenki zostaną otwarte drzwiczki lub wciśnięty przycisk **STOP** (np. w celu zmieszania potrawy lub przełożenia jej dla równomiernego rozkładu temperatury), czasomierz i funkcje programu automatycznie się zatrzymują i włączają się ponownie dopiero po zamknięciu drzwiczek i wciśnięciu przycisku .
- Aby przerwać program, wcisnąć dwa razy przycisk **STOP**.
- Po upływie zaprogramowanego czasu słychać sygnał dźwiękowy, a lampka wewnątrz kuchenki gaśnie. Sygnał powtarzany jest co 2 minuty do momentu otwarcia drzwiczek lub wciśnięcia przycisku **STOP**.
- Otworzyć drzwiczki i wyjąć pojemnik z potrawą.
- W celu uzyskania równomiernego rozkładu temperatury potrawy, pojemnik należy odstawić na kilka minut.
- Czas gotowania zależy zasadniczo od kilku czynników:
 - Mikrofale oddziałują na zewnętrzną warstwę potrawy. Z tego względu duża pojedyncza porcja wymaga czasu gotowania dłuższego niż ta sama porcja podzielona na mniejsze części. Ponadto, potrawę należy rozmieścić na talerzu w sposób równomierny.
 - Aby skutecznie usunąć wszelkie bakterie znajdujące się w potrawie, należy poddać ją działaniu wysokiej temperatury przez odpowiednio długi czas.
 - Podstawowa reguła jest następująca:











pół porcji	-	połowa czasu
podwójna porcja	-	prawie podwójny czas.

Ustawianie zegara:


Po włączeniu urządzenia do sieci, na zegarze pokaże się godzina **1:00**. Zegar można ustawić na system 12- lub 24-godzinny. W trakcie trwania programu można sprawdzić aktualną godzinę naciskając .


Zegar należy ustawić przed pierwszym użyciem kuchenki, jak również wtedy, kiedy przerwa w dostawie prądu spowodowała błędną zmianę czasu.

Na przykład, chcąc ustawić zegar na 15:25 należy.






1. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz zacznie mrugać.
2. Nacisnąć , aby wybrać format 12- lub 24-godzinny.
3. Obracać   , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana godzina (15).
4. Nacisnąć .
5. Obracać   , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana minuta (25).
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się 15:25.

Obsługa kuchenki mikrofalowej

Aby zaprogramować pracę kuchenki należy prawidłowo ustawić funkcję pracy urządzenia (mikrofale), żądaną moc i czas gotowania. Moc można ustawić przyciskając .

	Ustawienie mocy			
	Moc	Wyświetlacz	Poziom	
1 x	900W	100	Wysoki	Podgrzewanie płynów, gotowanie
2 x	720W	80	Średnio-wysoki	Rozmrażanie i podgrzewanie potraw z zamrażalnika
3 x	540W	60	Średni	Gotowanie delikatnych potraw
4 x	360W	40	Rozmrażanie	Rozmrażanie
5 x	180W	20	Niski	Rozmrażanie delikatnych potraw
6 x	0W	0		

Przykład: Aby zaprogramować funkcję pracy kuchenki mikrofalowej na 5-minutowy czas gotowania o mocy 540W należy.






1. Nacisnąć  3 razy. Na wyświetlaczu pokaże się **P-60**.
2. Obracać    , aż wyświetlacz pokaże **5:00**.
3. Nacisnąć .

Funkcja light-wave (fale świetlne)



Technologia fal świetlnych wykorzystuje ciepło promieniowania do gotowania żywności. Program ten nadaje się do gotowania kielbasy, kawałków polędwicy oraz innych cienko pokrojonych kawałków mięsa itp. Można z niego korzystać w celu przygotowania ciepłych kanapek.

Wybrać żądany czas gotowania. Ustawienia mocy nie można zmienić. Kiedy jedna strona mięsa odpowiednio się zarumieni należy je przewrócić na drugą, a kiedy jest już upieczone po obu stronach, wyjąć z kuchenki. Dlatego też należy stale kontrolować proces gotowania.

Przykład: Aby zaprogramować 30-minutowy czas gotowania należy:

1. Nacisnąć  . Wyświetlacz pokaże **0:00**.
2. Obracać    , aż wyświetlacz pokaże **30:00**.
3. Nacisnąć .

Funkcja mikrofales + funkcja light-wave

Przy korzystaniu z tej kombinacji funkcja mikrofales i funkcja light-wave włączają się na przemian. Dzięki połączeniu funkcji mikrofales i funkcji light-wave skraca się czas gotowania. Dwukrotne lub trzykrotne naciśnięcie przycisku  aktywuje odpowiednio pierwszą lub drugą kombinację. Po nastawieniu żądanego czasu gotowania proces gotowania rozpoczyna się poprzez naciśnięcie przycisku .






Kombinacja 1:

Funkcja mikrofales jest aktywna przez 30% zaprogramowanego czasu, a funkcja light-wave jest aktywna przez pozostałe 70% czasu. Ten program jest szczególnie przydatny do gotowania ryb, ziemniaków lub pieczenia „au gratin”.

Kombinacja 2:

Funkcja mikrofales jest aktywna przez 55% zaprogramowanego czasu, a funkcja light-wave jest aktywna przez pozostałe 45% czasu. Ten program jest szczególnie przydatny do przyrządzania drobiu, omletów itp.






Przykład: Aby zaprogramować 25-minutowy czas pracy w kombinacji 2 należy:

1. Nacisnąć  3 razy. Wyświetlacz pokaże **Co-2**.
2. Obracać    , aż wyświetlacz pokaże **25:00**.
3. Nacisnąć .

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze najlepiej sprawdza się w przyrządzaniu ryb, warzyw itp.

Przykład: Aby zaprogramować 20-minutowy czas gotowania należy.

1. Nacisnąć . Wyświetlacz pokaże **0:00**.
2. Obracać    aż wyświetlacz pokaże **20:00**.
3. Nacisnąć .

Uwaga: *Ostrzeżenie o niskim poziomie wody.*









Jeżeli poziom wody spadnie poniżej oznaczenia **min**, kuchenka automatycznie się wyłączy. Pojawi się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pokaże się **DEDE**—.

Po uzupełnieniu stanu wody ponownie nacisnąć , a program zostanie wznowiony.

Automatyczne programy gotowania

























Automatyczne programy gotowania są przydatne przy gotowaniu lub podgrzewaniu żywności bez konieczności wyboru konkretnego ustawienia np. ustawienia mocy czy czasu gotowania. Funkcja ta wykorzystuje wcześniej określone ustawienia, przy których określa się tylko rodzaj produktu, jego wagę lub objętość. Aby potrawa ugotowała się lub zarumieniła równomiernie, należy uważnie kontrolować proces i w razie potrzeby przewracać produkt.


Aby wybrać program należy:

1. Przekręcić    w lewo, aby otworzyć menu wyboru. Następnie przekręcać w odpowiednim kierunku, aż na wyświetlaczu pojawi się i zacznie mrugać symbol żądanego programu.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Przekręcić   , aby wybrać wagę potrawy.
4. Nacisnąć , aby rozpocząć program.

Uwagi:

- Należy pamiętać o tym, że rezultat gotowania przy użyciu automatycznego programu uzależniony jest od kształtu i rozmiarów przygotowywanej potrawy.
- Nie umieszczać potrawy bezpośrednio na płycie dolnej – zawsze wkładać ją w odpowiednim pojemniku.
- Zwarte lub gęste potrawy zawsze należy przed gotowaniem rozmrozić. W przeciwnym wypadku, kiedy zewnętrzna powierzchnia zdąży się już całkowicie ugotować, środek będzie nadal surowy.
- Aby w czasie gotowania lub podgrzewania potrawa nie wyschła, należy ją przykryć.
- Aby temperatura potrawy mogła się rozłożyć równomiernie, w połowie programu gotowania lub rozmrażania należy potrawę zamieszać lub odwrócić.




Kod	Potrawa / funkcja	Wskazówki
	popcorn	normalna torebka, jak te sprzedawane w większości supermarketów
	owsianka ryżowa	odmierzona ilość wody i ryżu, np. 1 litr wody na 100g ryżu
	podgrzewanie pizzy	przeznaczona do podgrzania pizza ma temp. około 5°C
	zupa	porcja 200-250 ml
	grillowane kawałki kurczaka	Umieścić potrawę bezpośrednio na kratce opiekacza. W połowie zaprogramowanego czasu grillowania sygnał dźwiękowy przypomni o konieczności odwrócenia potrawy. Po odwróceniu nacisnąć  , aby wznowić program.
	grillowany stek drobiowy	
	grillowany kurczak (cały)	
	grillowane nóżki kurczaka	
	grillowane mięso	
	grillowany szaszłyk	
	grillowana ryba	
	grillowana wołowina/jagnięcina	
	grillowana kiełbasa	
	grillowana kukurydza	
	hot dog	
	toast	
	kurczak gotowany na parze	
	mięso gotowane na parze	
	ryba (cała) na parze	
	krewetki na parze	
	automatyczne odgrzewanie	potrawa przeznaczona do odgrzewania ma temp. około 5°C; umieścić ją w pojemniku przeznaczonym do użycia w kuchence mikrofalowej, albo w folii plastikowej
	Dżem truskawkowy	<p>Składniki: 500g truskawek (mogą być mrożone), 250g specjalnego cukru do przetworów (2plus1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Truskawki umyć i odcedzić, usunąć części zielone i włożyć truskawki do szklanego pojemnika. 2. Dodać cukier przeznaczony do przetworów z truskawkami, wymieszać i włożyć do szklanego naczynia i przykryć. 3. Wstawić naczynie do kuchenki i włączyć program. Po 5-7 minutach dokładnie pomieszać. 4. Po zakończeniu programu natychmiast włożyć dżem do czystych słoików szklanych z zakrętką. Na pierwsze 10 minut postawić słoiki do góry dnem. Następnie ustawić je do góry wieczkiem i pozostawić do ostygnięcia.
	Dżem wiśniowy	<p>Składniki: 500g wiśni (mogą być mrożone), 250g specjalnego cukru do przetworów (2plus1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Umyć wiśnie, przekroić na pół i wyjąć pestki. 2. Dodać cukier przeznaczony do przetworów z truskawkami, wymieszać i włożyć do szklanego naczynia i przykryć. 3. Wstawić naczynie do kuchenki i włączyć program. Po 5-7 minutach dokładnie pomieszać. 4. Po zakończeniu programu natychmiast włożyć dżem do czystych słoików szklanych i zakręcić je. Na pierwsze 10 minut postawić słoiki do góry dnem. Następnie ustawić je do góry wieczkiem i pozostawić do ostygnięcia.

	<p> pudding wiśniowy</p>	<p>Składniki: 100g masła lub margaryny, 100g miodu, 4 jaja, 500g niskotłuszczowego białego sera, 50g kaszy manny, 500g wiśni, 1 litr soku śliwkowego, cynamon, łyżeczka miodu, olej lub tłuszcz do wyłożenia formy.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ubić masło i miód (100g) aż uzyskają kremową konsystencję. Oddzielić żółtka jaj i dodać do kremu. Następnie ubić białka jaj aż zamienią się w sztywną piankę i dodać. 2. Dodać 300g umytych, drylowanych wiśni. Wysmarować lekko olejem lub tłuszczem wewnątrz formy do babki lub ciasta (poj. 1,5 l), którą można używać w kuchence mikrofalowej. Napełnić przygotowaną wcześniej mieszanką. 3. Wstawić formę do kuchenki (nie przykrywając) i włączyć program. 4. Po zakończeniu programu, odstawić formę na 10 min przed wyjęciem puddingu. 5. Włożyć pozostałe wiśnie i sok śliwkowy do wysokiego naczynia i za pomocą robota kuchennego zrobić puree, a następnie przelać przez drobne sitko. Doprawić do smaku cynamonem, dodać resztę miodu i podać wraz z ciepłym puddingiem.
---	--------------------------	--

Ustawianie serii programów

Przed uruchomieniem kuchenki można ustawić 3 programy, które będą realizowane jeden po drugim, np. najpierw funkcja mikrofalowa, po czym grillowanie i na zakończenie ponownie funkcja mikrofalowa, aby zapewnić dodatkową porcję ciepła przygotowywanej żywności. Serie programów można wykorzystywać nie tylko do podgrzewania mikrofalowego i grillowania, ale także w połączeniu z każdą inną kombinacją programów.

Przykład: zastosowanie najpierw funkcji mikrofalowej, a następnie grillowania.


1. Zaprogramować funkcję mikrofalową (nie naciskając ). Na wyświetlaczu pojawi się **1S**.
2. Zaprogramować funkcję mikrofalową (nie naciskając ). Na wyświetlaczu pojawi się **2S**.
3. Nacisnąć . Symbole poszczególnych programów będą pojawiać się na wyświetlaczu.

Sygnal dźwiękowy informuje o zakończeniu całego programu.

Sugestia: Funkcja pamięci jest szczególnie przydatna przy stosowaniu różnych poziomów mocy. Wyższa moc może być wybrana na początek, ale później może być zmniejszana w celu utrzymania wysokiej temperatury żywności i równomiernego rozłożenia ciepła po wstępnym ugotowaniu.

Mechanizm bezpieczeństwa chroniący dzieci:

Mechanizm ten uniemożliwia uruchamianie kuchenki mikrofalowej przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Aby uaktywnić mechanizm bezpieczeństwa nacisnąć **STOP** i przytrzymać przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Aby wyłączyć mechanizm bezpieczeństwa ponownie nacisnąć **STOP** i przytrzymać przez 3 sekundy. Symbol  zniknie z wyświetlacza.

Uwaga: W przypadku jakichkolwiek trudności z włączeniem urządzenia, sprawdzić czy nie

jest przypadkiem włączony mechanizm bezpieczeństwa.

Porady dotyczące rozmrażania

Rozmrażaną żywność należy wyjąć z opakowania, umieścić na odpowiednim talerzu i postawić na płycie dolnej.

Obracanie/mieszanie

Prawie każdą potrawę trzeba w czasie rozmrażania odwrócić lub zamieszać. Należy oddzielić związane ze sobą kawałki i zmienić ich ułożenie.

Mniejsze porcje

Mniejsze porcje rozmrażają się szybciej i równiej niż duże porcje. Jeżeli żywność ma być w przyszłości rozmrażana w kuchence mikrofalowej, najlepiej przed zamrożeniem podzielić ją na mniejsze porcje.

Odczekanie po rozmrożeniu

Inną ważną kwestią jest pozostawienie potrawy na jakiś czas bezpośrednio po rozmrożeniu w kuchence, ponieważ proces rozmrażania trwa. Poniższa tabela podaje orientacyjne czasy zalecanego odczekania po rozmrożeniu w zależności od rodzaju żywności. Potrawę należy spożyć wkrótce po rozmrożeniu. Nie zaleca się ponownego zamrażania.

Tabela podaje wyłącznie czasy orientacyjne. Czas i waga potrawy mogą być inne.

Czasy rozmrażania (moc mikrofalowa 20%) dla mięsa i drobiu:

Rodzaj żywności	Czas pracy kuchenki mikrofalowej	Czas odczekania po rozmrożeniu
pieczeń wołowa	9-12 min. / 500g	10-15 min.
befszyk	5-8 min. / 500g	5-10 min.
mielone	6-10 min. / 500g	5-10 min.
pieczeń wieprzowa	9-14 min. / 500g	10-15 min.
kotlet wieprzowy	6-10 min. / 500g	5-10 min.
żeberka	7-10 min. / 500g	5-10 min.
mielona wieprzowina	7-10 min. / 500g	5-10 min.
pieczeń jagnięca	9-12 min. / 500g	10-15 min.
łopatka jagnięca	8-12 min. / 500g	10-15 min.
kotlet z jagnięciny	6-10 min. / 500g	5-10 min.
drób		
indyk (cały)	7-12 min. / 500g	20-30 min.
w kawałkach	8-12 min. / 500g	10-15 min.
kurczak (cały)	6-10 min. / 500g	10-15 min.
w kawałkach	6-9 min. / 500g	10-15 min.
kaczka	9-12 min. / 500g	10-15 min.

Czasy rozmrażania (moc mikrofalowa 20%) dla ryb i owoców morza:

Ryby i owoce morza	Czas pracy kuchenki mikrofalowej	Czas odczekania po rozmrożeniu	Przygotowanie
ryba (cała)	4-6 min. / 500g	5 min.	w połowie rozmrażania odwrócić rybę na drugą stronę
małże	6-10 min. / 500g	2-3 min.	rozdzielić jak najprędzej związane kawałki
krewetki	5-8 min. / 500g	2-3 min.	rozdzielić jak najprędzej związane kawałki

Ogólne zasady konserwacji i czyszczenia

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej i odczekać aż całkowicie ostygnie.
- Do mycia kuchenki nie należy stosować wody. Nie wolno dopuścić, aby nawet minimalna ilość wody dostała się do jej wnętrza przez otwory wentylacyjne na wewnętrznych lub zewnętrznych ściankach. Nie należy również stosować urządzeń wytwarzających parę pod ciśnieniem.
- Powierzchnie wewnętrzne należy starannie oczyścić po każdym cyklu użytkowania. Należy pamiętać, by stale utrzymywać w czystości wewnętrzną powierzchnię, uszczelkę i ramę drzwiczek. Ewentualne resztki wody wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wszystkie powierzchnie urządzenia można czyścić lekko wilgotną ściereczką z odrobiną łagodnego płynu do mycia. Uważać, aby do otworów wentylacyjnych nie dostała się wilgoć. Po umyciu wytrzeć urządzenie do sucha.
- Nie należy stosować materiałów trących ani silnych środków żrących. Ponadto, nie należy stosować dostępnych w sklepach środków w aerozolu przeznaczonych do czyszczenia zwykłych piekarników. Aby uniknąć zadrapań powierzchni i uszkodzeń szkła, nie używać do czyszczenia drzwi metalowych skrobaków.
- Kratkę opiekacza oraz tackę można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu.
- Aby oczyścić zbiornik na wodę z kamienia, napełnić go roztworem ciepłej wody i octu, i pozostawić na jakiś czas, aż kamień się rozpuści. Następnie wylać roztwór i dokładnie wypłukać pojemnik czystą wodą.

Dane techniczne

Wymiary zewnętrzne: 310 mm (wys.) x 565 mm (szer) x 406 mm (długość)

Wymiary wewnętrzne:

– Prześwit nad płytą dolną: 200mm

Waga: ca. 19 kg

Napięcie znam.: 230V~ 50 Hz

Całkowity pobór mocy:

– fale świetlne (light-wave): 850 W

– kuchenka mikrofalowa: 1400 W

– para: 1250 W

Moc prom. mikrofalowego: 180 W - 900 W

Utylizacja urządzenia



Zużyte lub uszkodzone urządzenie należy zdemontować usuwając przewód zasilający.

W przypadku braku informacji na temat okolicznych punktów zbiórki urządzeń tego

rodzaju, należy skontaktować się z właściwą komórką lokalnych służb komunalnych.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie

całej Polski.

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων, διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης τις οποίες θα πρέπει να φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Χαρακτηριστικά

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. Κλειδαριές πόρτας | 7. Μονάδα παραγωγής ατμού |
| 2. Παράθυρο | 8. Δίσκος συλλογής σταγόνων |
| 3. Πλάκα βάσης | 9. Κανάλι συλλογής νερού |
| 4. Σχάρα | 10. Δοχείο νερού |
| 5. Πίνακας ελέγχου | 11. Πλωτός αισθητήρας |
| 6. Θερμαντικό στοιχείο | 12. Καπάκι δοχείου νερού |

Τοποθέτηση συσκευής

- Να τοποθετείτε πάντα το φούρνο μικροκυμάτων σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και να φροντίζετε ώστε να προστατεύεται από κάθε πηγή θερμότητας ή υπερβολική υγρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και να φροντίζετε ώστε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:
Πλευρές: 5 εκ.
Πίσω μέρος: 10 εκ.
Επάνω μέρος: 20 εκ.

Μη βγάξετε τα πόδια από τη βάση της συσκευής.

Η μονάδα δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. Όταν τοποθετείτε τη μονάδα, βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν βρίσκεται ακριβώς κάτω από κάποιο ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Αφαιρέστε κάθε υλικό εξωτερικής και εσωτερικής συσκευασίας. Όλα αυτά τα υλικά είναι κατάλληλα για ανακύκλωση.

- Βγάλτε εντελώς το προστατευτικό χαρτί από τις επιφάνειες ανοξειδωτου ατσαλιού.
- Αφού βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε προσεκτικά και τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ίχνη φθοράς, όπως και κάθε φορά πριν τη συνδέετε με την παροχή ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα (μαζί με το παράθυρο φούρνου και τις κλειδαριές) δεν έχουν καμία βλάβη, δεν γέρνουν και κλείνουν εφαρμόζοντας σταθερά και ερμητικά στο πλαίσιο της πόρτας. Είναι σημαντικό να διασφαλίζετε ότι δεν εκπέμπεται ενέργεια μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο, πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά όλο το εξωτερικό περίβλημα αλλά και το εσωτερικό του φούρνου.

Σε περίπτωση βλάβης, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή έως ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό.

- **Μην αφαιρέσετε** την προστατευτική μεμβράνη που καλύπτει το εσωτερικό της πόρτας, ούτε τις λαστιχένιες ροδέλες στη σχάρα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά, αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί με τη ρύθμιση κυμάτων φωτός (χωρίς να είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία μικροκυμάτων) για 5 περίπου λεπτά. Με τον τρόπο αυτό θα εξαλειφθεί η χαρακτηριστική οσμή που αναδίδει μια ηλεκτρική σχάρα όταν λειτουργεί για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάρξει λίγος καπνός. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό, φροντίστε όμως να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Σημείωση: Μην ανάβετε τη μονάδα εκτός αν το φαγητό που θα ζεστάνετε ή θα μαγειρέψετε έχει τοποθετηθεί μέσα στο φούρνο. Αν η συσκευή λειτουργήσει άδεια, θα προκληθεί βλάβη στη μονάδα.

Σημαντικές πληροφορίες

- Όταν θερμαίνετε υγρά στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ενδέχεται να θερμανθούν πέρα από το σημείο βρασμού, χωρίς να υπάρχουν οι συνήθεις ορατές ενδείξεις, όπως βράσιμο ή φουσκάλες. Γι' αυτό έχει σημασία να δίνετε πάρα πολύ μεγάλη προσοχή στο χειρισμό των σκευών όταν τα βγάζετε από το φούρνο. Ο κίνδυνος υπερβολικού βρασμού ελαττώνεται αν βάλετε μια λεπτή γυάλινη αντιθερμική ράβδο μέσα στο σκεύος κατά το ζέσταμα.
- Τα αυγά με το κέλυφος ή τα βρασμένα σφιχτά αυγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, επειδή μπορεί να εκραγούν ακόμα και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θέρμανσης με μικροκύματα.
- **Προσοχή!** Είναι επίσης ιδιαίτερα επικίνδυνο να ζεστάνετε υγρά ή κάθε είδους στερεά τροφή μέσα σε κλειστά δοχεία στη μονάδα, επειδή υπάρχει σημαντικός κίνδυνος έκρηξης.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό ή τα γυάλινα βαζάκια με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται πάρα πολύ καλά ή να ανακινούνται δυνατά έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η θερμοότητα έχει κατανεμηθεί ομοιόμορφα. **Για να αποφεύγετε οδυνηρά και επικίνδυνα εγκαύματα, ελέγχετε πάντοτε τη θερμοκρασία πριν ταΐσετε το παιδί.**
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητό που περιέχεται σε εύφλεκτα υλικά ή είναι τυλιγμένο με εύφλεκτα υλικά, όπως πλαστικό ή χαρτί, υφίσταται κίνδυνος ανάφλεξης. Είναι επίσης πιθανό να ξηραθεί ή και να δημιουργηθεί ανάφλεξη αν επιλεγεί χρόνος μαγειρέματος μεγαλύτερος από τον απαιτούμενο. Εύφλεκτες ουσίες είναι επίσης τα λίπη ή έλαια. Για το λόγο αυτό έχει σημασία να παρακολουθείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί. Εξαιρετικά εύφλεκτα υγρά, όπως το οινόπνευμα, ασφαλώς δεν πρέπει να

θερμαίνονται.

- Αν παρατηρήσετε καπνό κατά τη λειτουργία της συσκευής, κρατήστε την πόρτα κλειστή για να σταματήσει ή να πνίξει τις φλόγες. Κλείστε αμέσως το διακόπτη της συσκευής και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Για να προλάβετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντα ένα κατάλληλο πανί για φούρνο όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο επειδή τα σκεύη και τα άλλα δοχεία μαγειρέματος θερμαίνονται, όχι μόνο κατά τη χρήση της λειτουργίας κυμάτων φωτός, αλλά και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων.
- Τα ειδικά θερμομέτρα φαγητού (αυτά που χρησιμοποιούνται στους συμβατικούς φούρνους ψησίματος) δεν είναι κατάλληλα για χρήση στους φούρνους μικροκυμάτων.

Κανόνες ασφάλειας

- **Προσοχή! Ορισμένοι τύποι τροφίμων έχουν την τάση να αναφλέγονται. Σε καμία περίπτωση, μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς να την παρακολουθείτε όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μικροκυμάτων, κυμάτων φωτός ή συνδυασμού, ή οποιοδήποτε αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος.**
- Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται μόνο για απόψυξη, ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητού. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για το ενδεχόμενο πρόκλησης ζημιάς από λανθασμένη χρήση της συσκευής ή σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των οδηγιών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή:** Η χρήση του φούρνου μικροκυμάτων από παιδιά χωρίς επίβλεψη δε θα πρέπει να επιτρέπεται, εκτός εάν έχουν δοθεί συγκεκριμένες και σαφείς οδηγίες πριν τη χρήση, που θα επιτρέπουν σε ένα παιδί όχι μόνο να λειτουργήσει το φούρνο μικροκυμάτων με ασφάλεια αλλά και να κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από την εσφαλμένη χρήση ή την μη συμμόρφωση με τις οδηγίες.
- **Προειδοποίηση:** Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που υφίστανται κατά τη διάρκεια των λειτουργιών συνδυασμού, τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται σωστά από έναν ενήλικο.
- Μην αγγίζετε το δοχείο νερού της μονάδας παραγωγής ατμού ενώ χρησιμοποιείται η συσκευή.
- **Προσοχή!** Η πλάκα βάσης είναι πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της χρήσης και μετά από αυτήν. Μην αγγίζετε την πλάκα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Αν πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος, πρέπει να διακόψετε το πρόγραμμα πριν από την αναπλήρωση. Στη συνέχεια, αρχίστε ξανά το πρόγραμμα.
- **Κλείνετε πάντα τη συσκευή και βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα:**
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής,
 - σε περίπτωση βλάβης.
- **Προσοχή!** Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής μπορεί να θερμανθούν κατά τη

λειτουργία. Υπάρχει επίσης κίνδυνος εκπομπής ατμών από τις οπές εξαερισμού: **Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Να κρατάτε πάντα τα μικρά παιδιά αρκετά μακριά από τη συσκευή.**



- Φροντίζετε να μην έρχεται η συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται. Κρατήστε το μακριά από θερμαινόμενα σημεία.
- Είναι σημαντικό να καθαρίζετε καλά τη συσκευή σε τακτά χρονικά διαστήματα και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων. Η υπερβολική φθορά ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις εκτεθειμένες επιφάνειες και σημαντική μείωση της αναμενόμενης διάρκειας ζωής της συσκευής. Επιπλέον, ενδέχεται να επηρεαστεί η ασφαλής και σωστή λειτουργία.
- Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση. **(Τάξη B σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 55011:1998+A1+A2)**
- **Προσοχή!** Οποιαδήποτε συντήρηση ή επισκευή που απαιτεί την αφαίρεση οποιουδήποτε προστατευτικού καλύμματος ακτινοβολίας, συμπεριλαμβανομένης και της αντικατάστασης του ειδικού ηλεκτρικού καλωδίου ή ενός εσωτερικού λαμπτήρα, σημαίνει σημαντικό κίνδυνο για ανειδίκευτα άτομα. Η συσκευή δε θα πρέπει να ανοίγεται παρά μόνον από αρμόδιο προσωπικό. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Λειτουργία μικροκυμάτων (Ομάδα II σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 55011:1998+A1+A2)

Στο εσωτερικό της συσκευής παράγεται ηλεκτρομαγνητική ενέργεια που κάνει τα μόρια των τροφίμων (ιδίως τα μόρια του νερού) να δονούνται και να προκαλούν έτσι τη θέρμανση του φαγητού. Φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό θερμαίνονται πολύ πιο γρήγορα από τα ξηρά τρόφιμα. Η θερμότητα παράγεται σταδιακά στο εσωτερικό των τροφίμων. Τα κουζίνα σκεύη και εργαλεία, τα δοχεία ή τα πιάτα που χρησιμοποιούνται ζεσταίνονται έμμεσα λόγω της θερμοκρασίας του φαγητού.

Χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα σύνεργα και σκεύη

- Μην τοποθετείτε το φαγητό απευθείας επάνω στην πλάκα βάσης. Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα κατάλληλο πιάτο ή μαγειρικό σκεύος.
- Πρέπει να αποφεύγετε τα μεταλλικά αντικείμενα, εφόσον τα μικροκύματα αντανακλώνται από τις μεταλλικές επιφάνειες και πιθανόν να μη φτάσουν μέχρι το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Οποιοδήποτε μεταλλικό αντικείμενο μέσα στο φούρνο μπορεί επίσης να προκαλέσει σπινθήρες, έχοντας ως αποτέλεσμα να σημειωθεί βλάβη στη μονάδα.
- Γενικά, στο φούρνο μικροκυμάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μαχαιροπίρουνα και μεταλλικά σκεύη. Μερικά υλικά συσκευασίας τροφίμων περιέχουν αλουμινόχαρτο ή σύρματα κάτω από ένα στρώμα χαρτί και είναι ακατάλληλα για χρήση σε συσκευές μικροκυμάτων.

Αν συνιστάται η χρήση αλουμινόχαρτου από μια συνταγή, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ερμητικά τυλιγμένο στο αλουμινόχαρτο (χωρίς φυσαλίδες αέρος). Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει μία **ελάχιστη απόσταση 2,5 εκατοστών** μεταξύ του αλουμινόχαρτου και των εσωτερικών τοιχωμάτων του φούρνου.

- Φροντίζετε πάντα το σκεύος ή πιάτο, στο οποίο μαγειρεύετε να μην έχει μεταλλικές διακοσμήσεις, όπως χρυσή επιστρώση στην άκρη ή χρώμα που περιέχει μεταλλικούς κόκκους. Ακατάλληλα επίσης είναι τα αντικείμενα από μολυβδοκρύσταλλο (ημικρύσταλλο). Φροντίζετε πάντα τα σκεύη για το μαγείρεμα να είναι μασίφ (π.χ. κοντά στις λαβές). Ακόμα, οι πορώδεις ύλες απορροφούν νερό κατά το πλύσιμο και είναι και αυτές ακατάλληλες. Ακατάλληλα είναι επίσης τα δοχεία, τα σκεύη και τα σύνεργα από μελαμίνη επειδή απορροφούν ενέργεια.

- Χρήση λειτουργίας μικροκυμάτων

- Τα σκεύη και τα δοχεία από γυαλί ή πορσελάνη, ανθεκτικά στη θερμότητα, είναι εξαιρετικά κατάλληλα για χρήση σε συσκευές μικροκυμάτων.
- Τα πλαστικά είναι κατάλληλα μόνο αν είναι ανθεκτικά σε θερμότητα μέχρι και τους 140 βαθμούς Κελσίου. Πρέπει να τρυπάτε τις σακούλες μαγειρέματος κλπ. για να φεύγει τυχόν υψηλή πίεση που μπορεί να δημιουργηθεί.
Στα περισσότερα καταστήματα με είδη κουζίνας, μπορείτε να βρείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για χρήση στους φούρνους μικροκυμάτων.
- Τα δοχεία μαγειρέματος ή τα πιάτα μπορούν να δοκιμαστούν για την καταλληλότητά τους για χρήση σε μια συσκευή μικροκυμάτων, πράγμα που μπορεί να γίνει ως εξής: Τοποθετήστε το αντικείμενο (χωρίς περιεχόμενο) πάνω στην πλάκα βάσης, ανοίξτε τη συσκευή και ρυθμίστε την στην «Υψηλή» ρύθμιση. Στη συνέχεια αφήστε την να λειτουργήσει για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Προσέξτε αν ακούγονται τριγμοί ή αν προκαλούνται σπινθήρες. Αν παρατηρήσετε κάτι από τα παραπάνω, θέτετε αμέσως τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Έχει επίσης σημασία να ελέγξετε τη θερμοκρασία του σκεύους. Αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο, θα πρέπει να είναι απλώς χλιαρό.

- Λειτουργία κυμάτων φωτός

- Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κυμάτων φωτός, μπορείτε να χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε δοχεία ή πιάτα αντέχουν στην θερμότητα και είναι κατάλληλα για τους συμβατικούς φούρνους. **Μην** τοποθετείτε πλαστικά αντικείμενα στη συσκευή, όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κυμάτων φωτός.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο που πρόκειται να μαγειρέψετε απευθείας στη σχάρα, η οποία ολισθαίνει επάνω στις ράγες οδήγησης. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων κάτω από τη σχάρα.

- Χρήση του συνδυασμού μικροκυμάτων/κυμάτων φωτός

- Όταν χρησιμοποιείτε το συνδυασμό μικροκυμάτων/κυμάτων φωτός, ενεργοποιούνται εναλλάξ οι λειτουργίες μικροκυμάτων και κυμάτων φωτός. Επομένως, τα δοχεία ή τα πιάτα θα πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε συσκευή μικροκυμάτων, αλλά επίσης να αντέχουν στη θερμότητα. Λόγω των σχετικά υψηλών θερμοκρασιών, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλαστικά αντικείμενα. Η σχάρα που παρέχεται με τη συσκευή αυτή είναι ειδικά σχεδιασμένη για χρήση με όλες τις λειτουργίες που περιγράφονται. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο ή το πιάτο που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει μεταλλικά μέρη.

Μαγειρικά σκεύη	Μικροκύματα	Φωτεινά κύματα	Συνδυασμός
Γυαλί που αντέχει στη θερμότητα	ναι	ναι	ναι
Γυαλί που δεν αντέχει στη θερμότητα	όχι	όχι	όχι
Κεραμικά που αντέχουν στη θερμότητα	ναι	ναι	ναι
Πλαστικά μαγειρικά σκεύη για φούρνους μικροκυμάτων	ναι	όχι	όχι
Μεταλλικά μπολ	όχι	ναι	όχι
Μεταλλικοί δίσκοι ή σχάρες	όχι	ναι	ναι
Δίσκος συλλογής σταγόνων	όχι	ναι	ναι
Αλουμινόχαρτο και αλουμινένια δοχεία	όχι	ναι	όχι

Λειτουργία

Χρήση της μονάδας παραγωγής ατμού

Πριν χρησιμοποιήσετε τη μονάδα παραγωγής ατμού για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά το δοχείο νερού και το καπάκι του με καυτό σαπουνόνερο.

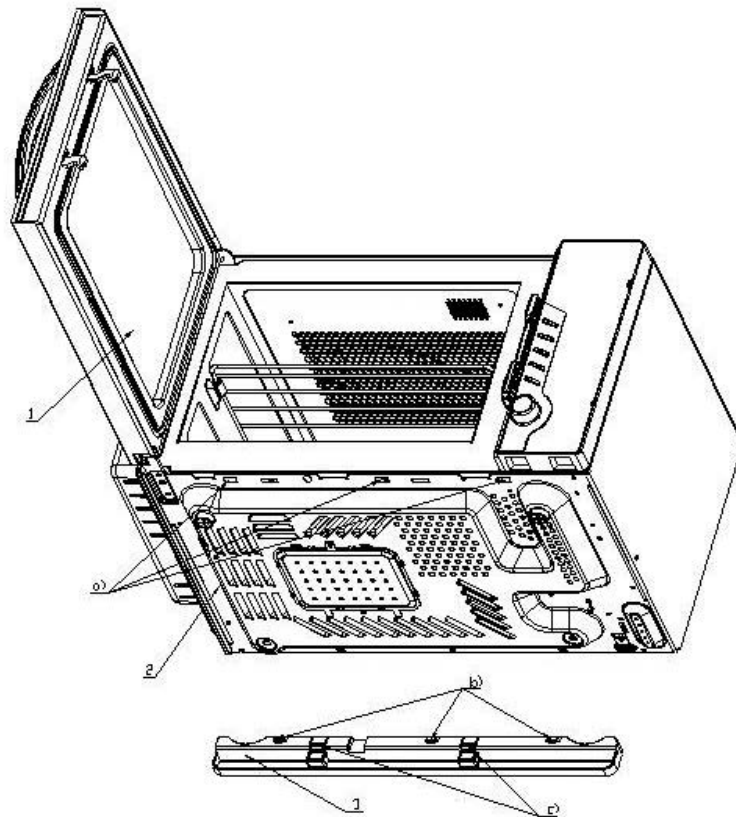
Λειτουργία:

- Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού.
- Βγάλτε το δοχείο νερού σηκώνοντάς το.
- Γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό, φρέσκο νερό έως τη μέγιστη ένδειξη **max** (μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό).
Σημείωση: Η στάθμη νερού πρέπει να είναι μεταξύ της ελάχιστης ένδειξης **min** και της μέγιστης ένδειξης **max**. Αν η στάθμη είναι κάτω από την ελάχιστη ένδειξη **min**, δεν είναι δυνατή η λειτουργία ατμού ή θα χρειαστεί να συμπληρώσετε το δοχείο με νερό πολύ σύντομα. Αν η στάθμη νερού υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη **max**, υπάρχει κίνδυνος να φτάσει το νερό στο εσωτερικό της συσκευής.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι του δοχείου και βεβαιωθείτε να ασφαλίσει στη σωστή θέση.
- Βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Τοποθετήστε το πιάτο με τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στο κέντρο της πλάκας βάσης.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος με ατμό στον πίνακα ελέγχου και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Σημαντικό:

- **Προσοχή!** Μην ανοίγετε το δοχείο νερού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Αν η στάθμη νερού μειωθεί κάτω από την ελάχιστη ένδειξη **min**, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και το σύμβολο ψησίματος με ατμό θα αναβοσβήνει για να υπενθυμίσει στο χρήστη να συμπληρώσει το νερό. Ωστόσο, πριν ξαναγεμίσετε το δοχείο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για λίγα λεπτά. Βγάλτε το καπάκι του δοχείου. Γεμίστε το δοχείο με νερό και τοποθετήστε ξανά το καπάκι πριν ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα.
- Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη το ψήσιμο με ατμό, εκλύεται ατμός από το άνοιγμα στο επάνω μέρος της συσκευής. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο με ατμό, ενδεχομένως να υπάρχει ακόμα υπόλοιπο ατμού στο εσωτερικό της συσκευής. Επίσης, υπάρχει η πιθανότητα να έχει συσσωρευτεί λίγο ζεστό νερό γύρω από το κάτω μέρος της πόρτας. Επομένως, προσέξτε ιδιαίτερα όταν ανοίγετε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Πρέπει να αδειάζετε το κανάλι συλλογής νερού έγκαιρα για να μην υπερχειλίσει.

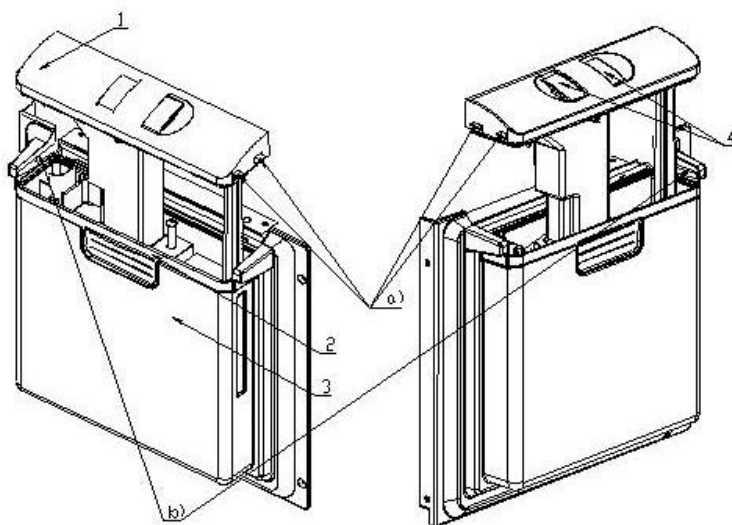
Τοποθέτηση του καναλιού συλλογής νερού



Πριν μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ψησίματος με ατμό, πρέπει να προσαρμόσετε το δοχείο νερού και το κανάλι συλλογής νερού στη συσκευή.

- Αν το κανάλι συλλογής (3) είναι γεμάτο νερό, πρέπει να το αδειάσετε αμέσως. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα στεγνό πανί για να απορροφήσετε το νερό ή να βγάλετε το κανάλι και να αδειάσετε το νερό. Για να βγάλετε το κανάλι, πρέπει να ανοίξετε εντελώς την πόρτα (1). Πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά και βγάλτε το κανάλι με προσοχή.
- Για να τοποθετήσετε ξανά το κανάλι, ανοίξτε εντελώς την πόρτα, τοποθετήστε τις τρεις προεξοχές συγκράτησης (ε) του καναλιού μέσα στις τρεις αντίστοιχες ορθογώνιες οπές (α) στο κάτω μέρος της συσκευής. Σπρώξτε σταθερά το κανάλι προς τα μέσα για να βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει στη σωστή θέση.

Τοποθέτηση του καπακιού του δοχείου νερού



Τοποθετήστε τη διάταξη καπακιού (1) μέσα στο δοχείο νερού (2). Βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές (a) είναι τοποθετημένες σωστά στην πλευρά (b) του δοχείου. Αν δεν είναι τοποθετημένες σωστά, δεν είναι δυνατή η λειτουργία ατμού για λόγους ασφάλειας επειδή ενδεχομένως να διαφύγει ατμός από το άνοιγμα του δοχείου.


Για να βγάλετε το καπάκι από το δοχείο, πιέστε και τα δύο κουμπιά (4) στο πάνω μέρος του καπακιού.

Γενικές πληροφορίες για τον προγραμματισμό της συσκευής


- Όταν πιέζετε οποιοδήποτε κουμπί ελέγχου, η σωστή εισαγωγή αναγνωρίζεται με ένα μονό ηχητικό σήμα. Κάθε εσφαλμένη ή άκυρη εισαγωγή υποδεικνύεται από ένα διπλό ηχητικό σήμα.
- Για όλα τα προγράμματα, μπορείτε να επιλέξετε χρόνους μαγειρέματος έως 95 λεπτά. Ωστόσο, για ψήσιμο με ατμό μπορείτε να επιλέξετε μέγιστο χρόνο ψησίματος 30 λεπτών.
- Αν πιέσετε το πλήκτρο **STOP**, μπορείτε να διακόψετε ή να αρχίσετε ξανά ένα πρόγραμμα.

Γενική σειρά λειτουργίας

- Βάλτε το φαγητό που θέλετε να ζεστάνετε στο κατάλληλο σκεύος. Τοποθετήστε το δοχείο στο κέντρο της πλάκας βάσης μέσα στο φούρνο.
 - Όταν τοποθετείτε τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να είναι σκεπασμένα για να μην ξηραίνονται. Μπορείτε να βρείτε γυάλινα ή πλαστικά καλύμματα ειδικά σχεδιασμένα για χρήση στις συσκευές μικροκυμάτων που υπάρχουν στα περισσότερα καταστήματα οικιακών ειδών.
 - Όταν χρησιμοποιείτε το συνδυασμό ή τη λειτουργία κυμάτων φωτός, μην καλύπτεται το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε. Τοποθετήστε τη σχάρα στις ράγες οδήγησης. Οι δύο προεξοχές απόστασης πρέπει να βρίσκονται προς τον πίσω τοίχο του χώρου. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω στη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη σχάρα, πάντα να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής σταγόνων από κάτω.
- Κλείστε την πόρτα και ρυθμίστε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το εσωτερικό φως παραμένει ανοικτό.











- Αν, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ανοίξετε την πόρτα ή πιέσετε το πλήκτρο **STOP** (π.χ. για να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό προκειμένου να εξασφαλίσετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα), το χρονόμετρο και οι προγραμματισμένες λειτουργίες θα διακοπουν και θα συνεχίσουν αυτόματα μόνο όταν κλείσετε την πόρτα ξανά και πιέσετε το πλήκτρο .
- Πιέστε το **STOP** δύο φορές για να διακόψετε το πρόγραμμα.
- Όταν παρέρθει ο προγραμματισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα σβήσει ο εσωτερικός φωτισμός. Το σήμα επαναλαμβάνεται σε χρονικά διαστήματα των 2 λεπτών έως ότου ανοίξετε την πόρτα ή να πιέσετε το **STOP**.
- Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το σκεύος με το φαγητό.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας του φαγητού, το σκεύος πρέπει να αφηθεί για αρκετά λεπτά.
- Ο χρόνος μαγειρέματος γενικά εξαρτάται από διάφορους παράγοντες:
 - Τα μικροκύματα διαπερνούν την επιφάνεια του φαγητού. Για μεγάλα κομμάτια χρειάζεται, συνεπώς, περισσότερος χρόνος από ό,τι θα χρειαζόταν για την ίδια ποσότητα κομμένη σε μικρότερα κομμάτια. Επίσης, το φαγητό πρέπει να κατανέμεται ομοιόμορφα στην πιατέλα.
 - Για να διασφαλίσετε ότι θα εξοντωθούν σίγουρα τυχόν μικρόβια που υπάρχουν στο φαγητό, αυτό θα πρέπει να εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες για αρκετό χρόνο.
 - Βασικός κανόνας: μισή ποσότητα - μισός χρόνος
διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλός χρόνος.

Ρύθμιση ρολογιού:


Μόλις συνδεθεί η μονάδα στην ηλεκτρική παροχή, η οθόνη εμφανίζει **1:00**. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι ώστε να εμφανίζει την ώρα σε μορφή 12 ή 24 ωρών. Ενώ ένα πρόγραμμα βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να κάνετε ανάκληση του τωρινού χρόνου αν πιέσετε το .


Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι όταν συνδέσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και επίσης όταν μια διακοπή ρεύματος αλλάξει την ένδειξη του ρολογιού.

Παράδειγμα: Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα σε 15:25.





1. Πιέστε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Πιέστε το  για να επιλέξετε μορφή 12 ή 24 ωρών.
3. Περιστρέψτε το    έως ότου εμφανιστεί η σωστή ώρα (15).
4. Πιέστε το .
5. Περιστρέψτε το    έως ότου εμφανιστούν τα σωστά λεπτά (25).
6. Πιέστε το  για να επιβεβαιώσετε την καταχώρηση. Η οθόνη τώρα εμφανίζει **15:25**.

Λειτουργία μικροκυμάτων

Για να προγραμματίσετε τη συσκευή για μαγείρεμα, πρέπει να επιλέξετε τη σωστή θέση (μικροκύματα), την απαιτούμενη ρύθμιση ισχύος και το χρόνο μαγειρέματος πριν αρχίσετε τη σειρά προγράμματος. Μπορείτε να επιλέξετε τη ρύθμιση ισχύος αν πιέσετε επαναλαμβανόμενα το .

	Ρυθμίσεις ισχύος			
	Ισχύς	Οθόνη	Τύπος	
1 x	900W	100	Υψηλή	Ζέσταμα υγρών, μαγείρεμα
2 x	720W	80	Μέτρια-Υψηλή	Απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων
3 x	540W	60	Μέτρια	Μαγείρεμα ευαίσθητων τροφίμων
4 x	360W	40	Απόψυξη	Απόψυξη
5 x	180W	20	Χαμηλή	Απόψυξη ευαίσθητων τροφίμων
6 x	0W	0		

Παράδειγμα: Προγραμματισμός της λειτουργίας μικροκυμάτων για χρόνο ψησίματος 5 λεπτά σε ισχύ 540W.





1. Πιέστε το  3 φορές. Η οθόνη δείχνει **P-60**.
2. Περιστρέψτε το   **MENU** έως ότου η οθόνη δείξει **5:00**.
3. Πιέστε το .

Λειτουργία κυμάτων φωτός

Η τεχνολογία κυμάτων φωτός χρησιμοποιεί τη θερμότητα ακτινοβολιών για το μαγείρεμα του φαγητού. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα λουκάνικων, νεφρών, άλλων λεπτών κομματιών κρέατος, κτλ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για να ετοιμάσετε ζεστά τوست.



Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση ισχύος. Θα πρέπει να παρακολουθείτε στενά τη διαδικασία όταν πρέπει να γυρίσετε το κρέας, επειδή είναι αρκετά ψημένη η μία πλευρά και όταν βγάλετε το κρέας επειδή είναι έτοιμο.

Παράδειγμα: Προγραμματισμός χρόνου μαγειρέματος 30 λεπτά.

1. Πιέστε το . Η οθόνη εμφανίζει **0:00**.
2. Περιστρέψτε το   **MENU** έως ότου η οθόνη εμφανίσει **30:00**.
3. Πιέστε .

Μικροκύματα και κύματα φωτός

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, οι λειτουργίες μικροκυμάτων και κυμάτων φωτός ενεργοποιούνται εναλλάξ με διαφορετικές ρυθμίσεις χρόνου. Η χρήση του συνδυασμού μικροκυμάτων και κυμάτων φωτός συντομεύει το χρόνο μαγειρέματος.

Μπορείτε να επιλέξετε τους δύο διαθέσιμους συνδυασμούς πιέζοντας το  δύο ή τρεις φορές. Μόλις επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε, μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα πιέζοντας το .

Συνδυασμός 1:

Η λειτουργία μικροκυμάτων είναι ενεργή για το 30% του προγραμματισμένου χρόνου, ενώ η λειτουργία κυμάτων φωτός είναι ενεργή για το υπόλοιπο 70%.




Το πρόγραμμα αυτό είναι χρήσιμο για ψάρια, πατάτες ή μαγείρεμα «ογκρατέν».

Συνδυασμός 2:

Η λειτουργία μικροκυμάτων είναι ενεργή για το 55% του προγραμματισμένου χρόνου, ενώ η λειτουργία κυμάτων φωτός για το υπόλοιπο 45%.

Το πρόγραμμα αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πουλερικά, ομελέτες, κτλ.

Παράδειγμα: Επιθυμείτε να εκτελέσετε το πρόγραμμα συνδυασμού **2** για 25 λεπτά.






1. Πιέστε το  3 φορές. Η οθόνη εμφανίζει **Co-2**.
2. Περιστρέψτε το   **MENU** έως ότου η οθόνη εμφανίσει **25:00**.

3. Πιέστε .

Ψήσιμο με ατμό

Η λειτουργία ψησίματος με ατμό είναι κατάλληλη για να ψήνετε ψάρια, λαχανικά, κτλ.

Παράδειγμα: Προγραμματισμός χρόνου μαγειρέματος 20 λεπτά.

1. Πιέστε το . Η οθόνη εμφανίζει **0:00**.
2. Περιστρέψτε το   , έως ότου η οθόνη εμφανίσει **20:00**.
3. Πιέστε το .









Σημείωση: *Συναγερμός χαμηλής στάθμης νερού*

Αν η στάθμη νερού μειωθεί κάτω από την ελάχιστη ένδειξη **min**, θα διακοπεί αυτόματα η λειτουργία της συσκευής. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «**DEDE**—».

Μόλις συμπληρώσετε με νερό, πιέστε ξανά το  και το πρόγραμμα θα συνεχίσει.
























Αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος



Αυτά τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος είναι χρήσιμα όταν μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε τρόφιμα χωρίς να πρέπει να επιλέξετε ειδικές ρυθμίσεις, π.χ. για την ισχύ ή το χρόνο μαγειρέματος. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί προγραμματισμένες ρυθμίσεις και θα πρέπει να εισάγετε μόνο τον τύπο φαγητού και το βάρος ή τον όγκο του. Για να πετύχετε ομοιόμορφο μαγείρεμα ή ρόδισμα, είναι σημαντικό να παρακολουθείτε συχνά το φαγητό κατά το μαγείρεμα ή το ρόδισμα και, αν απαιτείται, να γυρίζετε επανειλημμένως το φαγητό. Ρυθμίστε το πρόγραμμα με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Περιστρέψτε το    αριστερόστροφα για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού επιλογής. Κατόπιν περιστρέψτε το προς την κατάλληλη κατεύθυνση έως ότου το σύμβολο για το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος αναβοσβήνει ή εμφανιστεί στην οθόνη.
2. Πιέστε το  για να επιβεβαιώσετε την καταχώρηση.
3. Περιστρέψτε το    για να ρυθμίσετε το βάρος του τροφίμου.
4. Πιέστε το  για να αρχίσετε το πρόγραμμα.

Σχόλια:

- Να θυμάστε ότι το αποτέλεσμα των αυτόματων προγραμμάτων ψησίματος εξαρτάται από το σχήμα και το μέγεθος του τροφίμου που θα μαγειρευτεί.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το τρόφιμο απευθείας επάνω στην πλάκα βάσης για ψήσιμο, ζέσταμα ή απόψυξη. Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα κατάλληλο σκεύος.
- Δεν πρέπει να μαγειρεύετε σκληρά τρόφιμα ή τρόφιμα με μεγάλη πυκνότητα απευθείας χωρίς πρώτα να τα αποψύχετε. Διαφορετικά, ενώ τα εξωτερικά μέρη θα έχουν μαγειρευτεί, τα εσωτερικά δεν θα έχουν ξεπαγώσει ακόμα.
- Όταν μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε τρόφιμα, πρέπει να τα καλύπτετε για να μην ξεραθούν.
- Στα μέσα του προγράμματος ψησίματος ή απόψυξης, γυρίστε ή ανακατέψτε το τρόφιμο για να εξασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Κωδικός	Φαγητό / Λειτουργία μαγειρέματος	Σχόλιο
	ποπκόρν	κανονική σακούλα, όπως από σούπερ μάρκετ
	ρυζόγαλο	μετρημένη ποσότητα νερού και ρυζιού, π.χ. 1 λίτρο νερό με 100 γρ. ρύζι
	ζέσταμα έτοιμης πίτσας	Η πίτσα που θα ζεσάνετε βρίσκεται στους 5°C περίπου
	σούπα	200-250 ml ανά μερίδα
	ψητό κομμάτι κοτόπουλου	Τοποθετήστε το φαγητό που θα ψηθεί απευθείας πάνω στη σχάρα. Στα μέσα του χρόνου ψησίματος, ένα ηχητικό σήμα σας υπενθυμίζει να γυρίσετε το φαγητό. Στη συνέχεια, πιέστε το  για να συνεχίσετε το πρόγραμμα.
	ψητό στήθος κοτόπουλου	
	ολόκληρο ψητό κοτόπουλο	
	ψητό μπούτι κοτόπουλο	
	ψητό κρέας	
	ψητό σουβλάκι	
	ψητή μερίδα ψαριού	
	ψητό βοδινό/ αρνί	
	ψητό λουκάνικο	
	ψητό καλαμπόκι	
	χοι ντογκ	
	τοστ	
	κοτόπουλο στον ατμό	
	κρέας στον ατμό	
	ολόκληρο ψάρι στον ατμό	
	γαρίδες στον ατμό	
	αυτόματο ζέσταμα	Το φαγητό που θέλετε τα ζεσάνετε βρίσκεται στους 5°C περίπου. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι σχεδιασμένο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων ή μια πλαστική μεμβράνη.
	μαρμελάδα φράουλας	<p>Συστατικά: 500 γρ. φράουλες (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κατεψυγμένες), 250 γρ. ζάχαρη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Πλύντε τις φράουλες, στραγγίξτε τις, αφαιρέστε τα κοτσάνια και βάλτε τις σε ένα ψηλό γυάλινο δοχείο. 2. Αναμίξτε τη ζάχαρη με τις φράουλες, βάλτε τα σε ένα ψηλό γυάλινο σκεύος και καλύψτε το σκεύος. 3. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αρχίστε το πρόγραμμα. Μετά από 5 έως 7 λεπτά, αναμίξτε καλά τα συστατικά του σκεύους. 4. Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, αδειάστε αμέσως τη μαρμελάδα σε καλά πλυμένα γυάλινα βαζάκια και κλείστε τα με βιδωτά καπάκια. Φροντίστε να τοποθετήσετε τα βαζάκια ανάποδα για τα πρώτα 10 λεπτά. Κατόπιν γυρίστε τα κανονικά και αφήστε τα να κρυώσουν.

	μαρμελάδα κερασιού	<p>Συστατικά: 500 γρ. κεράσια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κατεψυγμένα), 250 γρ. ζάχαρη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Πλύντε τα κεράσια, κόψτε τα στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια. 2. Αναμίξτε τη ζάχαρη με τις φράουλες, βάλτε τα σε ένα ψηλό γυάλινο σκεύος και καλύψτε το σκεύος. 3. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αρχίστε το πρόγραμμα. Μετά από 5 έως 7 λεπτά, αναμίξτε καλά τα συστατικά του σκεύους. 4. Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, αδειάστε αμέσως τη μαρμελάδα σε καλά πλυμένα γυάλινα βαζάκια και κλείστε τα με βιδωτά καπάκια. Φροντίστε να τοποθετήσετε τα βαζάκια ανάποδα για τα πρώτα 10 λεπτά. Κατόπιν γυρίστε τα κανονικά και αφήστε τα να κρυώσουν.
	κρέμα κερασιού	<p>Συστατικά: 100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη, 100 γρ. μέλι, 4 αυγά, 500 γρ. τυρί κότατζ με λίγα λιπαρά, 50 γρ. σιμιγδάλι, 500 γρ. κεράσια, 1 λίτρο χυμό δαμάσκηνου, κανέλα, 1 κουταλιά τσαγιού μέλι, λάδι ή λίπος για τη φόρμα ψησίματος</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Χτυπήστε το βούτυρο και το μέλι (100 γρ.) έως ότου να γίνουν κρεμώδη. Ξεχωρίστε τα αυγά, προσθέστε τους κρόκους και αναμίξτε. Κατόπιν, χτυπήστε τα ασπράδια έως ότου γίνουν σφικτή μαρέγκα και προσθέστε αργά τη μαρέγκα. 2. Προσθέστε αργά 300 γρ. από τα καθαρισμένα κεράσια χωρίς τα κουκούτσια. Πάρτε μια φόρμα ψησίματος για κέικ (1,5 λίτρα), κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της με λάδι ή λίπος. Γεμίστε τη φόρμα ψησίματος με το μίγμα. 3. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο φούρνο μικροκυμάτων (μην την καλύψετε) και αρχίστε το πρόγραμμα. 4. Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, αφήστε τη φόρμα ψησίματος ακίνητη για 10 λεπτά πριν βγάλετε τη κρέμα. 5. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα κεράσια και το χυμό δαμάσκηνου σε ένα κατάλληλο ψηλό σκεύος και χρησιμοποιήστε ένα μίξερ για να τα πολτοποιήσετε. Κατόπιν περάστε το μίγμα από λεπτό σουρωτήρι. Προσθέστε κανέλα και το υπόλοιπο μέλι κατά βούληση. Σερβίρετε μαζί με τη ζεστή κρέμα.



Ρύθμιση πολλαπλών προγραμμάτων


Πριν από τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε το φούρνο μικροκυμάτων για την εκτέλεση έως 3 συνεχόμενων προγραμμάτων, π.χ. πρώτα τη λειτουργία μικροκυμάτων, στη συνέχεια τη λειτουργία κυμάτων φωτός και μετά ξανά τη λειτουργία μικροκυμάτων προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι το τρόφιμο θα εξακολουθεί να είναι εκτεθειμένο σε πρόσθετη θερμότητα. Η λειτουργία πολλαπλών προγραμμάτων δεν ισχύει μόνο για τις λειτουργίες μικροκυμάτων και κυμάτων φωτός, αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιοδήποτε πρόγραμμα συνδυασμού.

Παράδειγμα: Χρήση πρώτα της λειτουργίας μικροκυμάτων και στη συνέχεια της λειτουργίας κυμάτων φωτός.

1. Προγραμματίστε τη λειτουργία μικροκυμάτων (χωρίς να πιέσετε το ). Η οθόνη

εμφανίζει .


2. Προγραμματίστε τη λειτουργία κυμάτων φωτός (χωρίς να πιέσετε το ). Η οθόνη εμφανίζει .


3. Πιέστε το . Στην οθόνη θα εμφανιστούν τα σύμβολα για τα μονά προγράμματα. Ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.

Συμβουλή: Αυτή η λειτουργία μνήμης είναι ιδιαίτερα χρήσιμη όταν χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα για να μαγειρέψετε τρόφιμα σε διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος. Ενώ αρχικά έχετε επιλέξει μια υψηλότερη ρύθμιση ισχύος, μπορείτε να τη μειώσετε σε ένα επακόλουθο στάδιο για να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά και για να εξασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας όταν το τρόφιμο είναι σχεδόν έτοιμο.

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά:

Αυτό το σύστημα ασφάλειας εμποδίζει τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Για να ενεργοποιήσετε το μηχανισμό ασφάλειας, πιέστε το **STOP** για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το μηχανισμό ασφάλειας, πιέστε ξανά το **STOP** για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  από την οθόνη.

Σημείωση: Αν συναντήσετε προβλήματα κατά την ενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι ενεργοποιημένο το σύστημα ασφάλειας.

Συμβουλές για την απόψυξη τροφίμων

Όταν θέλετε να αποψύξετε κάποιο τρόφιμο, πρέπει να το βγάλετε από τη συσκευασία του, να το τοποθετήσετε σε κατάλληλο πιάτο και να τοποθετήσετε το πιάτο επάνω στην πλάκα βάσης.

Γύρισμα/ανακάτεμα

Πρέπει να γυρίσετε ή να ανακατέψετε σχεδόν όλα τα είδη τροφίμων μία φορά κατά τη διαδικασία απόψυξης. Βεβαιωθείτε να διαχωρίσετε τα κομμάτια τροφίμων που είναι κολλημένα μαζί και να τα τοποθετήσετε εκ νέου.

Μικρότερες μερίδες

Οι μικρότερες μερίδες αποψύχονται πιο ομοιόμορφα και πιο γρήγορα από τις πιο μεγάλες μερίδες. Οπότε, αν πρόκειται να αποψύξετε ένα τρόφιμο σε φούρνο μικροκυμάτων, είναι καλύτερα να το ετοιμάσετε σε μικρότερες μερίδες πριν το καταψύξετε.

Χρόνος αδράνειας

Είναι επίσης σημαντικό να μεσολαβεί ένας σύντομος χρόνος αδράνειας του τροφίμου μετά την απόψυξη, επειδή συνεχίζει η διαδικασία απόψυξης. Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τους χρόνους αδράνειας για διαφορετικά είδη τροφίμων. Τα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την απόψυξη. Δεν συνιστάται να ψύχετε τα τρόφιμα δεύτερη φορά.

Ο πίνακας αυτός παρέχει αναφορά μόνο κατά προσέγγιση. Οι χρόνοι και τα βάρη που παρατίθενται μπορεί να διαφέρουν.

Χρόνοι απόψυξης (σε 20% ισχύος μικροκυμάτων) για κρέας και πουλερικά:

Είδος τροφίμου	Ρύθμιση χρόνου μικροκυμάτων	Χρόνος αδράνειας
ψητό βοδινό	9-12 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
μπριζόλα βοδινού	5-8 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
-κιμάς	6-10 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
ψητό χοιρινό	9-14 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
λεπτές φέτες χοιρινού	6-10 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
παιδάκια	7-10 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
κιμάς χοιρινού	7-10 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
ψητό αρνί	9-12 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
ώμος αρνιού	8-12 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
λεπτές φέτες αρνιού	6-10 λεπτά / 500 γρ.	5-10 λεπτά
πουλερικά		
γαλοπούλα (ολόκληρη)	7-12 λεπτά / 500 γρ.	20-30 λεπτά
κομμάτια	8-12 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
κοτόπουλο (ολόκληρο)	6-10 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
κομμάτια	6-9 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά
πάπια	9-12 λεπτά / 500 γρ.	10-15 λεπτά

Χρόνοι απόψυξης (σε 20% ισχύος μικροκυμάτων) για ψάρια και θαλασσινά:

Ψάρια και θαλασσινά	Ρύθμιση χρόνου μικροκυμάτων	Χρόνος αδράνειας	Χειρισμός
ολόκληρα ψάρια	4-6 λεπτά / 500 γρ.	5 λεπτά	Γυρίστε το ψάρι στη μέση της διαδικασίας απόψυξης.
μύδια	6-10 λεπτά / 500 γρ.	2-3 λεπτά	Ξεχωρίστε τα κομμάτια όσο το δυνατό πιο σύντομα.
γαρίδες	5-8 λεπτά / 500 γρ.	2-3 λεπτά	Ξεχωρίστε τα κομμάτια όσο το δυνατό πιο σύντομα.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό. Φροντίζετε να μην περάσει καμία ποσότητα νερού, ούτε η παραμικρή, στις εγχοπές της εξαέρωσης στο εσωτερικό ή το εξωτερικό της μονάδας. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή ατμού για το καθάρισμα.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται πολύ καλά μετά από κάθε κύκλο χρήσης. Το εσωτερικό της πόρτας, η σφράγιση της πόρτας καθώς και το πλαίσιο της πρέπει πάντα να διατηρούνται καθαρά. Πρέπει να στεγνώνετε τυχόν νερό στις εσωτερικές επιφάνειες με ένα στεγνό πανί.
- Μπορείτε να σκουπίσετε όλη τη συσκευή με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι και ένα απαλό οικιακό απορρυπαντικό. Βεβαιωθείτε να μην εισχωρήσει υγρασία στα ανοίγματα εξαερισμού. Σκουπίστε πολύ καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορρυπαντικά. Επίσης, μη χρησιμοποιείτε τα προϊόντα σε σπρέι που διατίθενται στο εμπόριο για τον καθαρισμό των συμβατικών φούρνων. Παρομοίως, μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ξυστήρια για να καθαρίσετε την πόρτα. Έτσι, δεν προκαλούνται γρατσουνιές στην επιφάνεια και ζημιά στο γυαλί.

- Μπορείτε να καθαρίζετε τη σχάρα και το δίσκο συλλογής σταγόνων με ζεστό σαπουνόνερο.
- Για να καθαρίσετε το δοχείο νερού και να αφαιρέσετε τα άλατα, γεμίστε το με ζεστό διάλυμα νερού και ξιδιού και αφήστε να παρέλθει λίγος χρόνος για να δράσει. Κατόπιν αδειάστε το διάλυμα και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.

Τεχνικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις:	310 χλστ. (Υ) x 565 χλστ. (Π) x 406 χλστ. (Β)
Εσωτερικές διαστάσεις	
- Απόσταση πάνω από την πλάκα βάσης	200 χλστ.

Βάρος συσκευής: περίπου 19 κιλά

Τάση λειτουργίας: 230V~ 50 Hz

Σύνολο κατανάλωσης ρεύματος:

- κύματα φωτός:	850 W
- μικροκύματα:	1400 W
- ατμός:	1250 W

Μικροκύματα: 180 W έως 900 W

Διάθεση



Οι παλαιές ή χαλασμένες συσκευές πρέπει να αχρηστεύονται με την αφαίρεση του ηλεκτρικού καλωδίου. Αν δεν είστε βέβαιοι για τους τρόπους ανακύκλωσης στην περιοχή σας, παρακαλούμε ρωτήστε το αρμόδιο τμήμα της τοπικής αυτοδιοίκησης.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Уважаемый покупатель!

Прежде чем приступить к эксплуатации микроволновой печи, внимательно прочитайте данное руководство и держите его под рукой, так как оно понадобится вам в будущем. Этот прибор могут использовать только те лица, которые ознакомились с данным руководством.

Устройство

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Замки дверцы | 7. Парогенератор |
| 2. Смотровое окно | 8. Поддон |
| 3. Основание | 9. Канал для сбора воды |
| 4. Решетка-гриль | 10. Емкость для воды |
| 5. Панель управления | 11. Поплавковый датчик |
| 6. Нагревательный элемент | 12. Крышка емкости для воды |

Установка

- Микроволновая печь должна обязательно стоять на ровной, устойчивой и теплостойкой поверхности. Кроме того, она должна быть защищена от воздействия любого источника тепла или от повышенной влажности.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите на прибор никаких предметов; следите за тем, чтобы прибор находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
сбоку: на 5 см;
сзади: на 10 см;
сверху: на 20 см.

Не следует снимать ножки, прикрепленные к нижней части прибора.

Не следует устанавливать микроволновую печь в шкаф; кроме того, при установке прибора следите за тем, чтобы он не находился прямо под шкафом или под любым другим похожим предметом.

Включение в сеть

Включать прибор нужно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Убедитесь, что напряжение питания соответствует значению напряжения, указанному на табличке. Прибор соответствует всем обязательным директивам Европейского Союза о маркировке.

Перед первым включением печи

- Удалите наружные и внутренние упаковочные материалы. Все эти материалы пригодны для утилизации.
- Полностью снимите защитную пленку с участков поверхности из нержавеющей стали.
- После распаковки, и каждый раз перед подключением в сеть, тщательно проверьте прибор и шнур питания на наличие признаков повреждения. Убедитесь также, что дверца (вместе со смотровым окном и замками) не повреждена, не перекошена и плотно закрывается. Это важно для предотвращения утечки микроволновой энергии при работе прибора. По этой же причине следует также тщательно осмотреть весь корпус и внутреннюю поверхность печи.

При любом повреждении электроприбора его нельзя использовать до тех пор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

- **Не снимайте** защитную пленку, покрывающую внутреннюю поверхность дверцы, а также резиновые заглушки с решетки-гриль.
- Перед первым применением печи, разогрейте прибор в световолновом режиме (не активируя микроволновую функцию) примерно в течение 5 минут. Это позволит избавиться от запаха, который обычно имеет место при первом включении прибора. Иногда появляется легкий дым; это вполне нормально, однако следует предусмотреть достаточную вентиляцию.

Примечание. Не включайте прибор, пока не убедитесь, что пища, которую вы ходите разогреть или приготовить, находится в печи. Включение порожней печи может привести к ее повреждению.

Важные примечания

- При разогревании жидкостей в микроволновой печи жидкость может нагреться выше температуры кипения без видимых признаков кипения (пузырьков и т.д.). Поэтому обращаться с посудой следует очень осторожно, например, при ее извлечении из печи. Наличие теплостойкой стеклянной палочки в посуде во время нагрева может предотвратить перегрев.
- Не разогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе или целые яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после того, как процесс разогрева закончится.
- **Предупреждение.** Чрезвычайно опасно разогревать в микроволновой печи жидкости или другие пищевые продукты в закрытой упаковке, так как они могут взорваться.
- Следует тщательно размешать или встряхнуть содержимое бутылочки или посуды с детской пищей для обеспечения равномерного распределения тепла.
Всегда проверяйте температуру пищи перед кормлением ребенка.
- При разогревании или приготовлении пищи в посуде из таких горючих материалов, как бумага или пластмасса, или завернутой в такие материалы,


существует опасность их воспламенения. Кроме того, слишком длительная обработка может вызвать высушивание или воспламенение пищи. Жиры и масла также являются воспламеняемыми. Поэтому при эксплуатации не следует оставлять прибор без присмотра. И, конечно же, не следует нагревать такие легко воспламеняемые жидкости, как крепкие спиртные напитки.

- При воспламенении продуктов, оставьте дверцу закрытой, чтобы сбить пламя. Немедленно выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- Чтобы не обжечься при вынимании продуктов из печи, пользуйтесь кухонной прихваткой, так как кухонная утварь и посуда нагреваются не только при работе в световолновом режиме, но и при работе в режиме СВЧ.
- Кухонные термометры (например, такие, которые используются в духовках обычного типа) не предназначены для применения в микроволновой печи.

Важные указания по безопасности

- **Внимание! Некоторые виды пищи могут иметь тенденцию к воспламенению, поэтому ни при каких обстоятельствах не оставляйте включенный прибор без присмотра при использовании печи в режиме СВЧ, световолновом или комбинированном.**
- Микроволновая печь предназначена исключительно для размораживания, разогревания и приготовления пищи. Изготовитель не несет ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или невыполнением этих указаний.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Не разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра, пока вы им не разъясните в доходчивой и ясной манере правила безопасного применения микроволновой печи, а также всю степень опасности, которой они могут себя подвергнуть при ненадлежащем использовании печи или при несоблюдении положений настоящей инструкции.
- **Внимание!** При работе в комбинированном режиме в печи возникает высокая температура, поэтому дети могут пользоваться данным прибором только под внимательным присмотром взрослых.
- Не прикасайтесь к емкости для воды парогенератора во время использования прибора.
- **Предупреждение!** При работе основание прибора сильно нагревается и остается горячим еще в течение некоторого времени после его выключения. Не прикасайтесь к основанию: можно получить ожог.
- Если во время выполнения цикла готовки потребуется пополнить емкость для воды, то перед этим нужно остановить выполнение программы. Возобновите выполнение программы после пополнения емкости.
- **Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
 - перед чисткой,

- при любой неполадке.

- **Предупреждение.** При работе печи ее внешняя поверхность может сильно нагреваться. Кроме того, из вентиляционных отверстий может вырываться пар: **можно обвариться. Следите за тем, чтобы дети всегда находились на достаточном удалении от включенной печи.** 
- Следите за тем, чтобы прибор или шнур питания не касались горячих поверхностей или источников тепла. Не допускайте свободного провисания шнура питания, и держите его подальше от нагреваемых частей прибора.
- Очень важно регулярно и тщательно чистить прибор и удалять из него остатки пищи, иначе может произойти преждевременный износ неочищенной поверхности и значительное сокращение срока службы прибора. Кроме того, невыполнение этой рекомендации может отрицательно сказаться на качестве работы прибора и на его эксплуатационной безопасности.
- Микроволновая печь предназначена исключительно для домашнего, а не для коммерческого применения. (Класс В в соответствии со стандартом EN 55011:1998+A1+A2)
- **Предупреждение.** Любая операция по ремонту микроволновой печи или по ее техническому обслуживанию, требующая снятия защитной крышки, предохраняющей от микроволнового излучения, представляет серьезную опасность для неквалифицированного пользователя. Это касается также замены специального шнура питания и лампы освещения. Открывать корпус прибора может только квалифицированный специалист. При необходимости ремонта, просим направить прибор в один из наших центров сервисного обслуживания. Их адреса указаны в приложении к Руководству по эксплуатации.

Функция СВЧ (Группа II в соответствии со стандартом EN 55011:1998+A1+A2)

В приборе генерируется электромагнитная энергия, которая вызывает колебание молекул (главным образом молекул воды) в пище, а затем и нагревание пищи. Поэтому пища с высоким содержанием воды нагревается быстрее, чем относительно сухая пища. Тепло генерируется в пище постепенно. Любые приборы и любая посуда нагреваются только опосредованно, через нагревание пищи.

Всегда применяйте соответствующую кухонную утварь и посуду

- Не кладите пищу прямо на основание; всегда используйте тарелку или другую емкость, пригодную для готовки в микроволновой печи.
- Не следует помещать в печь металлические предметы, так как микроволны отражаются от металлической поверхности и могут не достигнуть собственно пищи, которую нужно приготовить. Кроме того, нахождение в печи любого металла может вызвать искрение, способное повредить прибор.
- Как правило, не следует применять металлические столовые приборы или металлические емкости. В некоторых упаковочных материалах, используемых для пищевых продуктов, под слоем бумаги находится фольга или проволока,

поэтому они не пригодны для применения в микроволновой печи.

Если продукт рекомендуется готовить в алюминиевой фольге, убедитесь, что пища плотно завернута в фольгу и что в упаковке нет воздушных пузырей. Следите за тем, чтобы между алюминиевой фольгой и внутренними стенками печи было **не менее 2,5 см**.

- Всегда проверяйте, что посуда или тарелка не декорированы металлом, например, золотой полосой по краю или краской с металлическими частицами. Посуда из хрусталя с содержанием свинца тоже не годится. Всегда проверяйте, что у посуды нет полых частей (например, полых ручек). Пористые материалы, которые могут впитывать воду при чистке, также не пригодны. Посуда из пластмассы “меламин” поглощает энергию и поэтому не годится.

- **Работа в режиме СВЧ**

- Посуда из теплостойкого стекла или фарфора подходит для использования в микроволновой духовке.
- Пластмассовая посуда может использоваться только в том случае, если она выдерживает температуру до +140 °С. Для сброса давления, образующегося при обработке пищи, нужно прокалывать пакеты и т.п. Специальная посуда для СВЧ-печей продаётся в хозяйственных магазинах.
- Вы можете проверить, пригодна ли данная посуда для использования в микроволновой печи. Для этого поместите ее на основание (без пищи) и включите печь на максимальный нагрев приблизительно на 20 секунд. Слушайте и смотрите внимательно: при появлении каких-либо звуков, потрескивания или искрения немедленно выключите прибор. Также важно проверять степень нагрева посуды: посуда, пригодная для использования в микроволновой печи, нагревается незначительно.

- **Работа в световолновом режиме**

- При работе в световолновом режиме можно применять любую теплостойкую посуду или емкость, пригодную для использования в обычных печах. **Не** пользуйтесь пластмассовыми приборами при работе в световолновом режиме.
- Приготавливаемую пищу можно класть прямо на решетку, которая скользит по направляющим. Под решетку поставьте поддон.

- **Работа в комбинированном режиме СВЧ / световолны**

- При применении комбинированного режима СВЧ / световолны функции СВЧ и световолн работают попеременно. Поэтому емкости или тарелки должны быть пригодны для использования в микроволновой печи, **а также** быть теплостойкими. Из-за относительно высоких температур не следует пользоваться пластмассовыми приборами. Эта печь поставляется с решеткой, специально разработанной для использования со всеми описанными функциями. Убедитесь, что в емкости или тарелке не имеется металлических частей.

Кухонная посуда	Микроволновый режим	Световолновый режим	Комбинированный режим
Теплостойкая стеклянная посуда	да	да	да
Нетеплостойкая стеклянная посуда	нет	нет	нет
Теплостойкая керамическая посуда	да	да	да
Кухонная утварь, пригодная для использования в СВЧ-печи	да	нет	нет
Металлические чаши	нет	да	нет
Металлические подносы или решетки	нет	да	да
Поддоны	нет	да	да
Алюминиевая фольга и емкости из алюминиевой фольги	нет	да	нет

Эксплуатация

Использование парогенератора

Перед использованием парогенератора в первый раз необходимо тщательно промыть емкость для воды и ее крышку в горячей мыльной воде.

Порядок использования

- Откройте крышку емкости для воды.
- Снимите емкость.
- Наполните емкость до отметки максимального уровня (**max**) чистой свежей водой (не используйте минеральную воду).

Примечание. Уровень воды должен находиться между отметками **min** и **max**. Если уровень ниже отметки **min**, это может означать, что или невозможен запуск функции готовки на пару или что очень скоро потребуется пополнить емкость для воды. Если уровень воды превышает отметку **max**, существует опасность проникновения воды внутрь печи.

- Установите крышку емкости обратно и убедитесь, что она защелкнулась на месте.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Поставьте тарелку с пищей для готовки в центр основания.
- Закройте дверцу.
- Выберите нужную программу готовки на пару на панели управления и запустите программу.

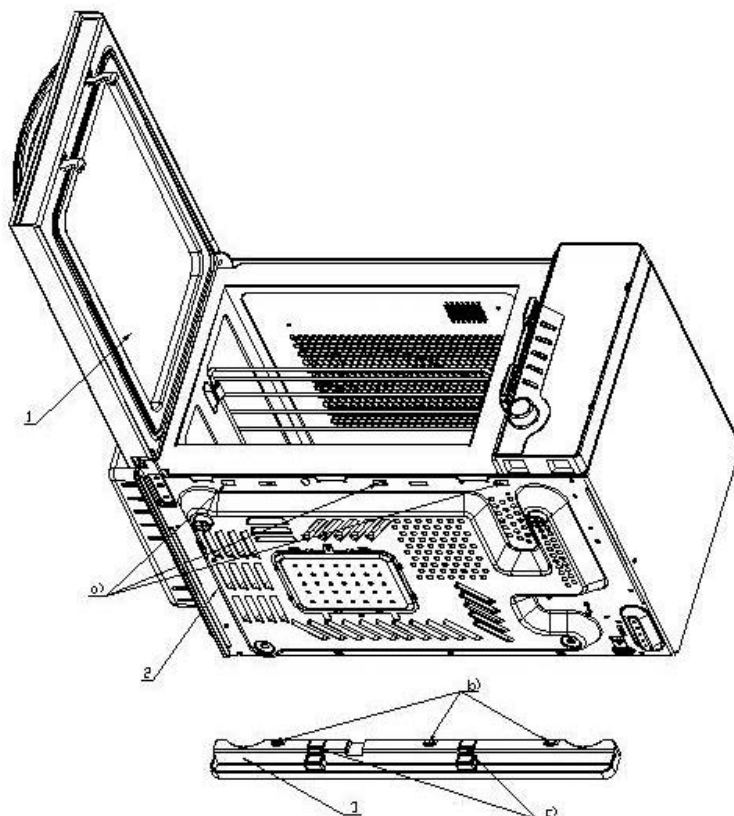
Важные примечания

- **Предупреждение!** Не открывайте емкость для воды во время процесса готовки.
- Если уровень воды в емкости опускается ниже минимального (**min**), программы прерывается автоматически. Раздается звуковой сигнал и начинает мигать символ готовки на пару, напоминая пользователю о необходимости пополнить уровень воды. Однако, необходимо дать прибору остыть в течение некоторого времени, прежде чем пополнить емкость. Снимите крышку с емкости. Наполните емкость водой и установите крышку на место, после чего возобновите выполнение программы.
- Во время готовки на пару из отверстия в верхней части прибора выходит пар. После окончания готовки внутри прибора все еще может оставаться

некоторое количество пара; кроме того, вокруг нижней части дверцы может скопиться некоторое количество горячей воды. В связи с этим при открывании прибора после применения следует соблюдать осторожность.

- Своевременно опорожняйте канал для сбора воды, чтобы не допустить его переполнения.

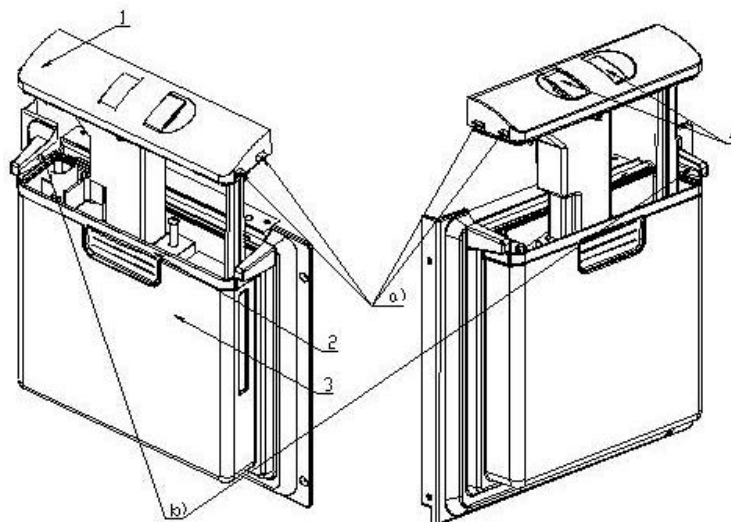
Установка канала для сбора воды



Перед использованием функции готовки на пару необходимо установить на прибор емкость для воды и канал для сбора воды.

- Если канал для сбора воды (3) полон, его нужно сразу же опорожнить. Для этого вы можете собрать воду при помощи куска сухой ткани или снять канал и вылить воду. Чтобы снять канал, дверца (1) должна быть полностью открыта. Нажмите одновременно обе кнопки и осторожно снимите канал.
- Чтобы установить канал на место, полностью откройте дверцу, вставьте три установочных выступа (b) канала в три соответствующие прямоугольные отверстия (a) в нижней части прибора. Энергично нажмите на канал, чтобы он защелкнулся на месте.

Установка крышки на емкость для воды




Вставьте крышку в сборе (1) в емкость для воды (2). Убедитесь, что выступы (а) правильно вошли в боковую часть (b) емкости. Если этого не произойдет, то в целях безопасности запуск функции готовки на пару будет невозможен, так как из неплотно закрытой емкости может вырываться пар.

Чтобы снять крышку с емкости, нажмите обе кнопки (4) на верху крышки.

Программирование прибора


- При нажатии любой кнопки управления правильный ввод подтверждается подачей одного звукового сигнала. При неправильном или недействительном вводе раздаются два звуковых сигнала.
- Для всех программ можно выбрать время готовки до 95 минут. Однако для функции готовки на пару максимальное время готовки составляет 30 минут .
- Программу можно прервать или перезапустить нажатием кнопки **STOP**.

Последовательность операций

- Положите пищу для разогревания в соответствующую емкость . Поставьте емкость на основание печи.
 - Когда пища находится в микроволновой печи, то ее следует накрыть, чтобы предотвратить ее высушивание. В магазинах кухонной утвари можно купить специальные стеклянные или пластмассовые крышки, предназначенные для применения в микроволновых печах.
 - При готовке с использованием комбинированного или световолнового режима не накрывайте пищу. Решетка вставляется в направляющие. Два упорных выступа должны быть обращены к задней стенке камеры. Пища кладется непосредственно на решетку-гриль. При использовании решетки-гриля всегда устанавливайте под нее поддон.
- Закройте дверцу и установите нужную программу.
- Во время работы внутренняя подсветка остается включенной.
- Если открыть дверцу при работе печи или нажать кнопку **STOP** (например, для того, чтобы помешать или перевернуть пищу для равномерного ее прогрева), выполнение функций таймера и программирования временно прекращается и автоматически возобновляется при закрытии дверцы или при повторном нажатии кнопки  .











- Для прекращения выполнения программы дважды нажмите кнопку **STOP**.
- После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал, и внутреннее освещение прибора выключается. Звуковой сигнал подается с двухминутным интервалом, пока дверца не будет открыта или не будет нажата кнопка **STOP**.
- Откройте дверцу и выньте посуду с пищей.
- Дайте посуде с пищей постоять в течение нескольких минут для равномерного распределения тепла по всему объему пищи.
- Обычно время готовки зависит от нескольких факторов:
 - Микроволны проникают через поверхность пищи. Поэтому готовка крупных кусков требует большего времени, чем готовка такого же объема такой же пищи, порезанной на мелкие куски. Пищу на тарелке нужно распределять равномерно.
 - Для гарантированного уничтожения всех микробов пища должна быть подвергнута воздействию высокой температуры в течение достаточного времени:
 - Общее правило:
для готовки $1/2$ рекомендованного объема пищи требуется $1/2$ времени;
для двукратного объема пищи, почти в 2 раза больше времени.

Установка таймера


Сразу же после подачи на устройство питания, дисплей показывает **1:00**. Время на дисплее можно установить в 12- или в 24-часовом формате. При выполнении программы текущее время можно выставить, нажав кнопку .


Таймер нужно выставлять после первого включения прибора, а также в случае сбоя, вызванного аварийным прекращением подачи питания.

Пример: нужно установить время 15:25.






1. Нажмите  в течение 3 секунд. Дисплей начинает мигать.
2. Нажмите , чтобы выбрать 12- или 24-часовой формат отображения времени на дисплее.
3. Поворачивайте   , пока не будет выставлено правильное время в часах (15).
4. Нажмите .
5. Поворачивайте   , пока не будет выставлено правильное время в минутах (25).
6. Нажмите , чтобы подтвердить ввод. Дисплей сейчас показывает 15:25.

Функция СВЧ

Чтобы запрограммировать прибор для приготовления пищи, перед запуском программы нужно выбрать правильный режим (СВЧ), требуемые уставку мощности и время готовки. Уставка мощности выбирается многократным нажатием кнопки .

	Уставки режима мощности			
	Мощность	Показание дисплея	Режим	
1 х	900 Вт	100	Высокий	Нагрев жидкостей, тепловая обработка
2 х	720 Вт	80	Повышенный	Размораживание и нагрев замороженной пищи
3 х	540 Вт	60	Средний	Тепловая обработка нежной пищи
4 х	360 Вт	40	Размораживание	Размораживание
5 х	180 Вт	20	Низкий	Функция «Таймер для варки яиц»
6 х	0 Вт	0		

Пример. Нужно запрограммировать готовку в режиме СВЧ на 5 минут при 540 Вт - й мощности.






1. Нажмите 3 раза кнопку . На дисплее появляется надпись **P-60**.
2. Вращайте ручку    до появления на дисплее надписи **5:00**.
3. Нажмите кнопку .

Световолновая функция

Световолновая технология основана на использовании теплового излучения для приготовления пищи. Эта программа предназначена для готовки колбасок, кусков филе, тонких кусков мяса из других частей и т.д. Ее можно также использовать для приготовления горячих сэндвичей.



Выберите нужное время готовки. Уставку мощности для грилирования изменить нельзя. Так как после достаточного подрумянивания с одной стороны мясо нужно перевернуть и вынуть сразу же после подрумянивания с обеих сторон, необходимо постоянно следить за процессом готовки.

Пример. Программирование времени готовки на 30 минут.

1. Нажмите кнопку . На дисплее появляется **0:00**.
2. Поворачивайте ручку    до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **30:00**.
3. Нажмите кнопку .

СВЧ + световолны

При использовании этой функции, режим СВЧ и световолновой режим активируются попеременно с различными уставками времени. Использование комбинированной функции СВЧ + световолны сокращает время готовки.

Нажав два или три раза кнопку , можно задать следующие две возможные комбинированные функции. После выбора нужного времени, процесс готовки запускается посредством нажатия кнопки .

Комбинация 1:

На функцию СВЧ приходится 30% предварительно заданного времени, а на световолновую функцию - остальные 70%.






Эта программа подходит для приготовления рыбы и картофеля или для запекания пищи после посыпания сухарями и тертым сыром.

Комбинация 2:

На функцию СВЧ приходится 55% предварительно заданного времени, а на световолновую функцию - остальные 45%.

Эта программа может использоваться для приготовления птицы, омлетов и т.д.






Пример. Вы хотите запрограммировать комбинацию **2** на 25 минут.

1. Нажмите три раза кнопку . На дисплее появляется **Co-2**.
2. Поворачивайте ручку    до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **25:00**.
3. Нажмите кнопку .

Готовка на пару

Функция готовки на пару пригодна для приготовления рыбы, овощей и т. д.

Пример. Программирование времени готовки на 20 минут.

1. Нажмите кнопку . На дисплее появляется **0:00**.
2. Поворачивайте ручку    до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **20:00**.
3. Нажмите кнопку .









Примечание. **Сигнализация низкого уровня воды**

Если уровень воды опускается ниже минимального (**min**), прибор отключается автоматически. А Раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется надпись **'DEDE—'**.

После пополнения уровня воды снова нажмите кнопку , и выполнение программы продолжится.

Программы автоматической готовки

Данные программы автоматической готовки применяются в тех случаях, когда для готовки или для разогревания пищи не нужно вводить особых уставок, например, по мощности или по времени готовки. Эта функция использует предварительно заданные уставки, где требуется только ввести тип пищи, ее вес или объем. Чтобы добиться равномерного пропекания или подрумянивания, необходимо постоянно следить за пищей во время процесса готовки или подрумянивания и если нужно, периодически переворачивать пищу. Задайте эту программу, выполнив следующие действия:
























1. Поверните    против часовой стрелки, чтобы получить доступ к меню выборки. После этого поверните кнопки в нужном направлении, пока не начнет мигать или не отобразится на дисплее символ нужной программы готовки.
2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить ввод.
3. Поверните   , чтобы ввести вес пищи.
4. Нажмите кнопку , чтобы запустить программу.



Примечания

- Обратите, пожалуйста, внимание на то, что результат программ автоматической готовки зависит от формы и размера приготавливаемой пищи.
- Никогда не кладите пищу прямо на основание для приготовления, разогревания или размораживания; всегда используйте соответствующую посуду.
- Никогда не пытайтесь готовить твердую или плотную пищу без предварительного размораживания, в противном случае наружная часть пищи будет уже готова до размораживания ее внутренней части.
- Чтобы не допустить высушивания пищи во время готовки или разогревания,

ее нужно накрыть.

- После того как программа готовки или размораживания будет выполнена наполовину, переверните или перемешайте пищу, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла.

Код	Блюдо /Функция готовки	Примечание
	Попкорн	Обычная упаковка, как из супермаркета.
	Рисовая каша	Отмеренное количество воды и риса, например, 1 литр воды и 100 г риса.
	Разогревание пиццы	Температура разогреваемой пиццы должна быть около 5°C
	Суп	Порция 200-250 мл
	Жарка куска цыпленка	Положите пищу для жарки прямо на решетку-гриль. После истечения половины времени грилирования звуковой сигнал напомнит вам, что пищу нужно перевернуть. После этого нажмите  для продолжения программы.
	Жарка стейка цыпленка	
	Жарка целого цыпленка	
	Жарка ножки цыпленка	
	Жарка мяса	
	Жарка на вертеле	
	Жарка порции рыбы	
	Жарка говядины / баранины	
	Жарка сосисок	
	Жарка кукурузы	
	Хот-дог	
	Тост	
	Цыпленок на пару	Положите пищу для готовки на пару на керамическую тарелку и поместите ее в центр основания микроволновой печи.
	Мясо на пару	
	Целая рыба на пару	
	Креветки на пару	
	Автоматический разогрев	Температура разогреваемого блюда должна быть около 5°C; используйте емкость, пригодную для применения в микроволновой печи или пластиковую фольгу.
	Клубничный джем	<p>Ингредиенты: 500 г клубники (можно также использовать клубнику глубокой заморозки), 250 г специального консервирующего сахара (используемого в соотношении 2 : 1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промойте клубнику, дайте стечь, удалите цветоножки и положите клубнику в высокую стеклянную емкость. 2. Смешайте клубнику с консервирующим сахаром и положите массу в высокую стеклянную емкость. 3. Поставьте емкость в микроволновую печь и запустите программу. Через 5-7 минут тщательно перемешайте содержимое емкости. 4. После окончания программы сразу же перелейте джем в тщательно вымытые и ополоснутые стеклянные банки и закройте винтовой крышкой. В течение первых десяти минут банки должны стоять вверх дном. После этого поставьте их на дно и дайте им остыть.




	<p>Вишневый джем</p>	<p>Ингредиенты: 500 г вишни (можно также использовать вишню глубокой заморозки), 250 г специального консервирующего сахара (используемого в соотношении 2 : 1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вымойте вишню, нарежьте половинками и удалите косточки. 2. Смешайте вишню с консервирующим сахаром, положите массу в высокую стеклянную емкость и накройте. 3. Поставьте емкость в микроволновую печь и запустите программу. Через 5-7 минут тщательно перемешайте содержимое емкости. 4. После окончания программы сразу же перелейте джем в тщательно вымытые и ополоснутые стеклянные банки и закройте винтовой крышкой. В течение первых десяти минут банки должны стоять вверх дном. После этого поставьте их на дно и дайте им остыть.
	<p>Вишневый пудинг</p>	<p>Ингредиенты: 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г меда, 4 яйца, 500 г кварка (деревенского сыра, похожего на творог), 50 г манной крупы, 500 г вишни, 1 литр сливового сока, корица, 1 столовая ложка меда, растительное масло или жир для смазки формы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взбейте сливочное масло с медом (100 г) до кремообразного состояния. Разделите яйца, добавьте желтки и смешайте. Затем взбейте яичные белки до загустения и добавьте в общую массу. 2. Добавьте в полученную смесь 300 г вымытой вишни без косточек. Возьмите специальную круглую форму для кекса или подобную (1,5 л), пригодную для использования в микроволновой печи, и слегка смажьте ее изнутри растительным маслом или жиром. Наполните форму смесью. 3. Поместите форму в микроволновую печь (но не накрывайте) и запустите программу. 4. После завершения программы дайте форме постоять в течение 10 минут, после чего извлеките содержимое. 5. Поместите оставшуюся вишню со сливовым соком в подходящую высокую емкость и сделайте из нее пюре при помощи блендера, затем отцедите через тонкое сито. Приправьте по вкусу корицей с оставшимся медом и подайте вместе с теплым пудингом.

Задание нескольких программ

Перед началом готовки печь можно установить на выполнение до 3 программ. Программы будут выполняться последовательно: например, сначала будет выполняться функция СВЧ, за ней функция гриля, после чего снова возврат к функции СВЧ, если потребуется сохранять пищу горячей в течение некоторого времени. Последовательное выполнение нескольких программ может

использоваться не только с функциями СВЧ и гриля, но также и с комбинированными функциями.

Пример: сначала используется функция СВЧ, затем функция гриля.


1. Запрограммируйте функцию СВЧ (не нажимая ). На дисплее отображается **1S**.
2. Запрограммируйте функцию гриля (не нажимая ). На дисплее отображается **2S**.
3. Нажмите . На дисплее появятся символы отдельных программ.


Подача звукового сигнала означает, что программа выполнена полностью.

Полезный совет. Данная функция памяти особенно полезна при применении режима СВЧ для готовки пищи с разными уставками мощности. Вначале задается самая высокая уставка, а затем мощность можно уменьшать, чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии и обеспечить равномерный подогрев уже готовой пищи.

Предохранительное устройство, обеспечивающее недоступность прибора для детей:

Это предохранительное устройство не позволяет детям включать прибор без присмотра взрослых.

Чтобы активировать защитное устройство, нажмите кнопку **STOP** в течение трех секунд. На дисплее появляется символ .

Чтобы отключить защитное устройство, снова нажмите кнопку **STOP** в течение трех секунд. Символ  с дисплея исчезает.

Примечание. Если у вас возникают проблемы.

Полезные советы для размораживания пищи

Когда пищу требуется разморозить, ее нужно вынуть из упаковки, положить в пригодную для этого тарелку и поставить тарелку на основание.

Переворачивание / перемешивание

Пищу почти всех типов необходимо один раз перевернуть или перемешать во время размораживания. Обязательно убедитесь, что вы разделили склеившиеся куски пищи и рассредоточьте их на основании.

Небольшие порции

Небольшие порции размораживаются равномернее и быстрее больших порций. Если пищу нужно разморозить в микроволновой печи, то прежде чем начать размораживание, необходимо разделить ее на меньшие порции.

Продолжительность выдерживания

Очень важно также выдержать пищу в течение некоторого времени после размораживания, так как процесс размораживания продолжается. В приведенной ниже таблице указано время выдерживания для различных типов пищи. После размораживания пищу нужно употребить. Повторное замораживание пищи не рекомендуется.

Приведенные в данной таблице значения даны к сведению. Время и вес пищи могут отличаться от указанных здесь значений.

Время размораживания (при 20%-й мощности микроволновой печи) мяса и птицы

Тип пищи	Уставка времени печи	Время выдерживания
Ростбиф	9-12 мин / 500 г	10-15 мин
Бифштекс	5-8 мин / 500 г	5-10 мин
Говяжий фарш	6-10 мин / 500 г	5-10 мин
Свинина для жарки	9-14 мин / 500 г	10-15 мин
Свиная котлета	6-10 мин / 500 г	5-10 мин
Ребрышки	7-10 мин / 500 г	5-10 мин
Свиной фарш	7-10 мин / 500 г	5-10 мин
Баранина для жарки	9-12 мин / 500 г	10-15 мин
Баранья лопатка	8-12 мин / 500 г	10-15 мин
Баранья котлета	6-10 мин / 500 г	5-10 мин
Птица		
Индейка (цельная)	7-12 мин / 500 г	20-30 мин
кусками	8-12 мин / 500 г	10-15 мин
Цыпленок (цельный)	6-10 мин / 500 г	10-15 мин
кусками	6-9 мин / 500 г	10-15 мин
Утка	9-12 мин / 500 г	10-15 мин

Время размораживания (при 20%-й мощности микроволновой печи) рыбы и морепродуктов

Рыба и морепродукты	Уставка времени печи	Время выдерживания	Обработка
Цельная рыба	4-6 мин / 500 г	5 мин	Переверните рыбу в середине процесса размораживания
Мидии	6-10 мин / 500 г	2-3 мин	Разделите поштучно, как только это станет возможным
Мелкие или большие креветки	5-8 мин / 500 г	2-3 мин	Разделите поштучно, как только это станет возможным

Общий уход и чистка

- Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.
- Не мойте прибор водой. Следите за тем, чтобы в вентиляционные отверстия на наружной или на внутренней поверхности прибора не попало даже самое малое количество воды. Не пользуйтесь для чистки прибора парочисткой.
- Тщательно очищайте внутреннюю поверхность прибора после каждого цикла работы. Всегда держите в чистоте внутреннюю поверхность дверцы, дверное уплотнение и прилегающие к нему участки поверхности печи. При появлении влаги на внутренней поверхности прибора удаляйте ее сухой тканью.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью с применением мягкого моющего средства. Убедитесь в отсутствии влаги в вентиляционных отверстиях. После этого прибор нужно тщательно вытереть насухо.
- Не следует применять абразивные или сильнодействующие моющие средства. Аэрозоли, которые продаются для очистки духовок обычного типа, тоже не годятся. Не пользуйтесь также металлическими скребками для чистки дверцы;

это позволит избежать появления царапин на поверхности печи и повреждения стекла.

- Решетку-гриль и поддон можно мыть в горячей мыльной воде.
- Чтобы очистить емкость для воды и удалить из нее накипь, нужно наполнить ее теплым водным раствором уксусной эссенции и подождать некоторое время, чтобы он начал действовать.

Технические данные

Габариты: 310 мм (В) x 565 мм (Ш) x 406 мм (Г)

Внутренние размеры

Свободное пространство

– над основанием 200 мм

Масса прибора: приближ. 19 кг

Рабочее напряжение: 230 В ~ 50 Гц

Общая потребляемая мощность:



– при световолновом режиме 850 Вт

– при режиме СВЧ 1400 Вт

– при варке на пару 1250 Вт

Выходная мощность СВЧ: 180 Вт - 900 Вт

Утилизация

 Чтобы сделать невозможной эксплуатацию старого или поврежденного прибора, отсоедините от него шнур питания. Если Вы не знаете, как  организована утилизация таких приборов в Вашем районе, обратитесь к соответствующей службе местной администрации.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsluga klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic / Slovak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B, tel:
45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE,
Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT /
BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administraci3n@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and Commercial
Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati & Gabrini
C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6, Neungpyeong-Ri
Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul. Wspólna 9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu
Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: amboslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8101.0000