

BOMANN®

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT MWG 2281 H CB

Magnetron met grill en hete lucht • Four à micro-ondes avec grill et chaleur traditionnelle • Microondas con parrilla y aire caliente • Aparelho de microondas com grelhador e ar quente
Microonde con forno a griglia e aria calda • Mikrobølgeovn med grill og varmluft • Microwave Oven with Grill and Hot Air Function • Kuchenka mikrofalowa z opiekaczem i termoobiegiem
Mikrovlnná trouba s grilem a horkým vzduchem • Grillező és hőlégkeveréses mikrohullámú készülék • Микроволновая печь с грилем и обработкой горячим воздухом



CE

CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	11
Garantiebedingungen	Seite	11

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	13
Technische gegevens	Pagina	20

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi.....	Page	21
Données techniques	Page	28

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	29
Datos técnicos.....	Página	36

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções.....	Página	37
Características técnicas	Página	44

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	45
Dati tecnici.....	Pagina	51

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	53
Tekniske data	Side	59

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	60
Technical Data.....	Page	67

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	68
Dane techniczne	Strona	75
Gwarancja	Strona	75

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	76
Technické údaje	Strana	83

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	84
Műszaki adatok	Oldal	91

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	92
Технические данные	стр.	99

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

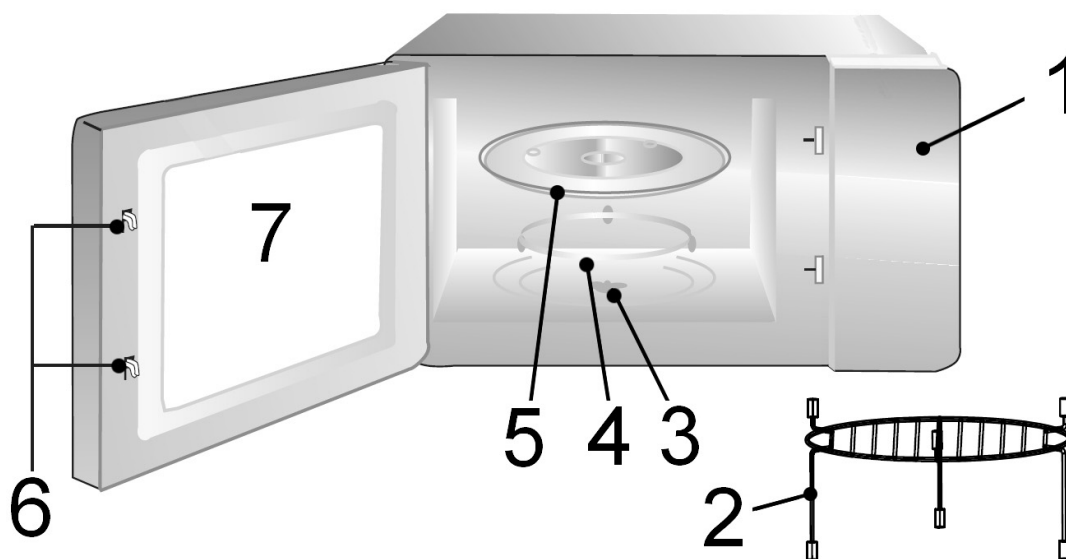
ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

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



⚠ ACHTUNG:

- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
- Entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

⚠ OPGELET:

- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
- Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

⚠ ATTENTION:

- Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
- Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

⚠ ATENÇÃO:

- Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
- Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

⚠ ATTENZIONE:

- non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
- Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

⚠ OBS:

- Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
- Fjern aldri folier på innsiden av døren!

⚠ CAUTION:

- Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
- The foils on the inside of the door must not be removed!

⚠ UWAGA:

- Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
- W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

⚠ POZOR:

- Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
- V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!

⚠ VIGYÁZAT:

- Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
- Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

⚠ ВНИМАНИЕ:

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.



WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickengefahr!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen nicht im Mikrowellenherd erwärmen. **BRANDGEFAHR!!!**
- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann,

gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Stellen Sie Ihre Mikrowelle **nicht** in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- **Warnung: Kindern und gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/ Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Symbole auf dem Produkt

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
 Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Bedienfeld
- 2 Grillrost
- 3 Antriebsachse
- 4 Gleitring
- 5 Drehteller
- 6 Türverschluss
- 7 Sichtfenster

Schalter am Bedienfeld

MICROWAVE

Mikrowelle: Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

GRILL (zeitgesteuert)

Grill: Zum Grillen und Überbacken
Grill/Comb: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

CONVECTION

Heißluft: Heißluftbetrieb, wählen Sie eine Temperatur

COMBI. (temperaturgesteuert)

Grill/Comb: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

DEFROST

Automatisches Auftauen

STOP/CLEAR/CLOCK

Stopp: Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs
Löschen: Zweimal drücken zum Löschen des Programms
Uhr: In Verbindung mit dem Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit oder einer Garzeit

START/+30Sec./CONFIRM

Start des Programms
 Bestätigung einer Eingabe

Sperrn

Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30Sec./CONFIRM-Taste gleichzeitig, um das Bedienfeld zu sperren (Kindersicherung)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Drehknopf zum Einstellen der Uhrzeit, Garzeit von Automatikprogrammen oder von Gewichtswerten

Symbole im Bedienfeld

Symbol	Bedeutung/ Funktion	Symbol	Bedeutung/ Funktion
	Mikrowelle		Heißluft
	Auftauen		Automatik Programm
	Grill		Leistung groß/klein
	Mikrowelle + Grill		Kindersicherung aktiv

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln.
- zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Die C. Bomann GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsart KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.

Mit der unten aufgeführte Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für			
	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja	ja
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	ja	nein

*) Kombination von Grill mit Mikrowelle oder mit Heißluft.

Einstellen der Uhrzeit

i HINWEIS:

Beim ersten Einschalten ertönt ein Signal und im Display erscheint „0:00“.

- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste. Die Anzeige wechselt auf „0:00“. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste. Die zweiten Ziffern blinken.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
- Drücken Sie erneut die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Inbetriebnahme

i HINWEIS:

Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

- Stellen Sie das Gerät auf Grillfunktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen.
- Sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung.
- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte.
- Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.

- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

⚠ ACHTUNG:

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

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasser- teilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste, um den Garkvorgang zu unterbrechen.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - Auftauen von Tiefgeköhltem/Gefrorenem
 - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen

Bedienung Mikrowelle

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
3. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICRO-WAVE-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
P100	800	Schnelles Erhitzen
P 75	600	Garen
P 50	400	Schmelzen von Käse usw
P 25	200	Auftauen von Gefrorenem

4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

HINWEIS:

- Jeder weitere Druck auf die START/+30SEC./CONFIRM-Taste verlängert die Betriebszeit um 30 Sekunden.
- Die Garung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

6. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschränkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrttemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	800	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	800	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	800	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	800	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	800	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	800	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	800	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	800	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	400	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	400	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen**Praktische Tipps zum Garen**

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste erneut betätigt wurde.

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

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

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

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

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

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

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse auftauen und garen				
Spinat	450 g	600	12 - 13	ja
	600 g	600	15 - 17	ja
Tipp: Mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe*)				
Eintopf	500 g	600	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	600	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	600	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen.

Automatisches Kochen

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

1. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatik Programm aus. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Code	Programm	Gewicht in Gramm / Anzeige	Leistung
A1	Erwärmen	200	Mikrowelle 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Kartoffeln	200	Mikrowelle 100%
		400	
		600	
A3	Gemüse	200	Mikrowelle 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Nudeln/Pasta	50	Mikrowelle 100%
		100	
		150	
A5	Fleisch	150	Mikrowelle 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Fisch	150	Mikrowelle 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Mikrowelle/Grill 100%
		400	
A8	Brot	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Geflügel (gegrillt)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen (DEFROST)

Dank des Auftauprogramms können Sie Ihre Ware auf zwei Arten automatisch auftauen. Wählen Sie Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit aus.

1. Durch wiederholtes Drücken der DEFROST-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

DEF I	Auftauen nach Gewicht	von 0,1 – 1,0Kg
DEF II	Auftauen nach Zeit	von 5 Sekunden – 95 Minuten
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht/die Zeit ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

i HINWEIS:

Jeder weitere Druck auf die START/+30SEC./CONFIRM-Taste verlängert die Betriebszeit um 30 Sekunden.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Grill

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

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die GRILL-Taste bis „G-1“ im Display erscheint.
2. Drücken Sie die START/+30SEC./CONFIRM-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilldauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abde- cken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein

4. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

i HINWEIS:

Nach der Hälfte der Zeit werden Sie durch Signaltöne aufgefordert die Ware umzudrehen.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (GRILL zeitgesteuert)

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit nach dem Verhältnis:

G-2	hoher Grillanteil	kleiner Mikrowellenanteil
G-3	mittlerer Grillanteil	mittlerer Mikrowellenanteil
G-4	kleiner Grillanteil	hoher Mikrowellenanteil

1. Drücken Sie die GRILL-Taste bis die gewünschte Funktion erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Kombination aus Mikrowellen- und Grillbetrieb (COMBI. temperaturgesteuert)

Auch in diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd. Sie haben aber die Möglichkeit eine Gartemperatur zu bestimmen.

1. Drücken Sie die COMBI.-Taste bis gewünschte Temperatur erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

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

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

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

Tabelle Kombibetrieb

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

Heißluftbetrieb (CONVECTION temperaturgesteuert)

Beim Heißluftbetrieb haben Sie die Möglichkeit eine Gartemperatur zu bestimmen.

1. Drücken Sie die CONVECTION-Taste bis gewünschte Temperatur erscheint.

i HINWEIS Vorheizen:

Zu diesem Zeitpunkt haben Sie die Möglichkeit die START/+30SEC./CONFIRM-Taste zu drücken, um den Herd vorzuheizen.

- Ist die gewünschte Temperatur erreicht ertönen zwei Signale.
- Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie das Gargut in den Ofen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

i HINWEIS:

Sie können die Garzeit nicht eingeben, wenn Sie die Tür nicht geöffnet haben!

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.
3. Drücken Sie zum Starten die START/+30SEC./CONFIRM-Taste.

i HINWEIS:

- Jeder weitere Druck auf die START/+30SEC./CONFIRM-Taste verlängert die Betriebszeit um 30 Sekunden.
- Drücken Sie während des Betriebs die CONVECTION-Taste und Ihnen wird 3 Sekunden lang die die voreingestellte Temperatur angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und es ertönen 5 Signale. Entnehmen Sie dann die Speise.

Sonderfunktionen

Sperren

- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste gleichzeitig, um das Gerät zu sperren.

i HINWEIS:

- Die Sperrung wird im Display angezeigt.
- Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert.
- Drücken Sie die STOP/CLEAR/CLOCK-Taste und die START/+30SEC./CONFIRM-Taste erneut gleichzeitig, um die Sperrung aufzuheben.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

- Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.

Außenwände

- Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinnere gelangt.
- Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör

- Gelegentlich sollten Sie den Glasteller mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Der Drehring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Drehring können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungsmittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.

Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte mikrowellengeeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Technische Daten

Modell:MWG 2281 H CB
 Spannungsversorgung:230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:
 Mikrowelle: 1300 W
 Grill: 1200 W
 Heißluft: 1200 W
 Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: ... 800 W/2450 MHz
 Garraumvolumen:21 Liter
 Schutzklasse:I
 Nettogewicht: 14,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät MWG 2281 H CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation. Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH
 Heinrich-Horten-Str. 17
 D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

- Kussens die met korrels, kersenpitten of gel gevuld zijn, mogen niet in de magnetron worden verwarmd. **BRANDGEVAAR!!!**
- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk

onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.

- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** plaats uw magnetron **niet** in een kast. Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.a. aan.
- **Waarschuwing: kinderen en gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de optredende temperaturen het apparaat **alléén** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netstekker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Opgelet -Kookvertraging:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelenresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Symbolen op het product

Het product is voorzien van waarschuwings- en informatie-symbolen.



WAARSCHUWING: Gevaar voor verbranding!

Let op: tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Grilrooster
- 3 Drijfas
- 4 Glijring
- 5 Draaibord
- 6 Deursluiting
- 7 Kijkraam

Schakelaar op het bedieningspaneel

MICROWAVE

Magnetron: keuze van de magnetronstanden

GRILL (tijdgestuurd)

Grill: voor het grillen en gratineren

Grill/Comb: grill en magnetron werken afwisselend

CONVECTION

Hete lucht: Heteluchtbedrijf, kies een temperatuur

COMBI. (temperatuurgestuurd)

Grill/Comb: grill en magnetron werken afwisselend

DEFROST

Automatisch ontdooien

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Één keer indrukken om het gaarproces te stoppen

Wissen: Twee keer indrukken om het programma te wissen

Klok: Voor het instellen van de tijd of een gaartijd in combinatie met de draaiknop

START/+30Sec./CONFIRM

Start van het programma
Bevestiging van een invoer

Blokkeren

Druk tegelijkertijd op de toets STOP/CLEAR/CLOCK en de toets START/+30SEC./CONFIRM om het bedieningsveld te blokkeren (kinderbeveiliging)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Draaiknop voor het instellen van de tijd, van de gaartijd van automatische programma's of van gewichtswaarden

Symbolen in het bedieningsveld

Symbol	Betekenis / functie	Symbol	Betekenis / functie
	Magnetron		Hete lucht
	Ontdooien		Automatisch programma
	Grill		Vermogen groot /klein
	Magnetron + grill		Kinderbeveiliging actief

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is geschikt voor:

- het verwarmen en garen van vaste of vloeibare voedingsmiddelen,
- het gratineren en grillen van vaste voedingsmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor dit doeleinde en mag alléén daarvoor worden gebruikt. Hij mag alléén worden gebruikt op de in de handleiding beschreven wijze. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Ieder ander gebruik geldt als ondoelmatig en kan tot materiële schade en zelfs tot persoonlijk letsel leiden.

C. Bomann GmbH is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik.

Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf

- Omdat voor het gril- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grilfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Voor de bedrijfsmodus KOMBI is alléén het grilrooster geschikt.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dicht naar het verwarmingselement te voeren.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.
- Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetron-serviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor			
	magne-tron	grill	hete lucht	combi-natie*
Hittebestendige schalen, bekertjes en kommen van glas	ja	ja	ja	ja
Niet-hittebestendige schalen, bekertjes en kommen van glas	nee	nee	nee	nee
Hittebestendige schalen, bekertjes, kommen, borden van keramiek	ja	ja	ja	ja
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bekertjes of kommen	ja	nee	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Metalen blad	nee	ja	ja	nee
Grillrooster	nee	ja	ja	ja
Aluminiumfolie en folie-schalen of -bekertjes	nee	ja	ja	nee

*) Combinatie van grill met magnetron of met hete lucht.

De kloktijd instellen

OPMERKING:

Bij het eerste inschakelen klinkt een signaal en op het display verschijnt "0:00".

- Druk op de toets STOP/CLEAR/CLOCK. De weergave schakelt om naar "0:00". Het eerste cijfer knippert.
- Met behulp van de draaiknop voert u het gewenste uur in.
- Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM. De volgende twee cijfers knipperen.
- Met behulp van de draaiknop voert u de gewenste minuten in.
- Druk opnieuw op de toets START/+30SEC./CONFIRM, de nieuwe tijd wordt geactiveerd.

Ingebruikname

OPMERKING:

Wanneer zich productie- of olieresten aan de behuizing of op het verwarmingselement bevinden, kan dit in het begin tot rook- of geurvorming leiden. Dit is een normaal proces en zal na enkele malen gebruik niet meer optreden.

Wij adviseren, als volgt te werk te gaan:

- Zet het apparaat op grillfunctie en laat het meerdere malen zonder gaarproducten lopen.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.

- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakken beschermfolie.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.



OPGELET:

Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk op de toets STOP/CLEAR/CLOCK om het gaarproces te onderbreken.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten

Bediening magnetron

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

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
P100	800	Snel verhitten
P 75	600	Garen
P 50	400	Smelten van kaas enz.
P 25	200	Ontdooien van bevroren levensmiddelen

4. Stel met de draaiknop de gewenste gaartijd tussen 5 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM-toets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten.

i OPMERKING:

- Met iedere druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM wordt de bedrijfsduur 30 seconden verlengd.
- Het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

6. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereen een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

- Wanneer u het gaarproces wilt onderbreken, drukt u op de toets STOP/CLEAR/CLOCK of opent gewoon de deur.
- Wanneer u het gaarproces wilt voortzetten, moet u de deur sluiten en op de toets START/+30SEC./CONFIRM drukken.
- Wanneer u het gaarproces helemaal wilt beëindigen, drukt u twee keer op de toets STOP/CLEAR/CLOCK.

Verwarmen

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

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

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Let op: Een glasstaaf tegen de kookvertraging in de beker plaatsen en vóór het drinken goed omroeren.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	800	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3,5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties.	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	400	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	400	1 - 1,5	nee
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

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

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

Het apparaat functioneert pas weer wanneer de deur gesloten is en de START/+30SEC./CONFIRM-toets opnieuw bediend wordt.

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

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam,

grotere hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

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

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

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

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

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

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

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

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines	500 g	600	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	600	8 - 11	ja
Broccoli	500 g	600	6 - 9	ja
Witlof	500 g	600	6 - 7	ja
Erwten	500 g	600	6 - 7	ja
Venkel	500 g	600	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	600	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	600	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g	600	8 - 10	ja
Prei	500 g	600	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	600	7 - 9	ja
Wortels	500 g	600	8 - 10	ja
Paprika	500 g	600	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g	600	7 - 10	ja
Asperges	300 g	600	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	600	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	600	9 - 10	ja
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	600	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	600	4 - 6	nee
Rabarbercompote	250 g	600	5 - 8	ja
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	600	7 - 9	ja
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 – 5 minuten laten nagaren.				
Vlees*)				
Vlees met saus	400 g	600	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	600	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	600	7 - 8	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte*)				
Kipfricassee	250 g	600	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	600	5 - 6	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	600	7 - 8	ja
Visfilet	400 g	600	8 - 9	ja
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten ontgooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	600	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g	600	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	600	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g	600	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	600	8 - 9	ja
Erwten	300 g	600	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g	600	13 - 15	ja
Prei	200 g	600	10 - 11	ja
Maïs	200 g	600	4 - 6	ja
Wortels	200 g	600	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g	600	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	600	12 - 13	ja
	600 g	600	15 - 17	ja
Tip: met 1 – 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten*)				
Eenpansgerecht	500 g	600	13 - 15	ja
Soep met ingrediënten	300 g	600	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	600	13 - 15	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten nagaren.				

*) Reeds voorbereide gerechten.

Automatisch koken

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

1. Draai de draaiknop met de klok mee en kies het gewenste automatische programma. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Code	Programma	Gewicht in gram/ weergave	Vermogen
A1	Verwarmen	200	Magnetron 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Aardappelen	200	Magnetron 100%
		400	
		600	
A3	Groenten	200	Magnetron 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Noedels/ pasta	50	Magnetron 100%
		100	
		150	
A5	Vlees	150	Magnetron 100%
		300	
		500	
		750	

Code	Programma	Gewicht in gram/weergave	Vermogen
A6	Vis	150	Magnetron 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Magnetron/grill 100%
		400	
A8	Brood	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Gevogelte (gegrild)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

2. Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM om uw keuze te bevestigen.
3. Stel met de draaiknop het gewenste gewicht in.
4. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM-toets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereenvolgend een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Automatisch ontdooien (DEFROST)

Dankzij het ontdooiprogramma kunt u uw levensmiddelen op twee manieren automatisch ontdooien. Kies ontdooien naar gewicht of naar tijd.

1. Door het herhaald indrukken van de toets DEFROST kiest u een van de ontdooiprogramma's.

DEF I Ontdooien naar gewicht van 0,1 - 1,0 kg
 DEF II Ontdooien naar tijd van 5 seconden – 95 minuten

2. Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM om uw keuze te bevestigen.
3. Stel met de draaiknop het gewenste gewicht/de gewenste tijd in.
4. Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM om te starten.

i OPMERKING:

Met iedere druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM wordt de bedrijfsduur met 30 seconden verlengd.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereenvolgend een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Gril

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

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

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

1. Druk op de toets GRILL totdat "G-1" op het display verschijnt.
2. Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM om uw keuze te bevestigen.
3. Stel met de draaiknop de gewenste grilduur tussen 5 seconden en 95 minuten in.

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

4. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM-toets om de gril te starten.

i OPMERKING:

Na de helft van de tijd wordt u door middel van een signaal gewaarschuwd om het product om te draaien.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereenvolgend een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Combinatie van magnetron- en grillbedrijf (GRILL tijdgestuurd)

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

G-2	groot grillaandeel	klein magnetronaandeel
G-3	gemiddeld grillaandeel	gemiddeld magnetronaandeel
G-4	klein grillaandeel	groot magnetronaandeel

1. Druk steeds weer op de toets GRILL totdat de gewenste functie verschijnt.
2. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 5 seconden en 95 minuten in.
3. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM-toets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereenvolgend een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Combinatie van magnetron- en grillbedrijf (COMBI. temperatuurgestuurd)

Ook in deze standen werken magnetron en grill afwisselend. U hebt echter de mogelijkheid om een gaartemperatuur in te stellen.

1. Druk steeds weer op de toets COMBI totdat de gewenste temperatuur verschijnt.
2. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 5 seconden en 95 minuten in.
3. Druk op de START/+30SEC./CONFIRM-toets om de magnetron te starten.

Tips voor het combibedrijf

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

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricadeau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt.** Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

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

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g	10 - 12	nee
	750 g	12 - 15	nee
Casselerrib	500 g	12 - 14	nee
Gehakt	500 g	13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g	2 - 3	nee
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.			
Gevogelte			
Kipdelen	250 g	4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6	nee
Visfilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.			

Heteluchtbedrijf (CONVECTION temperatuurgestuurd)

Bij het heteluchtbedrijf hebt de mogelijkheid om een gaartemperatuur in te stellen.

1. Druk steeds weer op de toets CONVECTION totdat de gewenste temperatuur verschijnt.

OPMERKING Voorverwarmen:

Hier kunt op de toets START/+30SEC./CONFIRM drukken om de oven voor te verwarmen.

- Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, hoort u twee keer een akoestisch signaal.
- Open de deur en plaats het te garen goed in de oven.
- Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 5 seconden en 95 minuten in.

OPMERKING:

U kunt geen gaartijd instellen wanneer de deur niet gesloten is!

2. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 5 seconden en 95 minuten in.
3. Druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM om het bedrijf te starten.

OPMERKING:

- Met iedere druk op de toets START/+30SEC./CONFIRM wordt de bedrijfsduur met 30 seconden verlengd.
- Wanneer u tijdens het bedrijf op de toets CONVECTION drukt, verschijnt gedurende 3 seconden de vooringestelde temperatuur.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en hoort u 5 x achtereenvolgend een signaal. Verwijder dan het gerecht.

Speciale functies

Blokkeren

- Druk tegelijkertijd op de toets STOP/CLEAR/CLOCK en de toets START/+30SEC./CONFIRM om het apparaat te blokkeren.

OPMERKING:

- De blokkade wordt op het display weergegeven.
- De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd.
- Druk opnieuw tegelijkertijd op de toets STOP/CLEAR/CLOCK en de toets START/+30SEC./CONFIRM om de blokkering te deactiveren.

Reiniging

Schakel de magnetron uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

Binnenruimte

- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Spatten en overgekookte vloeistoffen aan de ovenwanden kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Wanneer de oven ernstig verontreinigd is, kunt u ook een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik géén agressieve reinigingsmiddelen.
- Veeg het kijkraam van binnen en buiten af met een vochtige doek en verwijder regelmatig spatten en vlekken van overgekookte vloeistoffen.

Buitenwanden

- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Voor de reiniging van de schakelaar gebruikt u ook alléén een vochtige doek. Voor de reiniging van de functieschakelaars opent u eerst de magnetrondeur om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren

- Af en toe moet u het glazen bord met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- De draairing en de binnenste ovenbodem moeten regelmatig gereinigd worden. De draairing kunt u eruit nemen en met de hand afwassen. Hier kunt u reinigingsmiddel of een glasreiniger gebruiken. Droog alles goed af. Let op dat u de ring weer correct terugplaatst.

Geur

- Om onaangename geuren uit de magnetron te verhelpen, zet u een met water en citroensap gevulde en voor het gebruik in magnetrons geschikte schaal in de oven en verhit deze gedurende ca. 5 minuten. Veeg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem voor het vervangen van de ovenverlichting a.u.b. contact op met een vakman in uw omgeving.

Technische gegevens

Model:.....MWG 2281 H CB

Spanningstoevoer:230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

magnetron:..... 1300 W

gril: 1200 W

hete lucht: 1200 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W/2450 MHz

Volume gaarruimte:21 liter

Beschermingsklasse: I

Nettogewicht:..... 14,1 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

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

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

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

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

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

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- Ne pas chauffer au four à micro-ondes les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel. **RISQUE D'INCENDIE!!!**
- **Danger:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.

- **Danger:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Danger:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Danger:** Ne placez **pas** votre four à micro-ondes dans un placard. Veillez à avoir une distance de ventilation d'au moins 20 cm entre toutes les parois de l'appareil et les placards, murs, etc. environnants.
- **Danger:** Les enfants ainsi que les **personnes séniles** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Danger:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bœufs fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

Symboles sur le produit

Vous trouverez sur le produit des symboles au caractère d'avertissement ou d'information:



DANGER: Risque de brûlure!

Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Zone de commande
- 2 Grille
- 3 Axe d'entraînement
- 4 Anneau de guidage
- 5 Plateau tournant
- 6 Verrouillage de la porte
- 7 Fenêtre panoramique

Commutateur sur la zone de commande

MICROWAVE

Micro-ondes: Sélection des niveaux de puissance du four à micro-ondes

GRILL (avec minuterie)

Grill: Pour les grillades et les gratins

Grill/Comb: Le grill et le four à micro-ondes travaillent en alternance

CONVECTION

Air chaud: Fonctionnement à air chaud, sélectionnez une température

COMBI. (à température contrôlée)

Grill/Comb: Le grill et le four à micro-ondes travaillent en alternance

DEFROST

Décongélation automatique

STOP/CLEAR/CLOCK

Arrêt: Appuyer une fois pour arrêter la cuisson

Annuler: Appuyer deux fois pour annuler le programme

Horloge: En combinaison avec le bouton rotatif pour régler l'heure ou le temps de cuisson

START/+30Sec./CONFIRM

Démarrage du programme
Confirmation d'une saisie

Bloquer

Appuyez simultanément sur la touche STOP/CLEAR/CLOCK et la touche START/+30Sec./CONFIRM pour bloquer la zone de commande (verrouillage protège-enfants)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Bouton rotatif pour régler l'heure, le temps de cuisson de programmes automatiques ou de données de poids

Symboles de la zone de commande

Symbole	Signification / fonction	Symbole	Signification / fonction
	Micro-ondes		Air chaud
	Décongeler		Programme automatique
	Grill		Puissance haute / faible
	Micro-ondes + grill		Verrouillage protège-enfants actif

Utilisation conforme

Cet appareil sert:

- À chauffer et à cuire des denrées alimentaires solides ou liquides.
- À gratiner et à griller des denrées alimentaires solides.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La C. Bomann GmbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Pour le mode de fonctionnement KOMBI, il n'est possible d'utiliser que la grille.
- Ne placer rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.
- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

La liste ci-dessous vous facilite le choix de la vaisselle convenant au four à micro-ondes:

Matériel	Convient au			
	micro-ondes	grill	chaleur traditionnelle	fonction combinée*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non	non	non
Papier de cuisine	oui	non	non	non
Plateau en métal	non	oui	oui	non
Grille	non	oui	oui	oui
Aluminium ou récipient en film d'aluminium	non	oui	oui	non

*) Combinaison du grill avec la fonction micro-ondes ou air chaud.

Réglage de l'heure

i REMARQUE:

Lors de la première mise en marche, un signal sonore retentit et l'écran affiche „0:00“.

- Appuyez sur la touche STOP/CLEAR/CLOCK. L'écran change pour afficher „0:00“. Le premier chiffre clignote.
- Le bouton tournant vous permet de régler l'heure désirée.
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM. Les deuxièmes chiffres clignotent.
- Le bouton tournant vous permet de régler les minutes désirées.
- Appuyez de nouveau sur la touche START/+30SEC./CONFIRM, la nouvelle heure est alors activée.

Mise en service

i REMARQUE:

Si des dépôts d'huile ou dus à la production se trouvent sur les parois de l'appareil ou sur la résistance, une émanation de fumée et d'odeur est au début possible. Ceci est tout à fait normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:

- Réglez l'appareil sur la fonction grill et faites-le fonctionner plusieurs fois sans articles à griller.
- Prière de veiller à une aération suffisante.
- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-les et placez la bague glissante au milieu. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.

- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.



ATTENTION:

N'enlevez aucune pièce montée de l'espace de cuisson et du côté inférieur de la porte!

Utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse flottante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Appuyez sur la touche STOP/CLEAR/CLOCK pour interrompre la cuisson.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets

Service du micro-ondes

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

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
P100	800	Chauffe rapide
P 75	600	Cuisson
P 50	400	Fonte de fromage etc.
P 25	200	Décongélation d'aliments surgelés

- Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour mettre en marche. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.

REMARQUE:

- Avec tout actionnement supplémentaire de la touche START/+30SEC./CONFIRM, la durée de fonctionnement est prolongée de 30 secondes.
- Veuillez respecter le fait que la cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four thermique. Réglez un temps de cuisson court quand vous n'êtes pas sûrs et continuez la cuisson si nécessaire.

- Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Interrompre ou arrêter la cuisson

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, enfoncez la touche STOP/CLEAR/CLOCK ou ouvrez tout simplement la porte du four.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte de l'appareil puis enfoncez la touche START/+30SEC./CONFIRM.
- Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, enfoncez la touche STOP/CLEAR/CLOCK deux fois.

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Attention: Placer une tige en verre dans le verre pour empêcher le retardement de l'ébullition, bien remuer avant de boire.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	800	3 - 4	non
Rôti	250 g	800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	800	1 - 2	oui
	2 portions 300 g	800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	400	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	400	1 - 1,5	non
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

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

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

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée et que vous avez à nouveau enfoncez la touche START/+30SEC./CONFIRM.

Les aliments sortant du réfrigérateur demandent une durée de cuisson un peu plus longue que ceux à température ambiante. Plus le mets est compact, plus la durée de cuisson est longue. Un gros morceau de viande demande par ex. une plus longue durée de cuisson que de la viande coupée en languettes d'une même quantité. Il est conseillé de faire cuire les grandes quantités à la puissance maximale et de poursuivre la cuisson à une puissance moyenne.

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

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

Quantité double = presque durée double

Moitié de la quantité = moitié du temps

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

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

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

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

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Légumes				
Aubergines	500 g	600	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	600	8 - 11	oui
Brocoli	500 g	600	6 - 9	oui
Endives	500 g	600	6 - 7	oui
Petits poix	500 g	600	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	600	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	600	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	600	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	600	8 - 10	oui
Poireau	500 g	600	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	600	7 - 9	oui
Carottes	500 g	600	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	600	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	600	7 - 10	oui
Asperges	300 g	600	6 - 9	oui
Tomates	500 g	600	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	600	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	600	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	600	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	600	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	600	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande*)				
Viande avec de la sauce	400 g	600	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	600	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	600	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille*)				
Fricassée de poulet	250 g	600	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	600	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	600	7 - 8	oui
Filet de poisson	400 g	600	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	600	14 - 16	oui
Epinards en feuilles	300 g	600	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	600	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	600	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	600	8 - 9	oui
Petits poix	300 g	600	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	600	13 - 15	oui
Poireau	200 g	600	10 - 11	oui
Maïs	200 g	600	4 - 6	oui
Carottes	200 g	600	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	600	7 - 8	oui
Epinards	450 g	600	12 - 13	oui
	600 g	600	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes*)				
Plats composés	500 g	600	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	600	7 - 8	oui
Potages	500 g	600	13 - 15	oui
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

*) Mets déjà précuits.

Cuisson automatique

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

1. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez alors le programme automatique désiré. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Code	Programme	Poids en grammes / affichage	Puissance
A1	Chauffer	200	Micro-ondes 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Pommes de terre	200	Micro-ondes 100%
		400	
		600	
A3	Légumes	200	Micro-ondes 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Nouilles / pasta	50	Micro-ondes 100%
		100	
		150	
A5	Viande	150	Micro-ondes 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Poisson	150	Micro-ondes 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Micro-ondes / grill 100%
		400	
A8	Pain	50	Gril 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Volaille (grillé)	1000	Gril G-2
		1250	
		1500	

- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer votre sélection.
- Réglez le poids désiré à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Descongelación automática (DEFROST)

Grâce au programme de décongélation, il vous est possible de décongeler vos articles automatiquement de deux manières. Sélectionnez la décongélation par le poids ou par la durée.

- Pulsando repetidamente la tecla DEFROST seleccionará uno de los programas de descongelación:

dEF I	Décongélation par le poids	de 0,1 – 1,0 Kg
dEF II	Décongélation par la durée	de 5 secondes – 95 minutes
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer votre sélection.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez le poids / la durée désiré(e).
- Para iniciar el proceso pulse la tecla START/+30SEC./CONFIRM.

REMARQUE:

Avec tout actionnement supplémentaire de la touche START/+30SEC./CONFIRM la durée de fonctionnement est prolongée de 30 secondes.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Grill

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

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

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

- Appuyez sur la touche GRILL jusqu'à l'affichage de „G-1“ à l'écran.
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour confirmer votre sélection.
- Réglez avec le bouton tournant la durée de grill souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.

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

- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer.

REMARQUE:

Une fois la moitié de la durée passée, des signaux sonores vous invitent à tourner les articles.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en grill (GRILL avec minuterie)

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

G-2	proportion élevée en grill	proportion faible en micro-ondes
G-3	proportion moyenne en grill	proportion moyenne en micro-ondes
G-4	proportion faible en grill	proportion élevée en micro-ondes

- Appuyez sur la touche GRILL jusqu'à l'affichage de la fonction désirée.
- Réglez avec le bouton tournant la durée de grill souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Combinaison entre le fonctionnement en micro-ondes et en grill (COMBI. à température contrôlée)

Dans ces modes de fonctionnement aussi, les micro-ondes et le grill travaillent en alternance. Mais vous avez la possibilité de déterminer la température de cuisson.

1. Appuyez sur la touche COMBI jusqu'à l'affichage de la température désirée.
2. Réglez avec le bouton tournant la durée de grill souhaitée entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour démarrer.

Conseils pour le service combiné

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

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

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

Tableau service combiné

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

Fonctionnement à air chaud (CONVECTION à température contrôlée)

Le fonctionnement à air chaud vous permet de déterminer une température de cuisson.

1. Appuyez sur la touche CONVECTION jusqu'à l'affichage de la température désirée.

i REMARQUE Préchauffage:

C'est à ce moment que vous avez la possibilité d'appuyer sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour préchauffer le four.

- Lorsque la température désirée est atteinte, deux signaux sonores retentissent.
- Ouvrez alors la porte et placez les articles à cuire dans le four.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée désirée entre 5 secondes et 95 minutes.

i REMARQUE:

Vous ne pourrez entrer la durée de cuisson si vous n'avez pas fermé la porte!

2. Avec le bouton rotatif, réglez la durée de cuisson désirée entre 5 secondes et 95 minutes.
3. Pour démarrer, appuyez sur la touche START/+30SEC./CONFIRM.

i REMARQUE:

- Avec tout actionnement supplémentaire de la touche START/+30SEC./CONFIRM, la durée de fonctionnement est prolongée de 30 secondes.
- Appuyez pendant le fonctionnement sur la touche CONVECTION et la température préréglée vous est affichée pendant 3 secondes.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête automatiquement et 5 signaux sonores retentissent. Sortez alors les aliments.

Fonctions spéciales

Blocage

- Appuyez simultanément sur la touche STOP/CLEAR/CLOCK et sur la touche START/+30SEC./CONFIRM pour bloquer l'appareil.

i REMARQUE:

- Le blocage est affiché dans le display.
- La fonction des éléments de commande est bloquée.

- Appuyez de nouveau simultanément sur la touche STOP/CLEAR/CLOCK et la touche START/+30SEC./CONFIRM pour déverrouiller le blocage.

Nettoyage

Arrêtez le four à micro-ondes et débranchez la fiche du secteur.

Espace intérieur

- Maintenez l'intérieur du four propre. Les éclaboussures et les liquides ayant débordé sur les parois du four peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon mouillé. Lorsque le four est très encrassé, on peut aussi se servir d'un détergent doux. Prière de ne pas utiliser des détergents agressifs.
- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

Parois extérieures

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Veuillez n'utiliser qu'un chiffon mouillé pour le nettoyage du four. Pour nettoyer les touches des fonctions, ouvrez d'abord la porte du four à micro-ondes pour éviter une mise en marche intempestive de l'appareil.

Accessoires

- Il convient de nettoyer occasionnellement l'assiette en verre à l'aide d'un liquide pour vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement l'anneau de rotation et le fond à l'intérieur du four. Vous pouvez ôter l'anneau de rotation et le rincer à la main. Ici, vous pouvez utiliser un détergent doux ou un produit pour laver les vitres. Bien sécher après. Veillez à correctement remettre l'anneau après.

Odeur

- Pour enlever les odeurs désagréables du four à micro-ondes, placez une écuelle remplie d'eau et de jus de citron allant au four à micro-ondes dans le four et chauffez-la pendant env. 5 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

Éclairage four

- Pour remplacer l'éclairage du four, veuillez-vous adresser à un magasin spécialisé près de chez vous.

Données techniques

Modèle:.....MWG 2281 H CB

Alimentation:230 V, 50 Hz

Consommation:

micro-ondes:..... 1300 W

gril: 1200 W

chaleur traditionnelle: 1200 W

Puissance micro-ondes:..... 800 W/2450 MHz

Volume du four:21 litres

Classe de protection: I

Poids net: 14,1 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

- No calentar en el microondas cojines rellenos de granos, huesos de cereza o gel. ¡PELIGRO DE INCENDIO!
- **Aviso:** En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso:** En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que

exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.

- **Aviso:** Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Advertencia:** **No** coloque el microondas en ningún armario. Observe que mantenga una distancia mínima de por lo menos 20 cm de todos lados del equipo entre armarios, paredes, etc. para contar con una ventilación apropiada.
- **Aviso: Niños y personas decrepitas** solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato **sólo** bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Nota:** El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atencion demora en la ebullición:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Símbolos en el producto

En el producto encontrará símbolos con el fin de advertir o informar:

AVISO: ¡Existe peligro de quemarse!
Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Panel de mando
- 2 Parrilla
- 3 Eje de accionamiento
- 4 Anillo de rodamiento
- 5 Plato rotatorio
- 6 Fecho da porta
- 7 Janela

Interruptor en el panel de mando

MICROWAVE

Microondas: Selección de las grados de potencia del microondas

GRILL (temporizado)

Grill: Para asar a la parrilla y gratinar
Grill/Comb: Parrilla y microondas trabajan alternativamente

CONVECTION

Aire caliente: Funcionamiento con aire caliente, elija la temperatura

COMBI. (termoregulado)

Grill/Comb: Parrilla y microondas trabajan alternativamente

DEFROST

Descongelación automática

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Pulsar una vez para parar el proceso de cocción
Borrar: Pulsar dos veces para borrar el programa
Hora: En conexión con el botón giratorio para ajustar la hora o el tiempo de cocción

START/+30Sec./CONFIRM

Inicio del programa
Confirmación de una introducción

Bloquear

Pulse los botones STOP/CLEAR/CLOCK y START/+30Sec./CONFIRM simultáneamente, para bloquear el panel de control (seguro a prueba de niños)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Botón giratorio para ajustar la hora, tiempo de cocción con programas automáticos o el peso

Símbolos en el panel de control

Símbolo	Significado/ Función	Símbolo	Significado/ Función
	Microondas		Aire caliente
	Descongelar		Automática Programa
	Parrilla		Potencia grande/pequeña
	Microondas + parrilla		Seguro a prueba de niños activado

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve:

- para calentar y cocer alimentos sólidos o líquidos,
- para gratinar y asar a la parrilla alimentos sólidos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

C. Bomann GmbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para el modo de servicio KOMBI es adecuado la rejilla de parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Vajilla apropiada para el microondas

- El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.
- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.
- No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.

- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.

Con la siguiente lista le facilitamos la selección de vajilla apropiada para el microondas:

Material	Apropiado para			
	micro-ondas	parrilla	aire caliente	combinación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si	si	si	si
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no	no
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si	si	si	si
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si	no	no	no
Papel de cocina	si	no	no	no
Bandeja de metal	no	si	si	no
Parrilla	no	si	si	si
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	si	no

*) Combinación de parrilla con microondas o con aire caliente.

Ajuste de la hora

INDICACIÓN:

En la primera conexión suena un sonido y en el display aparece „0:00“.

- Pulse la tecla STOP/CLEAR/CLOCK. La indicación cambia a „0:00“. La primera cifra parpadea.
- Con ayuda del botón giratorio ajusta la hora deseada.
- Pulse la tecla START/+30SEC./CONFIRM. Las segundas cifras parpadean.
- Con ayuda del botón giratorio ajusta los minutos deseados.
- Pulse nuevamente la tecla START/+30SEC./CONFIRM, la hora nueva se activa.

Puesta en marcha

INDICACIÓN:

En caso de que hubiera restos de fabricación o de aceite en la carcasa o sobre el elemento de calefacción, puede formarse al inicio humo u olor. Esto es un proceso normal y desaparecerá después de varios usos.

Se aconseja seriamente proceder de siguiente manera:

- Ajuste el aparato a la función de asar a la parrilla y deje que marche varias veces sin ingredientes.
- Se ruega preocuparse de que haya suficiente aireación.
- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquélo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.

- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.



ATENCIÓN:

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

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Pulse la tecla STOP/CLEAR/CLOCK, para interrumpir el proceso de cocción.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas

Manejo del microondas

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

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
P100	800	Calentamiento rápido
P 75	600	Cocción
P 50	400	Derretir queso etc.
P 25	200	Descongelación de productos congelados

4. Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 5 segundos y 95 minutos.
5. Para iniciar el proceso presione la tecla START/+30SEC./CONFIRM. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

INDICACIÓN:

- Cada vez que pulsa el botón START/+30SEC./CONFIRM el tiempo de funcionamiento se prolonga en 30 segundos.
- La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

6. Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Interrumpir o cortar el proceso de cocción

- Si desea interrumpir el proceso de cocción, pulse la tecla STOP/CLEAR/CLOCK o abra simplemente la puerta.
- Si después se quiere continuar con el proceso de cocción, debe cerrar la puerta y pulsar la tecla START/+30SEC./CONFIRM.
- Si desea cortar el proceso de cocción por completo, pulse dos veces la tecla STOP/CLEAR/CLOCK.

Calentamiento

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

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

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Atención: Introduzca en el recipiente una varilla de vidrio contra el retardo de ebullición, antes de beber remover bien.				

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	800	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	800	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	800	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	800	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	800	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	800	1 - 2	si
2 raciones	300 g	800	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	800	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	800	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	800	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	800	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	400	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	400	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

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

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

Solamente se reiniciará, si la puerta está cerrada y la tecla START/+30SEC./CONFIRM se acciona de nuevo.

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

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

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

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

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

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

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

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

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

Tabla Cocción

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	600	7 - 10	si
Coliflor	500 g	600	8 - 11	si
Brécol	500 g	600	6 - 9	si
Achicoria	500 g	600	6 - 7	si
Guisantes	500 g	600	6 - 7	si
Hinojo	500 g	600	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	600	13 - 15	si
Patatas	500 g	600	9 - 12	si
Colinabo	500 g	600	8 - 10	si
Puerro	500 g	600	7 - 9	si
Mozarca	250 g	600	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	600	8 - 10	si
Pimiento	500 g	600	6 - 9	si
Col de Bruselas	300 g	600	7 - 10	si
Espárrago	300 g	600	6 - 9	si
Tomates	500 g	600	6 - 7	si
Zucchini	500 g	600	9 - 10	si
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	600	5 - 8	si
Mermelada de ciruela	250 g	600	4 - 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	600	5 - 8	si
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	600	7 - 9	si
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.				

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne*)				
Carne con salsa	400 g	600	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozada	500 g	600	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	600	7 - 8	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave*)				
Fricasé de gallina	250 g	600	6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	600	5 - 6	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	600	7 - 8	si
	400 g	600	8 - 9	si
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.				
Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	600	14 - 16	si
Espinacas de hoja	300 g	600	11 - 13	si
Coliflor	200 g	600	7 - 9	si
Alubias verdes cortadas	200 g	600	8 - 10	si
Brécol	300 g	600	8 - 9	si
Guisantes	300 g	600	7 - 8	si
Colinabo	300 g	600	13 - 15	si
Puerro	200 g	600	10 - 11	si
Maíz	200 g	600	4 - 6	si
Zanahorias	200 g	600	5 - 6	si
Col de Bruselas	300 g	600	7 - 8	si
Espinacas	450 g	600	12 - 13	si
	600 g	600	15 - 17	si
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajese*)				
Potaje	500 g	600	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	600	7 - 8	si
Sopa de crema	500 g	600	13 - 15	si
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados.

Cocción automática

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

1. Gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj y seleccione el programa automático deseado. Los posibles ajustes los puede tomar de siguiente tabla.

Código	Programa	Peso en gramos / Indicador	Potencia
A1	Calentar	200	100 % Microondas
		300	
		400	
		500	
A2	Patatas	200	100 % Microondas
		400	
		600	
A3	Verdura	200	100 % Microondas
		300	
		400	
		500	
A4	Pasta/Pastas	50	100 % Microondas
		100	
		150	
A5	Carne	150	100 % Microondas
		300	
		500	
		750	
A6	Pescado	150	80% Microondas
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	100% Microondas / Parrilla
		400	
A8	Pan	50	100% Parrilla
		100	
		150	
		200	
A9	Carne de ave (asada)	1000	Parrilla G-2
		1250	
		1500	

2. Pulse la tecla START/+30SEC./CONFIRM, para confirmar su selección.
3. Ajuste con el botón giratorio el peso deseado.
4. Para iniciar el proceso presione la tecla START/+30SEC./CONFIRM.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Descongelación automática (DEFROST)

Gracias al programa de descongelación puede descongelar sus alimentos automáticamente de dos formas. Seleccione la descongelación según peso o según tiempo.

1. Seleccione premindo repetidamente a tecla DEFROST um dos programas de descongelamento:

dEF I	Descongelación según peso	de 0,1 – 1,0Kg
dEF II	Descongelación según tiempo	de 5 segundos – 95 minutos
2. Pulse la tecla START/+30SEC./CONFIRM, para confirmar su selección.
3. Ajuste con el botón giratorio el peso/el tiempo deseado.
4. Prima para iniciar a tecla START/+30SEC./CONFIRM.

INDICACIÓN:

Cada vez que pulsa el botón START/+30SEC./CONFIRM el tiempo de funcionamiento se prolonga en 30 segundos.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Parrilla

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

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

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

1. Pulse la tecla GRILL hasta que aparezca „G-1“ en el display.
2. Pulse la tecla START/+30SEC./CONFIRM, para confirmar su selección.
3. Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 5 segundos y 95 minutos.

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

4. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/+30SEC./CONFIRM.

INDICACIÓN:

Después de la mitad del tiempo tonos de señal le indicarán que tiene que dar vuelta a la comida.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Combinación de funcionamiento microondas y parrilla (GRILL temporizado)

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

G-2	Gran parte para la parrilla	Pequeña parte para el microondas
G-3	Media parte para la parrilla	Media parte para el microondas
G-4	Pequeña parte para la parrilla	Gran parte para el microondas

1. Pulse lel botón GRILL hasta que figure la función deseada.
2. Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 5 segundos y 95 minutos.
3. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/+30SEC./CONFIRM.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Combinación de funcionamiento microondas y parrilla (COMBI. termoregulado)

También en estos ajustes el microondas y la parrilla funcionan alternativamente. Tiene la posibilidad de regular la temperatura de cocción.

1. Pulse el botón COMBI. hasta que figure la temperatura deseada.
2. Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 5 segundos y 95 minutos.
3. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/+30SEC./CONFIRM.

Consejos para el funcionamiento combinado

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

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

Para asar a la parrilla se recomienda usar la parrilla ya que de esta forma conseguirá un tostado rápido y uniforme. (Excepción: ¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!)

Tabla funcionamiento combinado

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos			
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g	13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3	no
Salchicha cocida	200 g	2 - 3	no
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.			
Carne de ave			
Trozos de pollo	250 g	4 - 5	no
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.			
Pescado			
Trucha, azul	300 g	5 - 6	no
Filete de pescado	300 g	3 - 4	no
Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.			

Funcionamiento con aire caliente (CONVECTION termoregulado)

Utilizando el funcionamiento con aire caliente tiene la posibilidad de regular la temperatura de cocción..

1. Pulse el botón CONVECTION hasta que figure la temperatura deseada.

INDICACIÓN Precalentar:

En este momento tiene la posibilidad de pulsar el botón START/+30SEC./CONFIRM para precalentar el horno.

- Si se ha alcanzado la temperatura deseada se oyen dos señales.
- Entonces abra la puerta y meta la comida en el horno.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado de entre 5 segundos a 95 minutos por medio del botón giratorio.

INDICACIÓN:

¡No puede ajustar el tiempo de cocción, si la puerta no está abierta!

2. Ajuste el tiempo de cocción deseado de entre 5 segundos a 95 minutos por medio del botón giratorio.
3. Para empezar el tiempo de cocción pulse el botón START/+30SEC./CONFIRM.

INDICACIÓN:

- Cada vez que pulsa el botón START/+30SEC./CONFIRM el tiempo de funcionamiento se prolonga en 30 segundos
- Si pulsa el botón CONVECTION durante el funcionamiento, se le indicará la temperatura ajustada por 3 segundos.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y suenan 5 sonidos. Ahora puede apartar la comida.

Funciones especiales

Bloqueo

- Pulse los botones STOP/CLEAR/CLOCK y START/+30SEC./CONFIRM simultáneamente para bloquear el equipo.

INDICACIÓN:

- El bloqueo se indicará en el visualizador.
- La función de los elementos de mando está bloqueada.

- Pulse los botones STOP/CLEAR/CLOCK y START/+30SEC./CONFIRM otra vez simultáneamente para desbloquear el equipo.

Limpieza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

Espacio interior

- Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave. Por favor no utilice detergentes agresivos.

- Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.



Paredes exteriores

- Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.
- Para la limpieza de los interruptores por favor también utilice sólo un paño húmedo. Para la limpieza de los interruptores de función abra con anterioridad la puerta del microondas para evitar una conexión por descuido del aparato.

Accesorios

- De vez en cuando debería limpiar el plato de vidrio con un líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
- El anillo giratorio y el suelo interior del horno deberían ser limpiados con regularidad. El anillo giratorio se puede extraer y limpiar a mano. Para ello, puede utilizar detergente suave o líquido para limpiar ventanas. A continuación seque todo bien. También preste atención de que a continuación el anillo sea colocado correctamente.

Olor

- Para eliminar olores desagradables del microondas, coloque en el horno un cuenco apropiado para el microondas conteniendo agua y zumo de limón, calentado esto aprox. 5 minutos. A continuación limpie el horno con un paño suave.

Iluminación de horno

- Para recambiar la iluminación del horno diríjase por favor a un taller especializado en su cercanía.

Datos técnicos

Modelo:.....MWG 2281 H CB

Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energía:

microondas: 1300 W

parrilla: 1200 W

aire caliente: 1200 W

Potencia asignada de salida de microondas: ... 800 W/2450 MHz

Volumen espacio de cocción:21 Litros

Clase de protección: I

Peso neto: 14,1 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

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

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

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

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

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

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.



AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Instruções de segurança importantes!

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

- Não aquecer traveseiros recheados com grãos, cereijas com caroço ou gelatina no forno microondas. PERIGO DE INCÊNDIO!

- **Advertência:** se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência:** não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Aviso:** Não coloque o microondas num armário. Preste atenção a que sejam mantidos de todos os lados do aparelho pelo menos 20 cm de distância para ventilação até aos armários, paredes ou outros.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por **crianças e pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a ficarem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- **Aviso:** Sempre que o aparelho trabalhe no modo de funcionamento combinado e tendo-se em conta as temperaturas que persistirão, o mesmo não poderá ser utilizado por crianças, **excepto** se estiverem sob vigilância de pessoas adultas.
- **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.
- Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a ficha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **Atenção retardamento da ebulição:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não fervem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.

- O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
- Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
- No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim influenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.

Símbolos inscritos no produto

No produto encontra símbolos inscritos com carácter de aviso ou informativo:



AVISO: Perigo de queimaduras!

Atenção, durante o funcionamento do aparelho, a temperatura das superfícies em que se pode tocar, poderá ser muito alta.

Descrição dos elementos de serviço

- 1 Painel de controlo
- 2 Grade da grelha
- 3 Eixo de accionamento
- 4 Anel deslizante
- 5 Prato giratório
- 6 Fecho da porta
- 7 Janela

Interruptor no painel de controlo

MICROWAVE

Microondas: Selecção dos graus de potência do microondas.

GRILL (comandado por tempo)

Grill (grelhador): Para grelhar e gratinar

Grill/Comb: Grelhador e microondas trabalham alternadamente.

CONVECTION

Ar quente: Funcionamento de ar quente, seleccione uma temperatura

COMBI. (comandado por temperatura)

Grill/Comb: Grelhador e microondas trabalham alternadamente.

DEFROST

Descongelamento automático.

STOP/CLEAR/CLOCK

Stopp: Premir uma vez para parar o processo de cozedura

Eleminar: Premir duas vezes para apagar o programa

Horas: Em ligação com o botão rotativo para a configuração das horas ou de um período de tempo para cozedura

START/+30Sec./CONFIRM

Início do programa

Confirmação de um ajustamento

Bloquear

Prima simultaneamente o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30Sec./CONFIRM, para bloquear o campo dos comandos (protecção contra crianças)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Botão rotativo para configurar as horas, o período de tempo de cozedura para programas automáticos ou valores de peso

Símbolos no campo de comandos

Símbolo	Significado/Função	Símbolo	Significado/Função
	Microondas		Ar quente
	Descongelar		Programa automático
	Grelha		Potência grande/pequena
	Microondas + Grelha		Protecção contra crianças activa

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para:

- aquecer e cozer géneros alimentares sólidos e líquidos,
- para gratinar e grelhar géneros alimentares sólidos.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A C. Bomann GmbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

- Uma vez que na utilização de grelhas e de aparelhos combinados é utilizado aquecimento de irradiação, utilize somente louças resistentes ao calor.
- Em caso de utilização só para grelhar poderá também utilizar louças de metal e de alumínio – mas nunca no caso da utilização de aparelhos combinados ou de micro-ondas.
- Apenas a grelha é apropriada para o funcionamento KOMBI.
- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente! Deixe as fendas de ventilação sempre livres.
- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Loiça adequada para microondas

- O material ideal para usar no microondas é transparente e permite à radiação das microondas de aquecer os alimentos regularmente.
- As radiações de microondas não podem infiltrar-se no metal, não se devendo por isso usar recipientes ou pratos de metal.
- Não utilize recipientes de papel reciclado, pois estes podem conter pequenas partículas de metal, que podem dar origem a faíscas e a fogos.
- Recipientes e pratos redondos ou ovais são mais adequados do que os com cantos, pois os alimentos podem aquecer demais nos cantos e sair para fora dos mesmos.

Com a lista abaixo ajuda-mo-la a seleccionar a loiça adequada para o forno microondas:

Material	Adequado para			
	micro-ondas	grelha-dor	ar quente	combinação*
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não	não
Recipiente ou prato cerâmico resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de plástico adequado ao microondas	sim	não	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não	não
Bandeja de metal	não	sim	sim	não
Grade da grelha	não	sim	sim	sim
Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio	não	sim	sim	não

*) Combinação de Grelha com microondas ou com ar quente.

Ajustamento do tempo

i INDICAÇÃO:

Quando ligar o aparelho pela primeira vez, despretará um sinal sonoro e no visor aparece „0:00“.

- Prima a tecla STOP/CLEAR/CLOCK. A indicação muda para „0:00“. O primeiro algarismo pisca.
- Com ajuda do botão rotativo configure a hora desejada.
- Prima a tecla START/+30SEC./CONFIRM. Piscam os segundos algarismos.
- Com ajuda do botão rotativo configure os minutos desejados.
- Prima novamente a tecla START/+30SEC./CONFIRM, a hora é activada.

Modo de pôr em funcionamento

i INDICAÇÃO:

Se se encontrarem resíduos do acabamento ou de óleo na caixa de revestimento ou na componente de aquecimento, pode no início dar-se o caso de formação de fumo e de odores. Trata-se aqui de um processo normal, que deixará de ocorrer depois de repetida utilização.

Aconselha-se urgentemente a proceder da seguinte forma:

- Coloque o aparelho na função grelhar e deixe-o funcionar várias vezes sem comida.
- Atenda a que haja suficiente ventilação.

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembrulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.



ATENÇÃO:

Não retire qualquer parte que esteja montada dentro do sítio de cozimento ou na parte interior da porta!

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma “tostadela”.
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Este aparelho não é a utilizar para fritar com gorduras líquidas.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Prima a tecla STOP/CLEAR/CLOCK para interromper o processo de cozedura.
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar no modo de microondas, quando estiver vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.

Manejo da micro-ondas

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

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
P100	800	Aquecimento rápido
P 75	600	Cozimento
P 50	400	Derretimento de queijo etc.
P 25	200	Descongelamento de peças congeladas só no caso de tempo ajustado

4. Ajuste com o botão giratório o tempo de cozimento entre 5 segundos e 95 minutos.
5. Para iniciar carregue na tecla START/+30SEC./CONFIRM. O tempo de cozimento está relacionado com a quantidade e a natureza do conteúdo. Com um pouco de prática aprende depressa a calcular o tempo de cozimento.

INDICAÇÃO:

- Por cada vez que o botão START/+30SEC./CONFIRM é premido o funcionamento prolonga-se por 30 segundos.
- O cozimento na micro-ondas faz-se muito mais rapidamente do que num forno. Se não está bem seguro, ajuste o tempo de cozimento mais curto e depois se necessário continue a cozer.

6. Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Interromper ou terminar processo de cozedura

- Se quiser interromper o processo de cozedura, prima a tecla STOP/CLEAR/CLOCK ou abra simplesmente a porta.
- Se o processo de cozedura deve depois ser continuado, tem de fechar a porta e premir a tecla START/+30SEC./CONFIRM.
- Se quiser terminar por completo o processo de cozedura, prima duas vezes a tecla STOP/CLEAR/CLOCK.

Aquecimento

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

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

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade válio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Água, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Atenção: Introduzir contra o atraso da ebulição uma vareta de vidro no recipiente e misturar bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não
Carne assada	250 g	800	2 - 3	não
Conselho: pinelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não
Fricassé de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim
Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g	800	1 - 2	sim
2 porções	300 g	800	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	800	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	800	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	800	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	800	1 - 2	sim
Comida de crianças				
Leite	100 ml	400	0,5 - 1	não
Puré, papa	200 g	400	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

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

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

Só começará a funcionar, depois de a porta estar fechada e de se ter voltado a accionar a tecla START/+30SEC./CONFIRM.

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

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

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

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

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

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

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

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

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

Tabela de cozimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela	500 g	600	7 - 10	sim
Couve flôr	500 g	600	8 - 11	sim
Bróculos	500 g	600	6 - 9	sim
Endívias	500 g	600	6 - 7	sim
Ervilhas	500 g	600	6 - 7	sim
Funcho	500 g	600	8 - 11	sim
Feijão verde	300 g	600	13 - 15	sim
Batatas	500 g	600	9 - 12	sim
Rábano	500 g	600	8 - 10	sim
Alho-porro	500 g	600	7 - 9	sim
Espiga de milho	250 g	600	7 - 9	sim
Cenouras	500 g	600	8 - 10	sim
Pimento	500 g	600	6 - 9	sim
Couve de Bruxelas	300 g	600	7 - 10	sim
Espargos	300 g	600	6 - 9	sim
Tomate	500 g	600	6 - 7	sim
Zucchini	500 g	600	9 - 10	sim
Conselho: Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de líquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e só temperar antes de servir.				

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Frutas				
Compota de maçã ou de pera	500 g	600	5 - 8	sim
Doce de ameixa	250 g	600	4 - 6	não
Compota de ruibarbo	250 g	600	5 - 8	sim
Maça assada, 4 peças	500 g	600	7 - 9	sim
Conselho: juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.				
Carne*)				
Carne com molho	400 g	600	10 - 12	sim
Guisado	500 g	600	10 - 15	sim
Rolo de carne de vaca	250 g	600	7 - 8	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3 - 5 minutos.				
Aves*)				
Fricassé de galinha	250 g	600	6 - 7	sim
Sopa de aves	200 g	600	5 - 6	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe	300 g	600	7 - 8	sim
	400 g	600	8 - 9	sim
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maçã	450 g	600	14 - 16	sim
Espinafre de folhas	300 g	600	11 - 13	sim
Couve de Bruxelas	200 g	600	7 - 9	sim
Feijão verde	200 g	600	8 - 10	sim
Bróculos	300 g	600	8 - 9	sim
Ervilhas	300 g	600	7 - 8	sim
Rábano	300 g	600	13 - 15	sim
Alho-porro	200 g	600	10 - 11	sim
Milho	200 g	600	4 - 6	sim
Cenouras	200 g	600	5 - 6	sim
Couve flor	300 g	600	7 - 8	sim
Espinafre	450 g	600	12 - 13	sim
	600 g	600	15 - 17	sim
Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e só temperar antes de servir.				
Sopas / Prato único*)				
Refeição de um só prato	500 g	600	13 - 15	sim
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras	300 g	600	7 - 8	sim
Sopa de creme	500 g	600	13 - 15	sim
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

*) Comidas já prontas antes.

Cozinhar automaticamente

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

1. Gire o botão no sentido dos pontos do relógio e seleccione o programa automático desejado. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Código	Programa	Peso em gramas / Indicação	Potência
A1	Aquecer	200	Microondas 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Batatas	200	Microondas 100%
		400	
		600	
A3	Legumes	200	Microondas 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Massa/Pasta	50	Microondas 100%
		100	
		150	
A5	Carne	150	Microondas 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Peixe	150	Microondas 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Microondas/ Grelha 100%
		400	
A8	Pão	50	Grelha 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Aves (grelhadas)	1000	Grelha G-2
		1250	
		1500	

2. Prima a tecla START/+30SEC./CONFIRM para seleccionar.
3. Regule com o botão o peso desejado.
4. Para iniciar carregue na tecla START/+30SEC./CONFIRM.

Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Descongelamento automático (DEFROST)

Graças ao programa de descongelação pode descongelar os seus alimentos de dois modos diferentes. Seleccione descongelar por peso ou por tempo.

1. Seleccione premindo repetidamente a tecla DEFROST um dos programas de descongelamento:

dEF I	Descongelar por peso	de 0,1 – 1,0Kg
dEF II	Descongelar por tempo	de 5 segundos – 95 minutos

2. Prima a tecla START/+30SEC./CONFIRM para seleccionar.
3. Seleccione com o botão o peso/tempo desejado.
4. Prima para iniciar a tecla START/+30SEC./CONFIRM.

INDICAÇÃO:

Por cada vez que o botão START/+30SEC./CONFIRM é premido o funcionamento prolonga-se por 30 segundos.

Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Grelha

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

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

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

1. Prima a tecla GRILL até aparecer „G-1“ no visor.
2. Prima a tecla START/+30SEC./CONFIRM para seleccionar.
3. Com o botão girador ajuste o tempo de grelhar entre 5 segundos e 95 minutos.

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

4. Carregue na tecla START/+30SEC./CONFIRM para iniciar.

INDICAÇÃO:

Depois de decorrido metade do tempo ouvem-se sinais de aviso, que o lembrem de virar os alimentos.

Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Funcionamento combinado de microondas e grelhador (GRILL comandado por tempo)

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

G-2	com parte maior da grelha	com parte menor do microondas
G-3	com parte média da grelha	com parte média do microondas
G-4	com parte pequena da grelha	com parte maior do microondas

1. Prima o botão GRILL até ser indicada a função desejada.
2. Com o botão girador ajuste o tempo de grelhar entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Carregue na tecla START/+30SEC./CONFIRM para iniciar.

Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Funcionamento combinado de microondas e grelhador (COMBI. comandado por temperatura)

Também nestas configurações microondas e grelha funcionam alternadamente. Tem contudo a possibilidade de determinar uma temperatura de cozedura.

1. Prima o botão COMBI até visualizar a temperatura desejada.
2. Com o botão girador ajuste o tempo de grelhar entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Carregue na tecla START/+30SEC./CONFIRM para iniciar.

Conselhos para o funcionamento combinado

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

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

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

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne, Salsichas			
Carne de vaca, de porco ou de vitela numa peça	500 g	10 - 12	não
	750 g	12 - 15	não
Carne de porco fumada	500 g	12 - 14	não
Assado de carne picada	500 g	13 - 15	não
Salsichas de Viena	200 g	2 - 3	não
Salsichas	200 g	2 - 3	não
Conselho: Virar a carne depois de meio tempo e continuar a cozinhar mais 3-5 minutos. Pinselar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.			
Aves			
Partes de frango	250 g	4 - 5	não
Conselho: Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.			
Peixe			
Truta ao natural	300 g	5 - 6	não
Filetes de peixe	300 g	3 - 4	não
Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.			

Funcionamento com ar quente (CONVECTION comandado pela temperatura)

Com o funcionamento a ar quente tem a possibilidade de determinar a temperatura de cozedura.

1. Prima o botão CONVECTION até se visualizar a temperatura desejada.

i INDICAÇÃO Pré-aquecimento:

Nesta altura tem a possibilidade de premir o botão START/+30SEC./CONFIRM para aquecer previamente o forno.

- Quando a temperatura desejada foi alcançada ouvem-se dois sinais.
- Abra a porta e coloque os alimentos para cozer no forno.
- Com o botão rotativo configure o tempo de cozedura desejado entre 5 segundos e 95 minutos.

i INDICAÇÃO:

Não pode introduzir um período de tempo para a cozedura, se não tiver aberto a porta!

2. Configure com o botão rotativo o período de tempo de cozedura entre 5 segundos e 95 minutos.
3. Para iniciar prima o botão START/+30SEC./CONFIRM.

i INDICAÇÃO:

- Por cada vez que o botão START/+30SEC./CONFIRM é premido o funcionamento prolonga-se por 30 segundos.
- Durante o funcionamento prima o botão CONVECTION e a temperatura configurada é visualizada durante 3 segundos.

Depois do tempo ter passado o aparelho desliga-se automaticamente e ouvirá 5 sinais sonoros. Depois retire a comida.

Funções especiais

Bloqueamento

- Prima simultaneamente o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30SEC./CONFIRM para bloquear o aparelho.

i INDICAÇÃO:

- O bloqueamento será indicado no mostrador.
- A função dos elementos de serviço estão bloqueados.

- Prima de novo simultaneamente o botão STOP/CLEAR/CLOCK e o botão START/+30SEC./CONFIRM para retirar o bloqueio do aparelho.

Limpeza

Desligue o forno microondas e tire a ficha da tomada.

Espaço interior do forno

- Mantenha o interior do forno limpo. Salpicos e líquidos derramados sobre as paredes interiores do forno podem ser retirados com um pano húmido. Se o forno está muito sujo, também pode ser utilizado um produto de limpeza suave. Por favor não utilize produtos de limpeza agressivos.
- Limpe a janela para visualização por dentro e por fora com um pano húmido e retire com regularidade salpicos e manchas de líquidos que transbordaram ou foram derramados.

Lados exteriores

- As paredes exteriores da caixa do microondas devem ser limpas com um pano húmido. Preste atenção a que nenhuma água entre para o interior do forno microondas através das aberturas da caixa.
- Para a limpeza dos botões utilize por favor também um pano húmido. Para a limpeza do interruptor das funções abra primeiro a porta do forno microondas para evitar uma ligação não intencionada do aparelho.

Acessórios

- Ocasionalmente deverá lavar o prato de vidro com um produto de lavagem de loiça ou na máquina de lavar loiça.
- O anel rotativo e o fundo interior do forno devem ser limpos com regularidade. O anel rotativo pode ser retirado e lavado à mão. Para tal pode utilizar um produto de limpeza suave ou produto limpa-vidros. Enxuge bem de seguida. Preste atenção a que o anel fique de novo bem colocado.

Cheiro

- Para eliminar cheiros desagradáveis do microondas, coloque uma tigelada adequada para forno microondas com água e sumo de limão no forno e aqueça-a durante aprox. 5 minutos. Limpe depois o forno com um pano macio.

Iluminação de forno

- Para mudar a iluminação ao forno, dirija-se por favor a uma oficina da especialidade nas suas imediações.

Características técnicas

Modelo:.....MWG 2281 H CB

Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz

Consumo de energia:

microondas:..... 1300 W

grelhador:..... 1200 W

ar quente:..... 1200 W

Potência de saída

dimensional do microondas: 800 W/2450 MHz

Capacidade do forno:.....21 litros

Categoria de protecção:..... I

Peso líquido:..... 14,1 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

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

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

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

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

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- I cuscini riempiti con miglio, gel oppure noccioli di ciliegia non vanno scaldati in microonde. **PERICOLO DI USTIONI!**
- **Avviso:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.

- **Avviso:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Avviso:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Avviso: Non** poggiare la microonde in un armadio. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 20 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera.
- **Avviso: Ai bambini e a persone fragili** è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- **Avviso:** Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Simboli sul prodotto

Sul prodotto si trovano simboli di carattere informativo e di avvertenza:

 **AVVISO: Pericolo di ustione!**
Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta.

Elementi di comando

- 1 Pannello di comando
- 2 Griglia
- 3 Asse di azionamento
- 4 Anello di scorrimento
- 5 Piatto girevole
- 6 Sistema di chiusura della porta
- 7 Finestra di ispezione visiva

Tasti sul pannello di comando

MICROWAVE

Microonde: selezione dei livelli di potenza del microonde

GRILL (comandato a tempo)

Grill: per grigliare e gratinare
Grill/Comb: grill e microonde funzionano in alternanza

CONVECTION

Aria calda: Funzionamento aria calda, selezionare una temperatura

COMBI. (comandato a termostato)

Grill/Comb: grill e microonde funzionano in alternanza

DEFROST

Scongelamento automatico

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: per sospendere la cottura premere una volta per cancellare il programma
Cancellare: premere due volte per bloccare/sbloccare
Orologio: In collegamento con la manopola per l'impostazione dell'ora o di un tempo di cottura

START/+30Sec./CONFIRM

Avvio del programma
Conferma di una registrazione

Bloccare

Per bloccare il pannello di comando (sicura bambini) premere contemporaneamente il tasto STOP/CLEAR/CLOCK e il tasto START/+30Sec./CONFIRM

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Manopola per impostare l'ora, il tempo di cottura di programmi automatici o di valori di peso.

Simboli nel pannello di comando

Simbolo	Significato/ Funzione	Simbolo	Significato/ Funzione
	Microonde		Aria calda
	Scongela		Programma automatico
	Grill		Potenza grande/piccola
	Microonde + Grill		Sicura bambini attiva

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio serve:

- per riscaldare e cuocere cibi solidi o liquidi,
- per gratinare e cuocere al grill cibi solidi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

C. Bomann GmbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per il modo di uso KOMBI è adatta solo la griglia.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l'uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.
- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perchè questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perchè i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.

La lista qui sotto indicata facilita la scelta di stoviglie adatte all'uso della microonde:

Materiale	Adatto per			
	micro- onde	griglia	aria calda	combi- nazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no	no
Vassoio di metallo	no	si	si	no
Griglia	no	si	si	si
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	si	no

*) Combinazione di grill con microonde o aria calda.

Impostare l'ora

NOTA:

Quando si accende per la prima volta, risuona un segnale e nel display appare "0:00".

- Premere il tasto STOP/CLEAR/CLOCK. Il display passa a "0:00". La prima cifra lampeggia.
- Con la manopola impostare la durata di cottura desiderata.
- Premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM. Le cifre al secondo posto lampeggiano.
- Con la manopola impostare i minuti desiderati.
- Premere di nuovo il tasto START/+30SEC./CONFIRM, l'ora nuova viene attivata.

Messa in funzione

NOTA:

Se si dovessero trovare residui di olio o di fabbricazione nella custodia oppure sugli elementi riscaldanti, può succedere che all'inizio si formino fumo e odore. Questo è un procedimento normale che non si ripeterà più dopo un uso ripetuto.

Si consiglia urgentemente di procedere come segue:

- Impostare l'apparecchio sulla funzione grill e metterlo in funzione più volte senza alimenti.
- Fare in modo che ci sia ventilazione sufficiente.
- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.

- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.



ATTENZIONE:

Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Premere il tasto STOP/CLEAR/CLOCK per interrompere la procedura.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
 - scongelare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - finire di cuocere alimenti

Uso microonde

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

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
P100	800	Riscaldare rapidamente
P 75	600	Cuocere
P 50	400	Fondere formaggi ecc.
P 25	200	Scongelare alimenti congelati

4. Con la manopola regolare la durata di cottura desiderata tra 5 secondi e 95 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM. La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.

NOTA:

- Ogni volta che si preme il tasto START/+30SEC./CONFIRM il funzionamento si prolunga di 30 secondi.
- La cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.

7. Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Interrompere il procedimento di cottura o terminarlo

- Se si desidera interrompere il procedimento di cottura premere il tasto STOP/CLEAR/CLOCK oppure aprire lo sportello.
- Se si desidera continuare il procedimento di cottura, chiudere la porta e premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.
- Se si desidera terminare il procedimento di cottura, premere due volte il tasto STOP/CLEAR/CLOCK.

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no
Attenzione: Mettere un bastoncino di vetro nel recipiente per impedire di ritardare l'ebollizione, mescolare bene prima di bere.				
Pietanze				
Bisteche, patate e verdura	450 g	800	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	800	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	800	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	800	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	800	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	800	3 - 4,5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	800	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	800	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	800	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	800	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	800	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	800	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	400	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	400	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

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

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

Funziona nuovamente solo se lo sportello è chiuso e il tasto START/+30SEC./CONFIRM viene azionato di nuovo.

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

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di

spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

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

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

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

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

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

Tabella cottura

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

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Scongellare e cuocere verdura				
Spinaci	450 g	600	12 - 13	sì
	600 g	600	15 - 17	sì
Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiaini di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				
Minestre / Piatti unici*)				
Piatto unico	500 g	600	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g	600	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	600	13 - 15	sì
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

*) Alimenti precotti.

Cottura automatica

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

1. Girare la manopola in senso orario e selezionare il programma automatico desiderato. Le impostazioni possibili sono riportate nella tabella seguente.

Codice	Programma	Peso in grammi/visore	Potenza
A1	Riscaldare	200	Microonde 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Patate	200	Microonde 100%
		400	
		600	
A3	Verdura	200	Microonde 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Pasta	50	Microonde 100%
		100	
		150	
A5	Carne	150	Microonde 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Pesce	150	Microonde 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Microonde/Grill 100%
		400	
A8	Pane	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Pollame (grill)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

ITALIANO

2. Per confermare la selezione premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.
3. Con la manopola impostare il peso desiderato.
4. Per avviare premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Scongelamento automatico

Grazie al programma per scongelare si può far scongelare automaticamente la merce in due modi. Selezionare lo scongelamento secondo il peso o il tempo.

1. Premendo più volte il tasto DEFROST selezionare uno dei programmi di scongelamento:

dEF I	Scongela secondo il peso	0,1 – 1,0Kg
dEF II	Scongela secondo il tempo	da 5 secondi a 95 minuti

2. Per confermare la selezione premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.
3. Con la manopola impostare il peso/il tempo desiderato.
4. Per l'avvio premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

i NOTA:

Ogni volta che si preme il tasto START/+30SEC./CONFIRM il funzionamento si prolunga di 30 secondi.

Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Grill

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

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

Per grigliare e gratinare procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto GRILL finché nel display appare „G-1“.
2. Per confermare la selezione premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.
3. Con la manopola impostare la durata desiderata del grill tra 5 secondi e 95 minuti.

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

4. Per avviare premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

i NOTA:

Trascorsa la metà del tempo, dei segnali acustici invitano a girare la merce.

Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Combinazione microonde e grill (GRILL comandato a tempo)

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

G-2	percentuale alta grill	percentuale bassa microonde
G-3	percentuale media grill	percentuale media microonde
G-4	percentuale bassa grill	percentuale alta microonde

1. Premere il tasto GRILL finché appare la funzione desiderata.
2. Con la manopola impostare la durata desiderata del grill tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Per avviare premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Combinazione microonde e grill (COMBI. comandato a termostato)

Anche in queste impostazioni il microonde e il grill funzionano in alternanza. E' possibile stabilire una temperatura di cottura.

1. Premere il tasto COMBI finché appare la temperatura desiderata.
2. Con la manopola impostare la durata desiderata del grill tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Per avviare premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

Consigli per la funzione combinata

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

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

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

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Carne macinata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no

Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3-5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Volatili			
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 – 5 min.			
Pesce			
Trota al blu	300 g	5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g	3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri a 3 - 5 min.			

Funzionamento ad aria calda (CONVECTION comandata a termostato)

Con il funzionamento ad aria calda è possibile stabilire una temperatura di cottura.

1. Premere il tasto CONVECTION finché appare la temperatura desiderata.

i **NOTA** Preriscaldare:

A questo punto si può premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM per preriscaldare il forno

- al raggiungimento della temperatura desiderata risuonano due segnali acustici
- aprire lo sportello e porre gli alimenti da cuocere nel forno
- con la manopola impostare la durata di cottura desiderata tra 5 secondi e 95 minuti

i **NOTA:**

Non si può impostare il tempo di cottura se lo sportello non è stato aperto!

2. Con la manopola impostare la durata di cottura desiderata tra 5 secondi e 95 minuti.
3. Per l'avvio premere il tasto START/+30SEC./CONFIRM.

i **NOTA:**

- Ogni volta che si preme il tasto START/+30SEC./CONFIRM il funzionamento si prolunga di 30 secondi.
- Premendo il tasto CONVECTION durante il funzionamento sarà visualizzata la temperatura preimpostata per 3 secondi.

Trascorso il tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e risuonano 5 segnali. Estrarre quindi gli alimenti.

Funzioni speciali

Blocco

- Per bloccare l'apparecchio premere contemporaneamente il tasto STOP/CLEAR/CLOCK e il tasto START/+30SEC./CONFIRM

i **NOTA:**

- Il blocco viene segnalato nel display.
- La funzione degli elementi di comando è bloccata.

- Per sbloccarlo premere contemporaneamente il tasto STOP/CLEAR/CLOCK e il tasto START/+30SEC./CONFIRM

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

- Tenere pulito l'interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccati sulle pareti del forno con un panno umido. Se il forno risulta molto sporco, è possibile usare anche un detergente. Per favore non usare detergenti aggressivi.
- Pulire il finestrino dentro e fuori con un panno umido e togliere regolarmente spruzzi e liquidi traboccati.

Pareti esterne

- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentri mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le finestre. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l'anello correttamente.

Odore

- Per eliminare odori sgradevoli dalla microonde, poggiare nel forno una ciotola adatta alla microonde riempita di acqua e succo di limone e riscaldare per ca. 5 minuti. In seguito lavare con un panno morbido.

Illuminazione per forno

- Per eseguire un ricambio dell'illuminazione del forno, rivolgersi ad un'officina specializzata nelle vicinanze.

Dati tecnici

Modello:.....MWG 2281 H CB

Alimentazione rete:230 V, 50 Hz

Consumo di energia:

microonde:..... 1300 W

griglia: 1200 W

aria calda: 1200 W

Potenza di uscita

dimensionale della microonde:..... 800 W/2450 MHz

Volume dello spazio di cottura: 21 litri

Classe di protezione:..... I

Peso netto: 14,1 kg

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

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundeservice eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).



ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

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

- Ikke varm opp puter som er fylt med granulat, kirsebærsteiner eller gelé i mikrobølgeovnen. **BRANNFARE!!!**
- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Mikrobølgeovnen må ikke plasseres inne i et skap. Overhold en ventilasjonsavstand på minst 20 cm til skap, vegger o.l. på alle sider av ovnen.

- **Advarsel:** Barn og **skrøpelige personer** må bare bruke ovnen uten oppsikt dersom de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de vet hvordan ovnen brukes på en sikker måte, og forstår hvilke farer det medfører å bruke den galt.
- **Advarsel:** Når apparatet brukes i kombidrift, må det **bare** brukes av barn under oppsikt av voksne, dette grunnet de høye temperaturene.
- **Merk:** Mikrobølgeovnen er **ikke** beregnet til oppvarming av **levende dyr**.
- Bruk kun egnet service, som:
glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Når du varmer opp eller koker mat i **brennbare materialer**, for eksempel plast- eller papirbeholdere, må du sjekke mikrobølgeovnen hyppig på grunn av faren for antenning.
- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **Obs kokeforsinkelse:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte kokeforsinkelsen føre til at det plutselig danner seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriset.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.

Symboler på produktet

På produktet finner du symboler med varsels- og informasjonstegn:



ADVARSEL: Fare for forbrenning!

Når apparatet er i bruk, kan overflatene få svært høy temperatur.

Oversikt over betjeningselementene

- 1 Betjeningsfelt
- 2 Grillrist
- 3 Drivaksel
- 4 Glidering
- 5 Dreietallerken
- 6 Dørlås
- 7 Vindu

Brytere på betjeningsfeltet

MICROWAVE

Mikrobølge: Her velger du mikrobølgeovns ytelsesnivå

GRILL (tidsstyrt)

Grill: For grilling og gratinering
Grill/Combi: Grill og mikrobølgeovn jobber vekselvis

CONVECTION

Varmluft: Varmluftdrift, velg en temperatur

COMBI. (temperaturstyrt)

Grill/Combi: Grill og mikrobølgeovn jobber vekselvis

DEFROST

Automatisk tining

STOP/CLEAR/CLOCK

Stopp: Trykk én gang for å avbryte kokingen
Slett: Trykk to ganger for å avslutte programmet
Klokke: I forbindelse med bryteren for innstilling av klokkeslett eller koketid

START/+30Sec./CONFIRM

Start programmet
 Bekrefte en inntasting

Sperre

Trykk på STOP/CLEAR/CLOCK-tasten og START/+30SEC./CONFIRM-tasten samtidig for å sperre betjeningsfeltet (barnesikring)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Bryter for innstilling av klokkeslett, koketid ut fra automatikkprogrammer eller fra vektverdier

Symboler på betjeningsfeltet

Symbol	Betydning/funksjon	Symbol	Betydning/funksjon
	Mikrobølge		Varmluft
	Tining		Automatikk-program
	Grill		Effekt stor/liten
	Mikrobølge + grill		Barnesikring aktiv

Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment for:

- oppvarming og koking av faste og flytende næringsmidler,
- gratinering og grilling av faste næringsmidler.

Det er utelukkende ment for dette formål og må bare brukes til dette. Det må kun brukes på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Apparatet må ikke brukes kommersielt.

Enhver annen bruk gjelder som ikke hensiktsmessig, og kan føre til skader på apparatet og også på personer.

C. Bomann GmbH overtar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av ikke hensiktsmessig bruk.

Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

- Ved bruk av grill og kombinert drift brukes strålevarme. Bruk derfor bare varrefast service.
- I ren grilldrift kan du også bruke service av metall eller aluminium – men ikke i kombinert drift eller mikrobølgedrift.
- For driftstypen KOMBI er det bare grillristen som egner seg.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftespalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Service som egner seg i mikroovn

- Det ideelle materialet for bruk i mikroovn er gjennomskiktig og gjør at mikrobølgestrålingen kan varme maten jevnt opp.
- Mikrobølgestråler kan ikke trenge gjennom metall. Derfor kan det ikke brukes metallbeholdere eller -tallerkener.
- Ikke bruk papirskåler av resirkulert materiale. De kan inneholde små mengder metall, og dette kan gi gnister eller føre til brann.
- Runde/ovale skåler og tallerkener er bedre egnet enn firkantede, for maten i hjørnene kan bli overkakt.

Listen under hjelper deg å avgjøre hva slags service som egner seg i mikrobølgeovn:

Materiale	Egnet til			
	mikrobølgeovn	grill	varmluft	kombinasjon*
Ildfaste glassbeholdere	ja	ja	ja	ja
Ikke ildfaste glassbeholdere	nei	nei	nei	nei
Ildfaste keramikkbeholdere/-tallerkener	ja	ja	ja	ja
Plastbeholdere som tåler mikrobølgeovn	ja	nei	nei	nei
Kjøkkenpapir	ja	nei	nei	nei
Metallbrett	nei	ja	ja	nei
Grillrist	nei	ja	ja	ja
Aluminiumsfolie og beholdere i aluminium	nei	ja	ja	nei

*) Kombinasjon av grill med mikrobølgedrift eller varmluft.

Stille inn klokken

i TIPS:

Første gang du slår apparatet på, lyder en signaltone, og det står „0:00“ på displayet.

- Trykk på STOP/CLEAR/CLOCK-tasten. Anvisningen skifter til „0:00“. Det første tallet blinker.
- Bruk skruknappen for å stille inn ønsket timetall.
- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten. De andre tallene blinker.
- Bruk skruknappen for å stille inn ønsket minuttall.

- Trykk igjen på START/+30SEC./CONFIRM-tasten. Det nye klokkeslettet blir aktivert.

Ta i bruk mikrobølgeovnen

i TIPS:

Hvis det er koke- eller oljerester på huset eller varmeelementet, kan det utvikle seg røyk og lukt i begynnelsen. Dette er normalt og vil forsvinne når ovnen brukes igjen.

Vi anbefaler på det sterkeste å gå fram på følgende måte:

- Still apparatet inn på grillfunksjon og la programmet gå flere ganger uten noe inni ovnen.
- Sørg for tilstrekkelig utlufting.
- Ta ut alt tilbehøret som ligger inne i ovnen, pakk det ut og legg glideringen i midten. Plasser glasstallerkenen på drivakselen slik at den går i lås i utbulingene på drivakselen og ligger jevnt på denne.
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- Stikk støpselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

△ OBS:

Ikke fjern monterte deler fra ovnen eller fra innsiden av døren!

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestråling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Apparatet egner seg ikke til baking i svømmende fett.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- Trykk på STOP/CLEAR/CLOCK-tasten for å avbryte kokeprosessen.
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Apparatet må aldri brukes i mikrobølgedrift når det er tomt.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tinging av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer

Betjening av mikrobølgeovnen

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

Valgt effekten vises i displayet i %	Effekt i watt (ca.)	Bruksområde
P100	800	Hurtig oppvarming
P 75	600	Koking
P 50	400	Smelting av ost osv.
P 25	200	Opptining av frysevarer

- Still inn ønsket koketid mellom 5 sekunder og 95 minutter med skruknappen.
- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-knappen for å starte kokingen. Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.

i TIPS:

- Ethvert videre trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten forlenger driftstiden med 30 sekunder.
- Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.

- Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Avbryte og stanse kokeprosessen

- Hvis du vil avbryte kokeprosessen midlertidig, kan du trykke på STOP/CLEAR/CLOCK-knappen eller bare åpne døren.
- Hvis du så ønsker å fortsette kokingen, må du lukke døren og trykke på START/+30SEC./CONFIRM-knappen.
- Hvis du vil stanse kokeprosessen helt, trykker du to ganger på STOP/CLEAR/CLOCK-knappen.

Oppvarming

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

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

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nei
Kaffe, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Melk, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
OBS: Sett en glasstav i beholderen for å forhindre koking, rør godt om før du drikker.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Tallerkenretter				
Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Gulasj med pasta	450 g	800	2 - 2,5	ja
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tips: Fukte maten lett på forhånd, rør om iblant.				
Kjøtt				
Snitsel, panert	200 g	800	1 - 2	nei
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	800	3 - 4	nei
Braadveles	250 g	800	2 - 3	nei
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				
Fjærkre				
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei
Hønsfrikassé	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehør				
Pasta, ris 1 porsjon 2 porsjoner	150 g	800	1 - 2	ja
	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Poteter	500 g	800	3 - 4	ja
Tips: Fukte matvarene lett på forhånd.				
Supper/sauser				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babymat				
Melk	100 ml	400	0,5 - 1	nei
Grøt	200 g	400	1 - 1,5	nei
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!				

Koking

Praktiske tips om koking

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

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

Det fortsetter ikke før døren er lukket og du har trykket en gang til på START/+30SEC./CONFIRM-tasten.

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

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

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

Mindre mengder kokes raskere enn store. Følgende tommelfingerregel gjelder:

Dobbel mengde = nesten dobbel tid
Halv mengde = halv tid

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

per 100 g ca. 1 minutt koketid

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

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

Koketabell

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Grønnsaker				
Auberginer	500 g	600	7 - 10	ja
Blomkål	500 g	600	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	600	6 - 9	ja
Sikori	500 g	600	6 - 7	ja
Erter	500 g	600	6 - 7	ja
Næringsmidler/ matvarer				
Fennikel	500 g	600	8 - 11	ja
Aspargesbønner	300 g	600	13 - 15	ja
Poteter	500 g	600	9 - 12	ja
Kålraabi	500 g	600	8 - 10	ja
Purreløk	500 g	600	7 - 9	ja
Maiskolber	250 g	600	7 - 9	ja
Gulrøtter	500 g	600	8 - 10	ja
Paprika	500 g	600	6 - 9	ja
Rosenkål	300 g	600	7 - 10	ja
Asparges	300 g	600	6 - 9	ja
Tomater	500 g	600	6 - 7	ja
Squash	500 g	600	9 - 10	ja
Tips: Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.				
Frukt				
Eple-, pærecompott	500 g	600	5 - 8	ja
Plommemos	250 g	600	4 - 6	nei
Rabarbrakompott	250 g	600	5 - 8	ja
Stekte epler, 4 stk.	500 g	600	7 - 9	ja
Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.				
Kjøtt*)				
Kjøtt med saus	400 g	600	10 - 12	ja
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	600	10 - 15	ja
Okserullade	250 g	600	7 - 8	ja
Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.				
Fjærkre*)				
Hønsfrikassé	250 g	600	6 - 7	ja
Fjærkresuppe	200 g	600	5 - 6	ja
Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.				
Fisk				
Fiskefilet	300 g	600	7 - 8	ja
Fiskefilet	400 g	600	8 - 9	ja
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Tine og koke grønnsaker				
Rødkål	450 g	600	14 - 16	ja
Bladspinat	300 g	600	11 - 13	ja
Blomkål	200 g	600	7 - 9	ja
Brekkebønner	200 g	600	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	600	8 - 9	ja
Erter	300 g	600	7 - 8	ja
Kålrabi	300 g	600	13 - 15	ja
Purreløk	200 g	600	10 - 11	ja
Mais	200 g	600	4 - 6	ja
Gulrøtter	200 g	600	5 - 6	ja
Rosenkål	300 g	600	7 - 8	ja
Spinat	450 g	600	12 - 13	ja
	600 g	600	15 - 17	ja
Tips: Kok med 1–2 ts. væske, rør om iblant, del ev. forsiktig opp, la grønnsakene etterkoke i 2–3 min., ikke krydre før like før servering.				
Supper/gryteretter*)				
Gryterett	500 g	600	13 - 15	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	300 g	600	7 - 8	ja
Kremet suppe	500 g	600	13 - 15	ja
Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3–5 min.				

*) Prefabrikkerte matvarer.

Automatisk koking

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

1. Vri bryteren med klokken og velg ønsket automatikkprogram. De innstillingene som er mulige, finner du i tabellen under.

Kode	Program	Vekt i gram / anvisning	Effekt
A1	Oppvarming	200	Mikrobølge 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Poteter	200	Mikrobølge 100%
		400	
		600	
A3	Grønnsaker	200	Mikrobølge 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Nudler/pasta	50	Mikrobølge 100%
		100	
		150	
A5	Kjøtt	150	Mikrobølge 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Fisk	150	Mikrobølge 80%
		250	
		350	
		450	

Kode	Program	Vekt i gram / anvisning	Effekt
A7	Pizza	300	Mikrobølge/grill 100%
		400	
A8	Brød	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Fjærfe (grillet)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

2. Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å bekrefte valget.
3. Bruk bryteren for å stille inn ønsket vekt.
4. Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-knappen for å starte programmet.

Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Automatisk tining (DEFROST)

Takket være tineprogrammet, kan du tine varene dine automatisk på to måter. Velg tining etter vekt eller etter tid.

1. Velg et tineprogram ved å trykke gjentatte ganger på DEFROST-tasten:
 dEF I Tining etter vekt fra 0,1 – 1,0 kg
 dEF II Tining etter tid fra 5 sekunder – 95 minutter
2. Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å bekrefte valget.
3. Bruk bryteren for å stille inn ønsket vekt/tid.
4. Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å starte tiningen.

i TIPS:

Ethvert videre trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten forlenger driftstiden med 30 sekunder.

Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Grill

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

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

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

1. Trykk på GRILL-tasten til det står „G-1“ på displayet.
2. Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å bekrefte valget.
3. Still inn ønsket grilltid mellom 5 sekunder og 95 minutter med skruknappen.

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

- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-knappen for å starte programmet.

i TIPS:

Etter halve tiden oppfordrer signaltoner deg til å snu varen.

Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Kombinasjon av mikrobølge- og grilldrift (GRILL tidsstyrt)

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

G-2	Stor grillandel	Liten mikrobølgeandel
G-3	Middels grillandel	Middels mikrobølgeandel
G-4	Liten grillandel	Stor mikrobølgeandel

- Trykk på GRILL-tasten til ønsket funksjon vises.
- Still inn ønsket grilltid mellom 5 sekunder og 95 minutter med skruknappen.
- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-knappen for å starte programmet.

Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Kombinasjon av mikrobølge- og grilldrift (COMBI. temperaturstyrt)

Mikrobølge og grill jobber vekslende også i disse innstillingene, men du har mulighet til å bestemme koketemperaturen.

- Trykk på COMBI.-tasten til ønsket temperatur vises.
- Still inn ønsket grilltid mellom 5 sekunder og 95 minutter med skruknappen.
- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-knappen for å starte programmet.

Tips om kombinert drift

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

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

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

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, pølser			
Okse-, svine- eller kalvekjøtt i helt stykke	500 g	10 - 12	nei
	750 g	12 - 15	nei
Skinke	500 g	12 - 14	nei
Kjøttpudding	500 g	13 - 15	nei
Wienerpølser	200 g	2 - 3	nei
Knakkpølse	200 g	2 - 3	nei
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 3–5 min., smør kjøttpudding inn med eggehvite, stikk pølser med en gaffel.			
Fjærkre			
Kyllingbiter	250 g	4 - 5	nei
Tips: La kjøttet koke i egen saft uten væske, snu det en gang, la det etterkoke i 4–5 min.			
Fisk			
Ørret, au bleu	300 g	5 - 6	nei
Fiskefilet	300 g	3 - 4	nei
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3–5 min.			

Varmluftsdrift (CONVECTION temperaturstyrt)

Ved varmluftsdrift har du mulighet til å bestemme koketemperaturen.

- Trykk på CONVECTION-tasten til ønsket temperatur vises.

i TIPS Forvarming:

Til dette tidspunktet har du mulighet til å trykke på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å forvarme ovnen.

- Det lyder to signaltoner når ønsket temperatur er oppnådd.
- Åpne døren og plasser det som skal tilberedes inn i ovnen.
- Still inn ønsket koketid på mellom 5 sekunder og 95 minutter med bryteren.

i TIPS:

Du kan ikke angi koketiden før du har åpnet døren!

- Still inn ønsket koketid på mellom 5 sekunder og 95 minutter med bryteren.
- Trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten for å starte kokingen.

i TIPS:

- Ethvert videre trykk på START/+30SEC./CONFIRM-tasten forlenger driftstiden med 30 sekunder.
- Trykker du på CONVECTION-tasten under drift vises den forhåndsinnstilte temperaturen i 3 sekunder.

Etter utløpt tid slår apparatet seg av, og det lyder 5 signaltoner. Ta da ut maten.

Spesialfunksjoner

Sperre

- Trykk på STOP/CLEAR/CLOCK-tasten og START/+30SEC./CONFIRM-tasten samtidig for å sperre apparatet.

i TIPS:

- Sperringen vises i displayet.
- Funksjonen til betjeningselementene er da blokkert.
- Trykk på STOP/CLEAR/CLOCK-tasten og START/+30SEC./CONFIRM-tasten samtidig på nytt for å oppheve sperren.

Rengjøring

Slå av mikroovnen og trekk ut støpselet.

Inni ovnen

- Hold ovnen ren inni. Væske som har kokt over og sprutet på ovnsveggene, kan fjernes med en fuktig klut. Hvis ovnen er sterkt tilgriset, kan du også bruke et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- Tørk av vinduet på innsiden og utsiden med en fuktig klut og fjern skvetter og flekker fra væske som har kokt over, regelmessig.

Ytterveggene

- Ytterveggene på ovnen bør bare rengjøres med en fuktig klut. Pass på at det ikke kommer vann inn gjennom åpnin- gene på huset og dermed inn i selve ovnen.
- Bruk også bare en fuktig klut til å rengjøre bryterne. Når du skal rengjøre funksjonsbryterne, må du først åpne ovns- døren for å unngå at du slår ovnen på utilsiktet.

Tilbehør

- Glasstallerkenen bør rengjøres av og til med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- Også dreieringen og ovnsbunnen bør rengjøres regelmessig. Dreieringen kan tas ut og vaskes for hånd. Her kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel eller et vindusvaskemiddel. Tørk godt av den. Sørg for å sette ringen korrekt inn igjen.

Lukt

- For å fjerne ubehagelig lukt fra mikroovnen kan du sette en skål med vann og sitronsaft i ovnen (bruk en skål som egner seg for mikroovn) og varme dette opp i ca. 5 minutter. Deretter tørker du ut av ovnen med en myk klut.

Ovnlys

- Hvis du må skifte lyset i ovnen, må du henvende deg til et lokalt spesialverksted.

Tekniske data

Modell:.....MWG 2281 H CB

Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:

mikrobølgeovn: 1300 W

grill: 1200 W

varmluft: 1200 W

Beregnet mikrobølgeutgangseffekt: 800 W/2450 MHz

Ovnens volum: 21 liter

Beskyttelsesklasse: I

Nettovekt: 14,1 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- Do not heat cushions or pillows filled with grains, cherry pits or gel in the microwave oven. **DANGER OF FIRE!!!**
- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.

- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 20 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine.
- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Symbols on the Product

On the products you will find symbols that indicate warnings or provide information:



WARNING: Danger of burns!

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.

Overview of the Components

- 1 Control panel
- 2 Grilling grid
- 3 Drive axle
- 4 Slide ring
- 5 Revolving tray
- 6 Door lock
- 7 Viewing window

Switches on the Control Panel

MICROWAVE

Microwave: Selection of the power levels of the microwave

GRILL (time-controlled)

Grill: For grilling and gratinating
Grill/Comb: Grill and microwave work alternately

CONVECTION

Hot air: Hot air operation, select a temperature

COMBI. (temperature-controlled)

Grill/Comb: Grill and microwave work alternately

DEFROST

Automatic defrost

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Press once to stop the cooking process
Delete: Press twice to cancel the programme
Clock: Together with the rotary knob for adjusting the clock or cooking time

START/+30Sec./CONFIRM

Start of the programme
 Confirmation of the Input

Locking

Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and the START/+30Sec./CONFIRM button at the same time to lock the control panel (child lock)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Rotary knob for adjusting the clock, cooking time of automatic programs or weights

Intended Use

This device is used:

- for heating up and cooking solid or liquid foods,
- for browning and grilling solid foods.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm C. Bomann GmbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- Only the grilling grid is suitable for the COMBI mode of operation.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Suitable Microwave Tableware

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.
- Do not use any paper dishes made of recycled material as these may contain small amounts of metal, which may result in sparks or fires.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.

Symbols on the Control Panel

Symbol	Meaning/ Function	Symbol	Meaning/ Function
	Microwave		Hot air
	Defrost		Automatic Program
	Grill		Power high/low
	Microwave + Grill		Child lock active

The list below is intended to help you select suitable microwave tableware:

Material	Suitable for			
	micro-wave	grill	hot air	combination*
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no	no
Kitchen roll	yes	no	no	no
Metal tray	no	yes	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	yes	no

*) Combination of grill with microwave or hot air

Setting the Time

i NOTE:

When the device is switched on for the first time a buzzer is heard and „0:00“ appears in the display.

- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button. The display changes to „0:00“. The first figure flashes.
- With the help of the rotating knob you can now set the desired hour figure.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button. The second set of figures flash.
- With the help of the rotating knob you can now set the desired minutes figures.
- Press the START/+30SEC./CONFIRM button again to activate the new time.

Initial Operation

i NOTE:

If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times.

The following procedure is strongly recommended:

- Turn the device to the grill function and allow it to run several times without any food inside.
- Please ensure sufficient ventilation.
- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.

- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.



CAUTION:

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

Using the Device

What you should know about microwave operation

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button in order to interrupt the cooking process.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Operating the Microwave

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

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
P100	800	Rapid heating
P 75	600	Cooking
P 50	400	Melting cheese etc.
P 25	200	Defrosting deep-frozen food

4. Use the rotating button to set the desired cooking duration between 5 seconds and 95 minutes.
5. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

i NOTE:

- Every further press of the START/+30SEC./CONFIRM button increases the operating time by 30 seconds.
- Cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

6. After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Interrupting or Stopping the Cooking Process

- If you would like to interrupt the cooking process, press the STOP/CLEAR/CLOCK button or simply open the door.
- If you wish to continue cooking, close the door and press the START/+30SEC./CONFIRM button.
- If you would like to stop the cooking process altogether, press the STOP/CLEAR/CLOCK button twice.

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Water, 0.5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Water, 0.75 l	750 g	800	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Note: Place a glass rod in the vessel to prevent delayed boiling; stir thoroughly before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	800	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	800	3 - 4	no
Joint	250 g	800	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Poultry				
Half a chicken	450 g	800	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	800	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	800	1 - 2	yes
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	800	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	800	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	800	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	800	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	400	0,5 - 1	no
Mash	200 g	400	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking**Practical Cooking Tips**

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

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

This only starts to work again when the door is closed and the START/+30SEC./CONFIRM button is pressed a second time.

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

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

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

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

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

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

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

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

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

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	600	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	600	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	600	6 - 9	yes
Chicory	500 g	600	6 - 7	yes
Peas	500 g	600	6 - 7	yes
Fennel	500 g	600	8 - 11	yes
Green beans	300 g	600	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	600	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	600	8 - 10	yes
Leek	500 g	600	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	600	7 - 9	yes
Carrots	500 g	600	8 - 10	yes
Paprika	500 g	600	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	600	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	600	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	600	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	600	9 - 10	yes
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	600	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	600	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	600	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	600	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat*)				
Meat with sauce	400 g	600	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	600	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	600	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry*)				
Chicken fricassee	250 g	600	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	600	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	600	7 - 8	yes
	400 g	600	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	600	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	600	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	600	7 - 9	yes
French beans	200 g	600	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	600	8 - 9	yes
Peas	300 g	600	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	600	13 - 15	yes
Leek	200 g	600	10 - 11	yes
Corn	200 g	600	4 - 6	yes
Carrots	200 g	600	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	600	7 - 8	yes

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Defrosting and Cooking Vegetables				
Spinach	450 g	600	12 - 13	yes
	600 g	600	15 - 17	yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups / Stews*)				
Stew	500 g	600	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	600	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	600	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

*) Ready-made meals.

Automatic Cooking

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

1. Turn the rotary knob in a clockwise direction and select the desired automatic program. Please see the following table for the possible settings.

Code	Program	Weight in grams/ display	Power
A1	Heating	200	Microwave 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Potatoes	200	Microwave 100%
		400	
		600	
A3	Vegetables	200	Microwave 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Noodles/ Pasta	50	Microwave 100%
		100	
		150	
A5	Meat	150	Microwave 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Fish	150	Microwave 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Microwave/Grill 100%
		400	
A8	Bread	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Poultry (grilled)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your selection.
3. Turn the rotary knob to set the desired weight.
4. To start cooking press the START/+30SEC./CONFIRM button.

After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Automatic Defrost (DEFROST)

With the defrost programs you can automatically defrost your food in two different ways. Select defrost according to weight or time.

1. Select one of the defrost programmes by pressing the DEFROST button repeatedly:
 DEF I Defrost according to weight from 0.1 – 1.0 kg
 DEF II Defrost according to time from 5 seconds – 95 minutes
2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your selection.
3. Use the rotary knob to set the desired weight/time.
4. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start.

i NOTE:

Every further press of the START/+30SEC./CONFIRM button increases the operating time by 30 seconds.

After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Grill

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

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

To grill and grate food, proceed as follows:

1. Press the GRILL button until „G-1“ appears in the display.
2. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to confirm your selection.
3. Set the desired grilling time between 5 seconds and 95 minutes using the rotating button.

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

4. To start cooking press the START/+30SEC./CONFIRM button.

i NOTE:

After half of the time has elapsed, a buzzer reminds you to turn the food over.

After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Combination of Microwave and Grill Operation (GRILL time-controlled)

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

G-2	high grill level	low microwave level
G-3	medium grill level	medium microwave level
G-4	low grill level	high microwave level

1. Press the GRILL button until the desired function appears.
2. Set the desired grilling time between 5 seconds and 95 minutes using the rotating button.
3. To start cooking press the START/+30SEC./CONFIRM button.

After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Combination of Microwave and Grill Operation (COMBI. temperature-controlled)

In these settings the microwave and grill also alternate. You can however set a cooking temperature.

1. Press the COMBI. button until the desired temperature appears.
2. Set the desired grilling time between 5 seconds and 95 minutes using the rotating button.
3. To start cooking press the START/+30SEC./CONFIRM button.

Tips on Combined Operation

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

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

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

Combined Operation Table

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g	12 - 14	no
Meat loaf	500 g	13 - 15	no
Wienerwurst	200 g	2 - 3	no
Frankfurter	200 g	2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			
Poultry			
Chicken pieces	250 g	4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.			
Fish			
Trout, blue	300 g	5 - 6	no
Fish fillet	300 g	3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.			

Heart Air Operation (CONVECTION temperature-controlled)

In hot air operation you can set a cooking temperature.

1. Press the CONVECTION button until the desired temperature appears.

i NOTE Preheating:

Now it is possible to press the START/+30SEC./CONFIRM button in order to preheat the oven.

- Once the desired temperature has been reached, two buzzers are heard.
- Now open the door and place the food to be cooked in the oven.
- Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.

i NOTE:

You cannot enter the cooking time if you have not opened the door!

2. Use the rotary knob to set the desired cooking time between 5 seconds and 95 minutes.
3. Press the START/+30SEC./CONFIRM button to start.

i NOTE:

- Every further press of the START/+30SEC./CONFIRM button increases the operating time by 30 seconds.
- If you press the CONVECTION button during operation, the preset time is displayed for 3 seconds.

After that time has elapsed, the device switches off and 5 buzzers are heard. Then you can remove the food.

Special Functions

Disabling

- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and the START/+30SEC./CONFIRM button at the same time in order to lock the device.

i NOTE:

- The fact that the machine is disabled is then shown in the display.
- The function of the operating controls is now blocked.
- Press the STOP/CLEAR/CLOCK button and the START/+30SEC./CONFIRM button again at the same time in order to unlock the device.

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used. Please do not use any abrasive detergents.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls

- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- The switches should also only be cleaned with a damp cloth. In order to clean the function switch, first open the microwave door to avoid switching on the device so accidentally.

Accessories

- The glass plate should occasionally be cleaned with washing-up liquid or in the dishwasher.
- The rotating ring and the inside floor of the oven should be cleaned regularly. The rotating ring can be removed and cleaned by hand. You may use a mild detergent or window cleaner for this. Please dry thoroughly afterwards. Ensure that the ring is put back in the correct position afterwards.

Odours

- In order to remove any unpleasant odours that may emanate from the microwave, place a dish filled with water and lemon juice that is suitable for microwave use in the oven and heat it for approximately 5 minutes. Then wipe out the oven with a soft cloth.

Oven light

- If you need to replace the lighting in the oven, please contact a specialist workshop near you.

Technical Data

Model:.....MWG 2281 H CB

Power supply:.....230 V, 50 Hz

Power consumption:

microwave:..... 1300 W

grill: 1200 W

hot air:..... 1200 W

Rated microwave power output:..... 800 W/2450 MHz

Cavity volume:..... 21 litres

Protection class:..... I

Net weight: 14.1 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

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

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

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

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

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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać poduszek napełnionych ziarnem, pestkami wiśni lub żelam. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** **nie** wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy. Pamiętaj o zapewnieniu co najmniej 20-centymetrowego odstępu wentylacyjnego ze wszystkich stron urządzenia od szafek, ścian itd.
- **Ostrzeżenie: Dzieciom i osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/ rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczek z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.

- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

Symbole na produkcie

Na produkcie umieszczone są symbole ostrzegawcze i informacyjne:

 **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Panel sterowniczy
- 2 Ruszt grilla
- 3 Oś napędu
- 4 Pierścień ślizgowy
- 5 Talerz obrotowy
- 6 Blokada drzwiczek
- 7 Okienko

Przełącznik na panelu sterowniczym

MICROWAVE

Mikrofale: Wybór poziomów mocy mikrofal

GRILL (ze sterowaniem czasowym)

Opiekacz: Do opiekania i zapiekania

Grill/Comb: Na zmianę pracuje opiekacz i mikrofa.

CONVECTION

Termoobieg: tryb termoobiegu, wybierz temperaturę

COMBI. (ze sterowaniem temperaturowym)

Grill/Comb: Na zmianę pracuje opiekacz i mikrofa.

DEFROST

Automatyczne rozmrażanie

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Naciśnij raz, aby zatrzymać gotowanie.

Kasuj: Naciśnij 2 razy, aby skasować program.

Zegar: Do ustawiania zegara lub czasu gotowania, razem z pokrętką

START/+30Sec./CONFIRM

Start programu

Potwierdzenie wprowadzenia

Blokada

Naciśnij jednocześnie przycisk STOP/CLEAR/CLOCK i przycisk START/+30Sec./CONFIRM, aby zablokować panel sterowniczy (zabezpieczenie przed dostępem dzieci)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Pokrętko do ustawiania zegara, czasu gotowania dla programów automatycznych oraz wartości ciężaru.

Symbole na panelu sterowniczym

Symbol	Znaczenie/funkcja	Symbol	Znaczenie/funkcja
	Mikrofale		Termoobieg
	Rozmrażanie		Program automatyczny
	Opiekacz		Moc duża/mala
	Mikrofale + Opiekacz		Zabezpieczenie przed dostępem dzieci aktywne

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy:

- do podgrzewania i gotowania stałych lub płynnych produktów spożywczych,
- do zapiekania i opiekania stałych produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne a także szkody osobowe.

C. Bomann GmbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie cieplne, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofale.
- Do trybu KOMBI nadaje się tylko ruszt grilla.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

- Idealny materiał na naczynia przeznaczone do używania w kuchenke mikrofalowej to materiał przezroczysty, umożliwiający równomierne podgrzewanie potraw promieniowaniem mikrofalowym.
- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.
- Nie używaj tacek papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.

- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

Materiał	Nadaje się do trybów			
	mikro- fale	grill	termoo- bieg	kombi- nacja*
Naczynia ze szkła żaroodpornego	tak	tak	tak	tak
Naczynia ze szkła nie żaroodpornego	nie	nie	nie	nie
Naczynia/talerze z żaroodpornych materiałów ceramicznych	tak	tak	tak	tak
Pojemniki plastikowe z atestem do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie	nie
Pergamin	tak	nie	nie	nie
Tace metalowe	nie	tak	tak	nie
Ruszt grilla	nie	tak	tak	tak
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	tak	nie

*) Kombinacja opiekacza z mikrofalą lub termoobiegiem.

Ustawienie godziny

i WSKAZÓWKA:

Po pierwszym włączeniu włącza się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu ukazuje się „0:00”.

- Naciśnij przycisk STOP/CLEAR/CLOCK. Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik „0:00”. Będzie migać pierwsza cyfra.
- Za pomocą pokrętki ustaw pożądaną godzinę.
- Naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM. Będzie migać druga i trzecia cyfra.
- Za pomocą pokrętki ustaw pożądaną minutę.
- Naciśnij jeszcze raz przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby uaktywnić nowy czas zegarowy.

Uruchomienie

i WSKAZÓWKA:

Jeżeli na obudowie lub grzałce pozostały resztki poprodukcyjne lub resztki oleju, początkowo może wystąpić dymienie i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie powtórzy się przy ponownym użyciu.

Radzimy wykonać następującą procedurę:

- Ustaw urządzenie na funkcję opiekacza i włącz je kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów.
- Zapewnij odpowiednią wentylację.
- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.

- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.



UWAGA:

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

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofałe

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w płynnym tłuszczu.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- Naciśnij przycisk STOP/CLEAR/CLOCK, aby przerwać cykl gotowania.
- Mikrofałe dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofałe.
- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
 - rozmrażania mrożonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw

Obsługa Mikrofałe

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

Wybrana moc w wyświetlaczu w %	Moc w watach (w przybliżeniu)	Zakres użycia
P100	800	Szybkie podgrzewanie
P 75	600	Gotowanie
P 50	400	Roztapianie sera itd.
P 25	200	Rozmrażanie mrożonek

- Pokrętle proszę ustawić pożądany czas gotowania między 5 sekund a 95 minut.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM. Czas gotowania zależy jest od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.

i WSKAZÓWKA:

- Każde kolejne naciśnięcie przycisku START/+30SEC./CONFIRM przedłuża czas pracy o 30 sekund.
- Gotowanie w kuchence mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchence konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dogotować.

- Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Przerwanie lub zakończenie gotowania

- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk STOP/CLEAR/CLOCK lub po prostu otwórz drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM.
- Aby zakończyć gotowanie, naciśnij dwukrotnie przycisk STOP/CLEAR/CLOCK.

Podgrzewanie

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

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten w wysokim stopniu zależy od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Z tego względu zaleca się sprawdzać od czasu do czasu, czy danie jest już wystarczająco gorące.

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: Do naczynia włóż pręcik szklany, opóźniający wrzenie, przed wypiciem dobrze wymieszaj.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękla.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2 porcje.	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	400	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	400	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania

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

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

Urządzenie pracuje z powrotem dopiero po zamknięciu drzwiczek i ponownym uruchomieniu przycisku START/+30SEC./CONFIRM.

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

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

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

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże.
Obowiązuje żelazna reguła:

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

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

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

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

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

Tabela Gotowanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Warzywa				
Bakłażany	500 g	600	7 - 10	tak
Kalafior	500 g	600	8 - 11	tak
Brokuły	500 g	600	6 - 9	tak
Cykoria	500 g	600	6 - 7	tak
Groszek	500 g	600	6 - 7	tak
Koper włoski	500 g	600	8 - 11	tak
Zielona fasolka	300 g	600	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	600	9 - 12	tak
Kalarepa	500 g	600	8 - 10	tak
Szczypiorek	500 g	600	7 - 9	tak
Kolby kukurydzy	250 g	600	7 - 9	tak
Marchew	500 g	600	8 - 10	tak
Papryka	500 g	600	6 - 9	tak
Bruksela	300 g	600	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	600	6 - 9	tak
Pomidory	500 g	600	6 - 7	tak
Cukinia	500 g	600	9 - 10	tak
Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawiać dopiero przed serwowaniem.				
Owoce				
Kompot z jabłek, gruszek	500 g	600	5 - 8	tak
Powidła	250 g	600	4 - 6	nie
Kompot rabarbarowy	250 g	600	5 - 8	tak
Pieczone jabłka, 4 sztuki	500 g	600	7 - 9	tak
Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.				
Mięso*)				
Mięso z sosem	400 g	600	10 - 12	tak
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki	500 g	600	10 - 15	tak
Rolada wołowa	250 g	600	7 - 8	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Drób*)				
Potrąwka z kury	250 g	600	6 - 7	tak
Zupa z drobiu	200 g	600	5 - 6	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				
Ryba				
Filet z ryby	300 g	600	7 - 8	tak
	400 g	600	8 - 9	tak
Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.				
Rozmrażanie i gotowanie warzyw				
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g	600	14 - 16	tak
Szpinak liściasty	300 g	600	11 - 13	tak
Kalafior	200 g	600	7 - 9	tak
Fasola szparagowa	200 g	600	8 - 10	tak
Brokuły	300 g	600	8 - 9	tak
Groszek	300 g	600	7 - 8	tak
Kalarepa	300 g	600	13 - 15	tak
Szczypiorek	200 g	600	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	600	4 - 6	tak
Marchew	200 g	600	5 - 6	tak
Bruksela	300 g	600	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	600	12 - 13	tak
	600 g	600	15 - 17	tak
Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przyprawiać dopiero przed serwowaniem.				
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe*)				
Potrąwka jednogarnkowa	500 g	600	13 - 15	tak
Zupa z dodatkiem	300 g	600	7 - 8	tak
Zupa kremowa	500 g	600	13 - 15	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.				

*) Potrawy wstępnie przyrządzone.

Gotowanie automatyczne

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

- Obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wybierz pożądaný program automatyczny. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Kod	Program	Ciężar w gramach/ wskaźnik	Moc
A1	Podgrzewanie	200	Mikrofale 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Ziemniaki	200	Mikrofale 100%
		400	
		600	

Kod	Program	Ciężar w gramach/ wskaźnik	Moc
A3	Warzywa	200	Mikrofałe 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Kluski/ makaron	50	Mikrofałe 100%
		100	
		150	
A5	Mięso	150	Mikrofałe 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Ryby	150	Mikrofałe 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Mikrofałe/Opiekacz 100%
		400	
A8	Chleb	50	Opiekacz 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Drób (opiekany)	1000	Opiekacz G-2
		1250	
		1500	

- Naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić wybór.
- Ustaw pokrętką pożądaną ciężar.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Automatyczne rozmrażanie (DEFROST)

Dzięki programowi rozmrażania możesz rozmrażać produkty na dwa sposoby. Wybierz rozmrażanie według ciężaru lub według czasu.

- Naciskając wielokrotnie przycisk DEFROST, wybierz odpowiedni program rozmrażania.
DEF I Rozmrażanie wg ciężaru 0,1 – 1,0 kg
DEF II Rozmrażanie wg czasu od 5 sekund do 95 minut
- Naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić wybór.
- Ustaw pokrętką pożądaną ciężar/czas.
- Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

WSKAZÓWKA:

Każde kolejne naciśnięcie przycisku START/+30SEC./CONFIRM przedłuża czas pracy o 30 sekund.

Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Grill

Do grillowania proszę wykorzystać ruszt grilla. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekana żywność położyć bezpośrednio na ruszcie.

Rozgrzewanie wstępne grilla nie jest konieczne, ponieważ grill działający na podczerwień bezpośrednio wytwarza promieniowanie ciepłe.

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

- Naciskaj przycisk GRILL/aż na wyświetlaczu ukaże się „G-1”.
- Naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby potwierdzić wybór.
- Pokrętką proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 5 sekund a 95 minut.

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Tost opiekany z serem	2-3	3-4	nie

- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

WSKAZÓWKA:

Po upływie połowy tego czasu odezwie się sygnał dźwiękowy – należy wówczas obrócić produkt.

Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Kombinacja trybu mikrofał i opiekacza (GRILL ze sterowaniem czasowym)

W tym ustawieniu mikrofał i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

G-2	Duży udział opiekacza	Mały udział mikrofał
G-3	Średni udział opiekacza	Średni udział mikrofał
G-4	Mały udział opiekacza	Duży udział mikrofał

- Naciskaj przycisk GRILL aż ukaże się pożądana funkcja.
- Pokrętką proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 5 sekund a 95 minut.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Kombinacja trybu mikrofał i opiekacza (COMBI. ze sterowaniem temperaturowym)

Także przy tych ustawieniach mikrofał i opiekacz pracują prze-
miennie. Możesz jednak ustawić temperaturę gotowania.

- Naciskaj przycisk COMBI aż ukaże się pożądana funkcja.
- Pokrętką proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 5 sekund a 95 minut.
- W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

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

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

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

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
	750 g	12 - 15	nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kielbaski wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kielbaski nakłuć widelcem.			
Drób			
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.			
Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

Tryb termoobiegu

(CONVECTION ze sterowaniem temperaturowym)

W trybie termoobiegu możesz ustawić temperaturę gotowania.

1. Naciskaj przycisk CONVECTION aż ukaże się pożądana temperatura.

i WSKAZÓWKA Wstępne rozgrzewanie:

W tym momencie możesz nacisnąć przycisk START/+30SEC./CONFIRM, aby rozgrzać kuchenkę.

- Po osiągnięciu pożądanego czasu gotowania odezwią się dwa sygnały.
- Otwórz drzwiczki i wstaw do kuchenki przeznaczony do gotowania produkt.
- Pokrętle ustaw pożądaną czas gotowania od 5 sekund do 95 minut.

i WSKAZÓWKA:

Nie można ustawić czasu gotowania, jeżeli drzwiczki nie są otwarte!

2. Pokrętle ustaw pożądaną czas gotowania od 5 sekund do 95 minut.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START/+30SEC./CONFIRM.

i WSKAZÓWKA:

- Każde kolejne naciśnięcie przycisku START/+30SEC./CONFIRM przedłuża czas pracy o 30 sekund.
- Naciśnięcie przycisku CONVECTION w trakcie pracy spowoduje wyświetlenie przez 3 sekundy ustawionej temperatury.

Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się i generowany jest 5-krotny sygnał dźwiękowy. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Funkcje specjalne

Blokada

- Naciśnij jednocześnie przycisk STOP/CLEAR/CLOCK i przycisk START/+30Sec./CONFIRM, aby zablokować urządzenie.

i WSKAZÓWKA:

- Blokada pokazywana jest w wyświetlaczu.
- Funkcje elementów obsługi są zablokowane.

- Naciśnij jeszcze raz jednocześnie przycisk STOP/CLEAR/CLOCK i przycisk START/+30Sec./CONFIRM, aby odblokować urządzenie.

Czyszczenie

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Wnętrze

- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki. Rozlane płyny i zacieki można usunąć ze ścianek kuchenki wilgotną szmatką. Jeżeli kuchenka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego środka czyszczącego. Nie używaj żadnych agresywnych środków czyszczących.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szybki przecieraj wilgotną szmatką i regularnie usuwaj zacieki i plamy, powstające wskutek wykipienia potrawy.

Ścianki zewnętrzne

- Zewnętrzne ścianki obudowy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby woda nie dostała się do otworów w obudowie i w konsekwencji do wnętrza urządzenia.
- Do czyszczenia przełączników używaj tylko wilgotnej ściereczki. Aby oczyścić przełącznik funkcji, otwórz najpierw drzwi kuchenki mikrofalowej, aby uniknąć przypadkowego włączenia kuchenki w trakcie czyszczenia.

Akcesoria

- Talerz szklany umyj od czasu do czasu za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Pierścień obrotowy i dno wewnątrz kuchenki należy regularnie czyścić. Pierścień obrotowy można wyjąć i umyć ręcznie. Można przy tym użyć łagodnego środka czyszczącego lub płynu do mycia szyb. Następnie dobrze wysuszyć. Zwrócić uwagę na prawidłowe założenie pierścienia obrotowego.

Zapach

- Aby usunąć z kuchenki mikrofalowej nieprzyjemne zapachy, wstaw do kuchenki odpowiednie naczynie napełnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

- W razie potrzeby wymiany przepalanej żarówki oświetlającej wnętrze kuchenki zwróć się do pobliskiego warsztatu specjalistycznego.

Dane techniczne

Model:.....MWG 2281 H CB

Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

K. mikrofal:..... 1300 W

grill: 1200 W

termoobieg:..... 1200 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal: 800 W/2450 MHz

Objętość komory roboczej:.....21 l

Stopień ochrony: I

Masa netto:..... 14,1 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęć sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176)



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).



VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.

Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- Sáčky plněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem neohřívejte v mikrovlnné troubě. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně školená.

- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Vaši mikrovlnnou troubu **nestavte** do skříně. Dbejte nato, aby na všech stranách spotřebiče byla vůči skříním, stěnám apod. dodržena minimální vzdálenost pro ventilaci 20 cm.
- **Výstraha: Děti a nemocné osoby** mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.
- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání **živých tvorů**.
- Používejte jen nádobí z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádobí pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **Pozor, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístrojích využívajících energii mikrovln ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistěte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytek potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.

Symbole na výrobku

Na výrobku naleznete symboly s výstražným nebo informačním charakterem:



VÝSTRAHA: Nebezpečí popálení!

Během provozu může být teplota povrchu, kterého se můžete i omylem dotknout, velmi vysoká.

Přehled ovládacích prvků

- 1 Ovládací panel
- 2 Grilovací rošt
- 3 Hnací osa
- 4 Kluzný kroužek
- 5 Otočný talíř
- 6 Uzávěr dvířek
- 7 Okénko

Spínač na ovládacím panelu

MICROWAVE

Mikrovlnná trouba: Navolení výkonových stupňů mikrovlnné trouby

GRILL (časově řízené)

Gril: Pro grilování a zapékání

Gril/Combi: Gril a mikrovlnná trouba pracují střídavě

CONVECTION

Horký vzduch: Horkovzdušný provoz, navolte teplotu

COMBI. (teplotně řízené)

Gril/Combi: Gril a mikrovlnná trouba pracují střídavě

DEFROST

Automatické rozmrazení

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: Pro zastavení průběhu vaření stiskněte jednou

Zrušení: Pro zrušení programu stiskněte dvakrát

Hodiny: Ve spojení s otočným knoflíkem pro nastavení času nebo doby přípravy

START/+30Sec./CONFIRM

Spuštění programu
Potvrzení zadání

Zablokování

Současným stisknutím tlačítka STOP/CLEAR/CLOCK a tlačítka START/+30Sec./CONFIRM zablokujete ovládací panel (dětská pojistka)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Otočný knoflík pro nastavení času, doby přípravy automatických programů či hmotnostních hodnot

Symbole na ovládacím panelu

Symbol	Význam/ Funkce	Symbol	Význam/ Funkce
	Mikrovlnná trouba		Horký vzduch
	Rozmrazování		Automatický program
	Gril		Velký/Malý výkon
	Mikrovlnná trouba + Gril		Dětská pojistka aktivní

Použití odpovídající určení

Tento přístroj slouží:

- k ohřívání a vaření potravin v pevném či kapalném skupenství.
- k zapékání a grilování potravin v pevném skupenství.

Je určen výhradně pro tento účel a smí být používán rovněž pouze pro tento účel. Smí být používán jen způsobem popsaným v tomto návodu k použití. Tento přístroj nesmíte používat pro průmyslové účely.

Každé jiné použití se pokládá za použití neodpovídající určení a může vést k poškození věcí či dokonce k poranění osob.

C. Bomann GmbH neručí za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu

- Protože při grilovacím a kombi-provozu je používáno sálavé teplo, používejte jen žáruvzdorné nádoby.
- Při čistě grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádobí nesmí být ale používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Pro druh provozu KOMBI je vhodný jen grilovací rošt.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací štěrby musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

Nádobí vhodné pro mikrovlnou troubu

- Ideální materiál pro používání v mikrovlnné troubě je průhledný, který umožňuje mikrovlnnému záření ohřívat pokrmu stejnoměrně.
- Mikrovlnné záření nemůže proniknout kovem, proto by se neměly používat kovové nádoby či talíře.
- Nepoužívejte žádné misky z recyklovaného papíru, neboť mohou obsahovat drobné kovové části, což může vést ke vzniku jisker a požáru.
- Kulaté/oválné misky a talíře jsou vhodnější než hranaté, neboť pokrm v rozích se mohou převařit.

Níže uvedený seznam by Vám měl ulehčit volbu vhodného nádobí pro mikrovlnnou troubu:

Materiál	Vhodné pro			
	mikro- vlnnou troubu	gril	horký vzduch	kombi- nace*
Žárovzdorné skleněné nádoby	ano	ano	ano	ano
Skleněné nádoby, které nejsou žárovzdorné	ne	ne	ne	ne
Žárovzdorné keramické nádoby/talíře	ano	ano	ano	ano
Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnné trouby	ano	ne	ne	ne
Kuchyňský papír	ano	ne	ne	ne
Kovové tácy	ne	ano	ano	ne
Grilovací rošt	ne	ano	ano	ano
Hliníková fólie a nádoby z fólie	ne	ano	ano	ne

*) Kombinace grilu s mikrovlnnou troubou či s horkým vzduchem.

Nastavení času

i UPOZORNĚNÍ:

Při prvním zapnutí zazní signál a na displeji se objeví „0:00“.

- Stiskněte tlačítko STOP/CLEAR/CLOCK. Ukazatel se změní na „0:00“. První číslice bliká.
- Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou hodinu.
- Stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM. Druhé číslice blikají.
- Pomocí otočného knoflíku nastavte požadované minuty.
- Opětovným stisknutím tlačítka START/+30SEC./CONFIRM se aktivuje nový čas.

Uvedení do provozu

i UPOZORNĚNÍ:

Pokud by se na plášti či na topném článku nacházely zbytky vaření či oleje, může na začátku šířit kouř či zápach. Jedná se o normální situaci a při opakovaném použití se již nevyskytne.

Důrazně doporučujeme, abyste postupovali následujícím způsobem:

- Nastavte přístroj na funkci grilování a nechte ho několikrát pracovat bez použití potravin.
- Dbejte prosím na dostatečné větrání.
- Vyjměte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnací osu tak, aby zapadl do vybrání hnací osy a ležel rovně.
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.

- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříní přístroje.
- Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.



POZOR:

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

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částice vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- Přístroj není vhodný k pečení v plovoucím tuku.
- Ohřívejte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Stisknutím tlačítka STOP/CLEAR/CLOCK přerušíte průběh vaření.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmrazených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel

Ovládání mikrovlnné trouby

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

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve wattech (přibližný)	Oblast použití
P100	800	Rychlý ohřev
P 75	600	Dodělání
P 50	400	Rozpouštění sýrů atd.
P 25	200	Rozmrazování zmrazených potravin

4. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 5 sekund až 95 minut.
5. K zahájení provozu stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM. Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.

i UPOZORNĚNÍ:

- Každé další stisknutí tlačítka START/+30SEC./CONFIRM prodlužuje dobu provozu o 30 vteřin.
- Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nejste-li si jisti správnou dobou přípravy, nastavte si dobu provozu poněkud kratší a v případě potřeby ji pak prodlužte.

6. Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Přerušení či ukončení procesu přípravy

- Pokud byste chtěli proces přípravy přerušit, stiskněte tlačítko STOP/CLEAR/CLOCK či pouze otevřete dveře.
- Pokud by poté proces přípravy pokrmů dále pokračoval, musíte zavřít dvířka a stisknout tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.
- Pokud byste chtěli proces přípravy pokrmů zcela ukončit, stiskněte dvakrát tlačítko STOP/CLEAR/CLOCK.

Ohřívání

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

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

Tabulka ohřívání

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny				
Voda, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Voda, 0,5 litru	500 g	800	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g	800	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte skleněnou tyčku proti utajenému varu, před pitím dobře promíchejte.				
Jídla na talíři				
Řízek, brambory a zelenina	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g	800	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.				
Maso				
Řízek, smažený	200 g	800	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	800	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g	800	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.				
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	800	3,5 - 5	ne
Drůbeží sekaná	400 g	800	3 - 4,5	ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Přílohy				
Těstoviny, rýže 1 porce	150 g	800	1 - 2	ano
2 porce	300 g	800	2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g	800	3 - 4	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit.				
Polévky/omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	800	1 - 1,5	ano
Polévka se zavářkou	250 g	800	1,5 - 2	ano
Omáčky	250 g	800	1 - 2	ano
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml	400	0,5 - 1	ne
Kašička	200 g	400	1 - 1,5	ne
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!				

Dodělávání

Praktické tipy k dodělávání

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

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

Spotřebič je v provozu teprve tehdy, když jsou dvířka zavřena a tlačítko START/+30SEC./CONFIRM je znovu uvedeno do provozu.

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

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

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

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

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

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

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

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

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

Tabulka dodělávání

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

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Rozmrazování a dovařování zeleniny				
Špenát	450 g	600	12 - 13	ano
	600 g	600	15 - 17	ano
Tip: Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.				
Polévky / "jídla z jednoho hrnce")				
Jídlo z jednoho hrnce	500 g	600	13 - 15	ano
Polévka se zavářkou	300 g	600	7 - 8	ano
Krémová polévka	500 g	600	13 - 15	ano
Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.				

*) Již předem připravené pokrmy.

Automatické vaření

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

- Otočte knoflík ve směru hodinových ručiček a zvolte požadovaný automatický program. Možná nastavení jsou uvedena v následující tabulce.

Kód	Program	Hmotnost v gramech/ Ukazatel	Výkon
A1	Ohřívání	200	Mikrovlnná trouba 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Brambory	200	Mikrovlnná trouba 100%
		400	
		600	
A3	Zelenina	200	Mikrovlnná trouba 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Nudle/ Těstoviny	50	Mikrovlnná trouba 100%
		100	
		150	
A5	Maso	150	Mikrovlnná trouba 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Ryby	150	Mikrovlnná trouba 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Mikrovlnná trouba/ Gril 100%
		400	
A8	Chléb	50	Gril 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Drůbež (grilované)	1000	Gril G-2
		1250	
		1500	

- Stisknutím tlačítka START/+30SEC./CONFIRM potvrdíte Váš výběr.

3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou hmotnost.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Automatické rozmrazení (DEFROST)

Pomocí rozmrazovacího programu můžete potraviny automaticky rozmrazovat na dva způsoby. Zvolte rozmrazování v závislosti na hmotnosti či na čase.

1. Opakovaným stisknutím tlačítka DEFROST si vyberte jeden z programů rozmrazení:

dEF I	Rozmrazování v závislosti na hmotnosti	od 0,1 do 1,0kg
dEF II	Rozmrazování v závislosti na čase	od 5 vteřin do 95 minut
2. Stisknutím tlačítka START/+30SEC./CONFIRM potvrdíte Váš výběr.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou hmotnost/požadovaný čas.
4. Pro zahájení stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

i UPOZORNĚNÍ:

Každé další stisknutí tlačítka START/+30SEC./CONFIRM prodlužuje dobu provozu o 30 vteřin.

Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Gril

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

“Předehřívání” grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teplo bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stisknutím tlačítka GRILL se na displeji objeví „G-1“.
2. Stisknutím tlačítka START/+30SEC./CONFIRM potvrdíte Váš výběr.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 5 sekund až 95 minut.

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

4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

i UPOZORNĚNÍ:

Po uplynutí poloviny času Vás signální tón vyzvou, abyste potraviny otočili.

Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Kombinace provozu mikrovlnné trouby a grilu (GRILL časově řízené)

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

G-2	vysoký podíl potravin připravených na grilu	malý podíl potravin připravených v mikrovlnné troubě
G-3	střední podíl potravin připravených na grilu	střední podíl potravin připravených v mikrovlnné troubě
G-4	malý podíl potravin připravených na grilu	vysoký podíl potravin připravených v mikrovlnné troubě

1. Stiskněte tlačítko GRILL, dokud se neobjeví požadovaná funkce.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 5 sekund až 95 minut.
3. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Kombinace provozu mikrovlnné trouby a grilu (COMBI. teplotně řízené)

I v těchto nastaveních pracuje mikrovlnná trouba a gril střídavě. Máte však možnost stanovit dobu přípravy.

1. Stiskněte tlačítko COMBI., dokud se neobjeví požadovaná teplota.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 5 sekund až 95 minut.
3. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

Typy pro kombinovaný provoz

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

Pro velké, silné potraviny, jako je např. vepřová pečeně, doba mikrovlnného zpracování odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nepřiliš silné potraviny. **Při grilování se však věci mají opačně. Čím blíže se potravina dostane ke grilu, tím rychleji zhnědne.** To znamená, že když připravujete velké kusy pečeně v kombi-provozu, je doba grilování případně kratší než pro menší kusy pečeně.

Pro grilování používejte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí. (Výjimka: Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři!)

Tabulka kombi-provoz

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

Horkovzdušný provoz (CONVECTION teplotně řízené)

Při horkovzdušném provozu máte možnost stanovit dobu přípravy.

1. Stiskněte tlačítko CONVECTION, dokud se neobjeví požadovaná teplota.

i UPOZORNĚNÍ Předehřívání:

V tomto okamžiku máte možnost stisknout tlačítko START/+30SEC./CONFIRM, abyste předehřáli sporák.

- Po dosažení požadované teploty zazní dva signály.
- Nyní otevřete dvířka a vložte potraviny do trouby.
- Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu trvání přípravy mezi 5 vteřinami a 95 minutami.

i UPOZORNĚNÍ:

Dobu přípravy nemůžete zadat, pokud jste neotevřeli dvířka!

2. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu přípravy mezi 5 vteřinami a 95 minutami.
3. Pro zahájení stiskněte tlačítko START/+30SEC./CONFIRM.

i UPOZORNĚNÍ:

- Každé další stisknutí tlačítka START/+30SEC./CONFIRM prodlužuje dobu provozu o 30 vteřin.
- Během provozu stiskněte tlačítko CONVECTION a po dobu 3 vteřin se Vám zobrazí předem nastavená teplota.

Po uplynutí času se přístroj vypne a zazní 5 signálů. Jídlo můžete vyjmout.

Zvláštní funkce

Zablokování

- Současným stisknutím tlačítka STOP/CLEAR/CLOCK a tlačítka START/+30sec./CONFIRM zablokujete přístroj.

i UPOZORNĚNÍ:

- Zablokování se zobrazí na displeji.
- Je zablokována funkce ovládacích prvků.
- Současným stisknutím tlačítka STOP/CLEAR/CLOCK a tlačítka START/+30sec./CONFIRM zablokování zrušíte.

Čištění

Mikrovlnnou troubu vypněte a vytáhněte zástrčku.

Vnitřní prostor

- Udržujte vnitřek trouby čistý. Tekutiny, které postříkaly a vytekly na stěny trouby můžete odstranit vlhkou látkou. Pokud je trouba velmi znečištěna, je možné použít i jemný čistící prostředek. Nepoužívejte prosím žádné agresivní čistící prostředky.
- Skleněný průhled otírejte z vnitřní a vnější strany navlhčenou látkou a pravidelně odstraňujte postříkané plochy a skvrny od tekutin, které vytekly.

Vnější stěny

- Vnější stěny pláště by měly být čišťeny pouze navlhčenou látkou. Dbejte na to, aby se voda nedostala do otvorů pláště a tím i do vnitřku spotřebiče.
- Spínač prosím čistěte také pouze navlhčenou látkou. Pro čištění spínače funkcí otevřete nejdříve dvířka mikrovlnné trouby, aby omylem nedošlo k zapnutí spotřebiče.

Příslušenství

- Příležitostně byste měli očistit skleněný otočný talíř pomocí prostředku na mytí nádobí či v myčce.
- Otočný věnec a vnitřní dno trouby by měly být čišťeny pravidelně. Otočný věnec můžete vyjmout a opláchnout ručně. Můžete na něj použít jemný čistící prostředek či prostředek na čištění oken. Poté dobře osušte. Dbejte na to, abyste věnec potom opět správně nasadili.

Zápach

- Abyste mohli z mikrovlnné trouby odstranit nepříjemné zápachy, postavte mísu vhodnou pro mikrovlnnou troubu, naplňte vodou a citrónovou šťávou a položte do trouby, které poté nechte hřát cca 5 minut. Nakonec troubu vytřete navlhčenou látkou.

Osvětlení trouby

- Pro výměnu osvětlení trouby se prosím obraťte na odborný servis v blízkosti Vašeho bydliště.

Technické údaje

Model:.....MWG 2281 H CB

Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlné trouby: 1300 W

grilu: 1200 W

horký vzduch: 1200 W

Stanovení rozměrů –

výchozí výkon mikrovlné trouby:..... 800 W/2450 MHz

Objem varného prostoru:21 litr

Třída ochrany: I

Čistá hmotnost: 14,1 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- A maggal, cseresznyemaggal vagy zselével töltött párnát nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni. **TÜZVESZÉLY!**
- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtótmítés megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.

- **Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés:** ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe! Ügyeljen rá, hogy a szekrényekhez, falakhoz, stb. viszonyítva a készülék mindegyik oldalától számítva legalább 20 cm szellőzési távolság legyen.
- **Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek** csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.
- **Figyelmeztetés:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban használjuk, a magas hőmérséklet miatt gyermekek **csak** felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- **Megjegyzés:** a mikrosütőt **ne** használjuk **élő** állatok melegítésére.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag-** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **Figyelem! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételkor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszer, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótmítés és vele szomszédos alkatrészek beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.

A terméken lévő jelzések

A terméken az alábbi figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzések találhatóak:

FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszély!
Működés közben az éríthető felület nagyon átforrósodhat.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Kezelőmező
- 2 Grillrács
- 3 Hajtótengely
- 4 Csúszógyűrű
- 5 Forgó tányér
- 6 Ajtózár
- 7 Ablak

A kezelőmezőn lévő kapcsolók

MICROWAVE

Mikrohullám: a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatának kiválasztása

GRILL (időzített)

Grill: grillezéshez vagy átsütéshez
Grill/Combi: a grill és a mikrohullám felváltva működnek

CONVECTION

Légkeverés: légkeveréses üzemmód, válassza ki a hőmérsékletet

COMBI. (hőmérséklet által szabályozott)

Grill/Combi: a grill és a mikrohullám felváltva működnek

DEFROST

automatikus kiolvasztás

STOP/CLEAR/CLOCK

Stop: egyszer megnyomva a melegítés megállítására kétszer megnyomva
Törlés: A forgatható gombbal összekötve a pontos idő vagy a főzési idő beállítására
Óra:

START/+30Sec./CONFIRM

A program indítása
A beadott adag igazolása

Zárolás

Nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK gombot és a START/+30Sec./CONFIRM gombot, ha le szeretné zárni a kezelőmezőt (gyerekzár)

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

A pontos idő, automatikus programok főzési ideje vagy súlyértéke

A kezelőmező jelei

Jel	Jelentés/ Funkció	Jel	Jelentés/ Funkció
	Mikrohullám		Légkeverés
	Kiolvasztás		Automatika program
	Grill		Teljesítmény nagy/kicsi
	Mikrohullám + Grill		Gyerekzár aktív

Rendeltetésszerű használat

A készülék az alábbi célokra alkalmas:

- szilárd és folyékony élelmiszerek megmelegítésére és főzésére
- szilárd élelmiszerek átsütésére és grillezésére

Kizárólag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden másfajta használat rendeltetésellenesnek minősül, anyagi kárt, vagy akár még személyi kárt is okozhat.

A C. Bomann GmbH nem vállal felelősséget a rendeltetésellenes használatból eredő károkért.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén - használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- KOMBI üzemmódra csak a sütőrostély alkalmas.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

- A mikrohullámú sütőben való használatra olyan anyag a legalkalmasabb, amely átlátszó és átengedi a mikrohullámokat, hogy azok egyenletesen melegítsék fel az ételt.
- A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen, ezért ne használjon fémes edényeket vagy tányérokat.
- Ne használjon újrahasznosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázáshoz vagy égéshez vezethet.
- A kerek/ovális edények és tányérok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	mikro- hullám- hoz	grillhez	hőlé- fűvás	kom- bináció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	igen
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	nem
Hőálló kerámiaedény/- tál	igen	igen	igen	igen
Mikrosütőhöz alkalmas műanyagedény	igen	nem	nem	nem
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem	nem
Fém tálcá	nem	igen	igen	nem
Grillrács	nem	igen	igen	igen
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem	igen	igen	nem

*) grill és mikrohullám vagy légkeverés kombinációja.

Idő beállítása

! TÁJÉKOZTATÁS:

Első bekapcsoláskor hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „0:00” jelenik meg.

- Nyomja meg a STOP/CLEAR/CLOCK gombot. A kijelző „0:00” vált. Az első számjegy villog.
- A forgatható gomb segítségével állíthatja be a kívánt órák számát.
- Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot. A második két számjegy villog.
- A forgatható gomb segítségével állíthatja be a kívánt percek számát.
- Nyomja meg még egyszer a START/+30SEC./CONFIRM gombot, ilyenkor az új pontos időt kapcsolja be.

Üzembe helyezés

! TÁJÉKOZTATÁS:

Amennyiben a burkolaton vagy a fűtőrészen a gyártásból visszamaradt darabok vagy olajfoltok lennének, előfordulhat, hogy kezdetben kellemetlen szagot érzünk. Ez természetes jelenség és többszöri használat után már nem fog fellépni.

Mindenképpen ajánlatos az alábbi módon eljárni:

- Állítsa a készüléket grillező funkcióra és többször működtesse ételkészítés nélkül.
- Gondoskodjon elegendő szellőztetésről.

MAGYARUL

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.

- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldalról semmilyen beszerelt részt!

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízmolekulákat. Nincs hőszugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsírokban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszíti a hatékonyságából.
- Nyomja meg a STOP/CLEAR/CLOCK gombot, ha megszeretné szakítani a főzést.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.

A mikrohullámú készülék kezelése

1. Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)
3. A MICROWAVE gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
P100	800	Gyors felforrósítás
P 75	600	Puhítás
P 50	400	Olvasztás, pl. sajtó, stb.
P 25	200	Fagyasztott ételek felolvasztására

4. A forgatható gombbal állítsa be 5 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
5. Az indításhoz nyomja le a START/+30SEC./CONFIRM gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.

TÁJÉKOZTATÁS:

- A START/+30SEC./CONFIRM gomb minden egyes megnyomására az üzemelési idő 30 másodperccel hosszabbodik.
- Ne feledje, hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.

6. Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

A főzési folyamat megszakítása és befejezése

- Ha meg szeretné szakítani a főzést, nyomja meg a STOP/CLEAR/CLOCK-gombot és egyszerűen nyissa ki az ajtót.
- Ha ezután folytatni szeretné a főzést, csukja be az ajtót és nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM-gombot.
- Ha teljesen be szeretné fejezni a főzést, nyomja meg kétszer a STOP/CLEAR/CLOCK-gombot.

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletűre lehet felmelegíteni anélkül, hogy sok lábast kellene használnunk.

Az alábbi táblázatban megadott felforrósítási idők csak irányértékek, mivel az idő nagymértékben függ az étel alaphőmérsékletétől és összetételétől. Ajánlatos ezért, ellenőrizni, hogy az étel eléggé forró-e már.

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	800	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	800	2 - 3	nem
Tipp: Étolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.				

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	800	3,5 - 5	nem
Csirkebelsőség	400 g	800	3 - 4,5	igen
Tipp: Étolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köreték				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2 adag	300 g	800	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	800	3 - 4	igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szósok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	800	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	800	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	800	1 - 2	igen
Bébiétel				
Tej	100 ml	400	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	400	1 - 1,5	nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

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

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a START/+30SEC./CONFIRM-gombot.

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

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

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

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

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

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes, **hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.**

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

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

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség				
Padlizsán	500 g	600	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	600	8 - 11	igen
Brokkoli	500 g	600	6 - 9	igen
Chicoree	500 g	600	6 - 7	igen
Borsó	500 g	600	6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	600	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	600	13 - 15	igen
Krumpli	500 g	600	9 - 12	igen
Karalábé	500 g	600	8 - 10	igen
Póréhagyma	500 g	600	7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	600	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	600	8 - 10	igen
Paprika	500 g	600	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	600	7 - 10	igen
Spárga	300 g	600	6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	600	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	600	9 - 10	igen
Tipp: Tegyük üvegpálcát az edénybe, mielőtt megkavarnánk a folyadékot.				
Gyümölcs				
Alma-, körtekompót	500 g	600	5 - 8	igen
Szilvalekvár	250 g	600	4 - 6	nem
Rebarbarakompót	250 g	600	5 - 8	igen
Sültalma, 4 darab	500 g	600	7 - 9	igen
Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.				
Hús*)				
Hús szósszal	400 g	600	10 - 12	igen
Gulyás, hirtelensült	500 g	600	10 - 15	igen
Marhahús-filet	250 g	600	7 - 8	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Szárnyasok*)				
Csirkebelsőség	250 g	600	6 - 7	igen
Szárnyashús-leves	200 g	600	5 - 6	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni				
Hal				
Halfilet	300 g	600	7 - 8	igen
Halfilet	400 g	600	8 - 9	igen
Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.				
Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta	450 g	600	14 - 16	igen
Száraz spenót	300 g	600	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	600	7 - 9	igen
Fejteni való bab	200 g	600	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	600	8 - 9	igen
Borsófélék	300 g	600	7 - 8	igen
Karalábé	300 g	600	13 - 15	igen
Póréhagyma	200 g	600	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	600	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	600	5 - 6	igen
Kelbimbó	300 g	600	7 - 8	igen

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség felengedése és puhítása				
Spenót	450 g	600	12 - 13	igen
	600 g	600	15 - 17	igen
Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.				
Levesek/Egytál-ételek*)				
Egytál-étel	500 g	600	13 - 15	igen
Leves levesbetéttel	300 g	600	7 - 8	igen
Krémleves	500 g	600	13 - 15	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.				

*) Korábban elkészített étel.

Automatikus főzés

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

1. Fordítsa el a forgatható gombot az óramutató járásával megegyező irányban és válassza ki a kívánt automatikus programot. A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Kód	Program	Súly gramm-ban/Kijelzés	Teljesítmény
A1	Felmelegítés	200	Mikrohullám 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Burgonya	200	Mikrohullám 100%
		400	
		600	
A3	Zöldség	200	Mikrohullám 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Főtt tészta	50	Mikrohullám 100%
		100	
		150	
A5	Hús	150	Mikrohullám 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Hal	150	Mikrohullám 80%
		250	
		350	
		450	
A7	Pizza	300	Mikrohullám/Grill 100%
		400	
A8	Kenyér	50	Grill 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Szárnnyashús (grillezve)	1000	Grill G-2
		1250	
		1500	

2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot, hogy igazolja választását.
3. Állítsa be a forgatható gombbal a kívánt súlyt.
4. Indításhoz nyomja le a START/+30SEC./CONFIRM gombot.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

Automatikus kiolvasztás (DEFROST)

A kiolvasztó programnak köszönhetően az élelmiszert kétféleképpen is ki lehet olvasztani automatikusan. Válassza ki a súly szerinti vagy az idő szerinti kiolvasztást.

1. A DEFROST gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi kiolvasztó programok közül:
 DEF I súly szerinti kiolvasztás 0,1 – 1,0 kg
 DEF II idő szerinti kiolvasztás 5 másodperc – 95 perc
2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot, hogy igazolja választását.
3. Állítsa a forgatható gombot a kívánt súlyra/időre.
4. Indításhoz nyomja meg az START/+30SEC./CONFIRM gombot.

i TÁJÉKOZTATÁS:

A START/+30SEC./CONFIRM gomb minden egyes megnyomására az üzemelési idő 30 másodperccel növekszik.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

Grillezés

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

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

Grillezéshez és ráolvasztásos sütéshez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg a GRILL gombot, amíg a kijelzőn „G-1” nem jelenik meg.
2. Nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot, hogy igazolja választását.
3. A gomb segítségével állítsa be 5 másodperc és 95 perc között a kívánt grillezési időt.

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

4. Indításhoz nyomja le a START/+30SEC./CONFIRM gombot.

i TÁJÉKOZTATÁS:

Az idő felénél hangjelzés figyelmeztet arra, hogy meg kell fordítani az élelmiszert.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

Mikrohullámú és grillező üzemmód kombinációja (GRILL időzített)

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

G-2	nagy grillrész	kis mikrohullámú rész
G-3	közepes grillrész	közepes mikrohullámú rész
G-4	kis grillrész	nagy mikrohullámú rész

1. Nyomja meg a GRILL gombot, amíg a kívánt funkció nem jelenik meg.
2. A gomb segítségével állítsa be 5 másodperc és 95 perc között a kívánt grillezési időt.
3. Indításhoz nyomja le a START/+30SEC./CONFIRM gombot.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

Mikrohullámú és grillező üzemmód kombinációja (COMBI. hőmérséklet által szabályozott)

Ezekben a beállításokban is felváltva működik a mikrohullám és a grill. De meg is lehet határozni a főzési hőmérsékletet.

1. Nyomja meg a COMBI. gombot, amíg a kívánt hőmérséklet nem jelenik meg.
2. A gomb segítségével állítsa be 5 másodperc és 95 perc között a kívánt grillezési időt.
3. Indításhoz nyomja le a START/+30SEC./CONFIRM gombot.

Tippek a kombinált üzemmódhoz

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

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezéskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sültet kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sülték esetében.

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

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászaruk			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g	10 - 12	nem
	750 g	12 - 15	nem
Hurkaféle	500 g	12 - 14	nem
Egybefasírt	500 g	13 - 15	nem
Bécsi kolbász	200 g	2 - 3	nem
Sütnivaló hurka	200 g	2 - 3	nem

Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojáshéjával be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Szárnnyashús			
Csirkerészek	250 g	4 - 5	nem
Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.			
Hal			
Pisztráng, kék	300 g	5 - 6	nem
Halfilet	300 g	3 - 4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

Légkeveréses üzemmód (CONVECTION hőmérséklet által szabályozott)

Légkeveréses üzemmódban meg lehet határozni a főzési hőmérsékletet.

1. Nyomja meg a CONVECTION gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet.

i TÁJÉKOZTATÁS Előmelegítés:

Ilyenkor megnyomhatja a START/+30SEC./CONFIRM gombot, hogy előmelegítse a főzőlapot.

- Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, két hangjelzés hallatszik.
- Nyissa ki az ajtót és helyezze az ételt a sütőbe.
- Állítsa be a forgatható gombbal a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.

i TÁJÉKOZTATÁS:

Ha nyitva van az ajtó, nem lehet megadni a főzési időt.

2. Állítsa a forgatható gombbal a kívánt főzési időt 5 másodperc és 95 perc között.
3. Indításhoz nyomja meg a START/+30SEC./CONFIRM gombot.

i TÁJÉKOZTATÁS:

- A START/+30SEC./CONFIRM gomb minden egyes további megnyomására az üzemelési idő 30 másodperccel hosszabbodik.
- Üzemelés közben nyomja meg a CONVECTION gombot, ilyenkor 3 másodpercig az előre beállított hőmérséklet jelenik meg.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és 5 hangjel szólal meg. Vegye ki az ételt.

Különleges funkciók

Lezárás

- Nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30SEC./CONFIRM gombot, ha le szeretné zárni a készüléket.

i TÁJÉKOZTATÁS:

- A lezárást a készülék kijelzi.
- A kezelőelemek nem működnek.
- Ismét nyomja meg egyszerre a STOP/CLEAR/CLOCK és a START/+30SEC./CONFIRM gombot, ha ki szeretné oldani a zárat.

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használható. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

Tartozékok

- Alkalmanként mossa el az üvegtányért mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.
- A forgógyűrűt és a mikrosütő belső alját rendszeresen tisztítsa. A forgógyűrűt kiveheti és kézzel moshatja. Használhat hozzá gyenge tisztítószer vagy ablaktisztítót. Jól szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy utána rendszeresen helyezze vissza a gyűrűt.

Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

Műszaki adatok

Modell:.....MWG 2281 H CB

Feszültségellátás:230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: 1300 W

grill: 1200 W

hőlégfúvás: 1200 W

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye: 800 W/2450 MHz

Párolási/főzési térfogat:.....21 liter

Védelmi osztály: I

Nettó súly:..... 14,1 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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

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

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

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

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- Не разогревайте в микроволновой печи подушки, наполненные зёрнами, вишневыми косточками или гелем. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!!!**

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.
- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Предупреждение:** ни в коем случае **не** ставьте микроволновую печь в шкаф. Следите за тем, чтобы расстояние между стенками микроволновки и близлежащими шкафами, стенам и т.п., со всех сторон составляло как минимум 20 см для вентиляции.
- **Предупреждение: дети и слабые здоровьем люди** допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- **Предупреждение:** если ваши дети захотят включить изделие в режиме комби, то это допускается **только** под присмотром взрослых, по причине образования высоких температур.
- **Примечание:** запрещается сушить/согревать в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- **Внимание! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи,

- так как они могут взорваться, даже после окончания разогревание микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
 - Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
 - Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.

Условные обозначения на продукте

На продукте Вы найдёте условные обозначения предупреждающего или информационного характера:

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения ожогов!**
Контактная поверхность гриля во время работы может очень сильно нагреться.

Обзор деталей прибора

- 1 Панель обслуживания
- 2 Рашпер
- 3 Приводная ось
- 4 Скользящее кольцо
- 5 Вращающаяся тарелка-подставка
- 6 Замок дверцы
- 7 Смотровое окошко

Переключатель на панели обслуживания

MICROWAVE

Микроволновая печь: выбор ступеней мощности микроволновой печи.

GRILL (регулировка времени/таймер)

Гриль: для приготовления на гриле и запекания

Grill/Comb: гриль и микроволновая печь работают попеременно

CONVECTION

Конвекционная печь: Режим циркуляции горячего воздуха, выберите температуру.

COMBI. (регулировка температуры)

Grill/Comb: гриль и микроволновая печь работают попеременно

DEFROST

Автоматическое размораживание

STOP/CLEAR/CLOCK

Стоп: Одно нажатие останавливает процесс приготовления

Удалить: Два нажатия – отмена программы

Часы: В сочетании с ручкой настройки часов или времени приготовления пищи

START/+30Sec./CONFIRM Запуск программы быстрого старта
Подтверждение установки

Блокировка

Для блокировки панели обслуживания (безопасность детей) нажмите кнопку STOP/CLEAR/CLOCK и одновременно кнопку START/+30SEC./CONFIRM

TIMER • WEIGHT • AUTOMENU

Ручка настройки часов, времени приготовления пищи в зависимости от выбранной автоматической программы или по весовым показателям

Символы панели управления

Символ	Значение/Функция	Символ	Значение/Функция
	Микроволновая печь		Конвекционная печь
	Размораживание		Автоматическая программа
	Гриль		Мощность большая/маленькая
	Микроволновая печь + гриль		Блокировка от детей включена

Использование по назначению

Этот прибор предназначен:

- для подогревания и тушения твёрдых и жидких продуктов питания,
- для запекания и жаренья на гриле твёрдых продуктов питания.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

Компания К. Воманн ГмбХ/С. Voman GmbH не несёт ответственности за ущерб, нанесённый в результате использования не по назначению.

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.

- Рашпер годится только для рабочего режима „КОМБИ“ (КОМБИ).
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.
- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- Глубокие/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микро-волновка	Гриль	Горячий воздух	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да	да	да	да
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет	нет	нет	нет
Жаростойкая керамическая посуда	да	да	да	да
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да	нет	нет	нет
Кухонный пергамент	да	нет	нет	нет
Металлический поднос	нет	да	да	нет
Рашпер	нет	да	да	да
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет	да	да	нет

*) Комбинация гриля с микроволновой печью или с конвектором.

Программирование часов печи

И ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении раздаётся сигнал и на дисплее появляется показание „0:00“.

- Нажмите на кнопку STOP/CLEAR/CLOCK. Показание изменится на „0:00“. Мигает первая цифра.
- При помощи ручки настройки установите нужное показание часов.
- Нажмите на кнопку START/+30SEC./CONFIRM. Мигает вторая цифра.

- При помощи ручки настройки установите нужное показание минут.
- Нажмите ещё раз кнопку START/+30SEC./CONFIRM, будет актуализировано новое показание часов.

Подготовка к работе

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Если на корпусе или нагревательных элементах остались загрязнения или следы смазки, попавшие на них в процессе изготовления, то при первом включении может появиться дым и посторонний запах. Это нормальное явление, которое исчезнет в процессе дальнейшей эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется поступать следующим образом:

- Установите прибор в режим гриля и дайте ему некоторое время поработать вхолостую, без приготовления продуктов питания.
- Обеспечьте при этом хорошую вентиляцию.
- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

И ВНИМАНИЕ:

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

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Нажмите на кнопку STOP/CLEAR/CLOCK, чтобы прервать процесс приготовления.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.

- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов

Управление микроволновой печью

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

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
P100	800	Быстрое нагревание
P 75	600	Тушение
P 50	400	Плавление сыра и т.д.
P 25	200	Размораживание продуктов

4. При помощи поворотной кнопки выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 5 секунд до 95 минут.
5. Для старта нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- Каждое последующее нажатие на кнопку START/+30SEC./CONFIRM увеличивает время работы прибора на 30 секунд.
- Пожалуйста учтите, в микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.

6. По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Прерывание или полное прекращение процесса

- Чтобы прервать процесс достаточно нажать кнопку STOP/CLEAR/CLOCK или открыть дверцу микроволновки.
- Чтобы продолжить процесс необходимо закрыть дверцу и нажать кнопку START/+30SEC./CONFIRM.
- Чтобы полностью прекратить процесс нажмите кнопку STOP/CLEAR/CLOCK два раза.

Разогревание

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

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

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Вода, 0,5 л	500 g	800	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	800	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Внимание: Вставьте в ёмкость стеклянный стержень чтобы предупредить задержку кипения, перед питьём хорошо перемешайте.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 g	800	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g	800	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	800	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	800	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	800	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	800	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	800	1 - 2	да
2 порции	300 g	800	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 g	800	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	800	1 - 1,5	да
Суп заварной	250 g	800	1,5 - 2	да
Соус	250 g	800	1 - 2	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Детское питание				
Молоко	100 ml	400	0,5 - 1	нет
Каша	200 g	400	1 - 1,5	нет
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Тушение продуктов

Практичные советы к теме тушение продуктов

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

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

Она заработает опять только после того, как будет закрыта дверца и повторно нажата кнопка START/+30SEC./CONFIRM.

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

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

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плоче. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга.

количество готовится быстрее, сем большое;
Грубое правило:

Двойная порция = удвоенное время
Пол порции = половина времени

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

на каждые 100 г примерно 1 минута

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

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

Таблица режимов тушения

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Овощи				
Баклажаны	500 g	600	7 - 10	да
Цветная капуста	500 g	600	8 - 11	да
Брокколи	500 g	600	6 - 9	да
Чикорей	500 g	600	6 - 7	да
Горох	500 g	600	6 - 7	да
Фенхель	500 g	600	8 - 11	да
Зеленые бобы	300 g	600	13 - 15	да
Картофель	500 g	600	9 - 12	да
Кольраби	500 g	600	8 - 10	да
Зеленый лук	500 g	600	7 - 9	да
Початки кукурузы	250 g	600	7 - 9	да
Морковь	500 g	600	8 - 10	да
Болгарский перец	500 g	600	6 - 9	да
Брюссельская капуста	300 g	600	7 - 10	да
Спаржа	300 g	600	6 - 9	да
Томаты	500 g	600	6 - 7	да
Кабачки	500 g	600	9 - 10	да
Совет: овощи порезать мелко и тушить с 2-3 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут, перед подачей на стол приправить.				
Фрукты				
Яблочный или грушевый компот	500 g	600	5 - 8	да
Сливовый мус	250 g	600	4 - 6	нет
Компот из ревеня	250 g	600	5 - 8	да
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 g	600	7 - 9	да
Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Мясо*)				
Мясо с соусом	400 g	600	10 - 12	да
Гуляш	500 g	600	10 - 15	да
Говяжьи рулады	250 g	600	7 - 8	да
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.				
Птица*)				
Куриное фрикасе	250 g	600	6 - 7	да
Суп из курицы	200 g	600	5 - 6	да
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.				
Рыба				
Рыбное филе	300 g	600	7 - 8	да
Рыбное филе	400 g	600	8 - 9	да
Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Размораживание овощей и их тушение				
Красная капуста с яблоками	450 g	600	14 - 16	да
Листья шпината	300 g	600	11 - 13	да
Цветная капуста	200 g	600	7 - 9	да
Бобы	200 g	600	8 - 10	да
Брокколи	300 g	600	8 - 9	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Размораживание овощей и их тушение				
Горох	300 g	600	7 - 8	да
Кольраби	300 g	600	13 - 15	да
Зеленый лук	200 g	600	10 - 11	да
Кукуруза	200 g	600	4 - 6	да
Морковь	200 g	600	5 - 6	да
Брюссельская капуста	300 g	600	7 - 8	да
Шпинат	450 g	600	12 - 13	да
	600 g	600	15 - 17	да
Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разъединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.				
Супы/блюда в горшочках*)				
Блюдо в горшочках	500 g	600	13 - 15	да
Суп заварной	300 g	600	7 - 8	да
Крем-суп	500 g	600	13 - 15	да
Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.				

*) Готовые блюда.

Автоматическое приготовление

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

1. Поворачивайте ручку настройки в направлении часовой стрелки и выбирайте нужную Вам автоматическую программу. Параметры для программирования возьмите из нижеследующей таблицы.

Код	Программа	Вес в граммах/ Показатель	Мощность
A1	Разогрева- ние	200	Микроволновая печь 100%
		300	
		400	
		500	
A2	Картофель	200	Микроволновая печь 100%
		400	
		600	
A3	Овощи	200	Микроволновая печь 100%
		300	
		400	
		500	
A4	Макаронные изделия	50	Микроволновая печь 100%
		100	
		150	
A5	Мясо	150	Микроволновая печь 100%
		300	
		500	
		750	
A6	Рыба	150	Микроволновая печь 80%
		250	
		350	
		450	

Код	Программа	Вес в граммах/ Показатель	Мощность
A7	Пицца	300	Микроволновая печь /гриль 100%
		400	
A8	Хлеб	50	Гриль 100%
		100	
		150	
		200	
A9	Птица (обжаренная на гриле)	1000	Гриль G-2
		1250	
		1500	

2. Нажмите на кнопку START/+30SEC./CONFIRM, чтобы подтвердить Ваш выбор.
3. При помощи ручки настройки выберите нужный вес.
4. Для старта нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Автоматическое размораживание (DEFROST)

Благодаря программе размораживания Вы можете автоматически размораживать Ваши продукты двумя способами. Вы можете выбрать между размораживанием по весу или размораживанием по времени.

1. Повторным нажатием кнопки DEFROST выберите одну из программ размораживания.
dEF I Размораживание по весу от 0,1 до 1,0 кг
dEF II Размораживание по времени от 5 секунд до 95 минут
2. Нажмите на кнопку START/+30SEC./CONFIRM, чтобы подтвердить Ваш выбор.
3. При помощи ручки настройки выберите нужные Вам вес или время.
4. Для запуска нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Каждое последующее нажатие на кнопку START/+30SEC./CONFIRM увеличивает время работы прибора на 30 секунд.

По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Гриль

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

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

Для поджаривания на гриле или запекания поступайте следующим образом:

1. Нажимайте на кнопку GRILL до тех пор, пока на дисплее не появится показание „G-1“.

- Нажмите на кнопку START/+30SEC./CONFIRM, чтобы подтвердить Ваш выбор.
- При помощи кнопки установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 5 секунд до 95 минут.

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Запечь тост с сыром	2-3	3-4	нет

- Для старта нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

По истечении половины времени приготовления Вы будете предупреждены звуковым сигналом о необходимости перевернуть приготавливаемое блюдо.

По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Комбинация режимов микроволновой печи и гриля (GRILL регулировка времени/Таймер)

В этом режиме микроволновая печь и гриль работают поочередно в период установленного времени в следующей пропорции:

G-2	Большая доля времени приготовления на гриле	Малая доля времени приготовления в режиме микроволновой печи
G-3	Средняя доля времени приготовления на гриле	Средняя доля времени приготовления в режиме микроволновой печи
G-4	Малая доля времени приготовления на гриле	Большая доля времени приготовления в режиме микроволновой печи

- Нажимайте кнопку GRILL пока не появится нужная функция.
- При помощи кнопки установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 5 секунд до 95 минут.
- Для старта нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Комбинация режимов микроволновой печи и гриля (COMBI. регулировка температуры)

Также и при этой настройке микроволновая печь и гриль работают попеременно. Но Вы можете устанавливать температуру приготовления пищи.

- Нажимайте на кнопку COMBI пока не появится нужная температура.
- При помощи кнопки установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 5 секунд до 95 минут.
- Для старта нажмите кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

Советы к теме комбинированное включение

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

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

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

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 g	10 - 12	нет
	750 g	12 - 15	нет
Копченое мясо	500 g	12 - 14	нет
Рубленное мясо	500 g	13 - 15	нет
Венские колбаски	200 g	2 - 3	нет
Сардельки	200 g	2 - 3	нет
Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленное мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.			
Птица			
Цыпленок порциями	250 g	4 - 5	нет
Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.			
Рыба			
Форель	300 g	5 - 6	нет
Рыбное филе	300 g	3 - 4	нет
Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.			

Режим конвекционной печи (CONVECTION / КОНВЕКЦИЯ регулировка температуры)

В режиме конвекционной печи Вы можете устанавливать температуру приготовления пищи.

- Нажимайте на кнопку CONVECTION пока не появится нужная температура.

И ПРИМЕЧАНИЕ Предварительный нагрев:

В этот момент времени Вы можете нажать кнопку START/+30SEC./CONFIRM, чтобы предварительно нагреть.

- Как только будет достигнута заданная температура, раздадутся два звуковых сигнала.
- Откройте дверцу и поставьте в печь приготавливаемый продукт питания.
- Выберите при помощи ручки управления время приготовления пищи в промежутке от 5 секунд до 95 минут.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы не сможете установить время приготовления, если Вы не открыли дверцу!

2. Выберите при помощи ручки управления время приготовления пищи в промежутке от 5 секунд до 95 минут.
3. Нажмите на кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- Каждое последующее нажатие на кнопку START/+30SEC./CONFIRM увеличивает время работы прибора на 30 секунд.
- Если во время работы прибора Вы нажмёте на кнопку CONVECTION, то на 3 секунды появится показание выбранного ранее температурного режима.

По истечении времени прибор выключается и раздаются 5 звуковых сигналов. Пищу можно вынуть из печи.

Особые функции

Запирание

- Для блокировки прибора нажмите на кнопку STOP/CLEAR/CLOCK и одновременно на кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- На дисплее покажется соответствующая информация.
- Функции всех кнопок и регулировок блокируются.
- Для снятия блокировки снова нажмите кнопку STOP/CLEAR/CLOCK und одновременно кнопку START/+30SEC./CONFIRM.

Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несильные моющие средства. Ни в коем случае не применяйте агрессивные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко внутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Для очистки переключателей пользуйтесь также только влажной тряпкой. Для очистки функционального переключателя откройте сначала дверцу микроволновой печи, чтобы этим самым предотвратить ее случайное включение.

Принадлежности

- Время от времени рекомендуется чистить также стеклянное блюдо, используя моющее средство для посуды или промойте его в посудомоечной машине.
- Вращающееся кольцо и внутренний пол печи рекомендуется чистить регулярно. Кольцо можно вынуть и промыть вручную. Для этого можно использовать слабые моющие средства для посуды или средства для очистки оконных стекол. После этого хорошо просушить. Будьте внимательны при вставлении кольца обратно, оно должно сидеть правильно.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель:MWG 2281 H CB

Электропитание:.....230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

микроволновая печь:1300 ватт

гриля:.....1200 ватт

Горячий воздух:.....1200 ватт

Оцененная-вых. мощность

микроволнового излучения:.....800 ватт/2450 МГц

Емкость духовки:.....21 литров

Класс защиты:..... I

Вес нетто:14,1 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stünings Medien, Krefeld • 09/08