
COOK 25

MW 254

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық



Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

INSTALLATION

Installation ----- 3

SAFETY

Important safety instructions ----- 4

Trouble shooting guide ----- 5

Precautions ----- 6

ACCESSORIES AND MAINTENANCE

Accessories ----- 7

Maintenance & Cleaning ----- 8

CONTROL PANEL

Control panel ----- 9

Display Description ----- 10

GENERAL USE

Stand-by mode ----- 11

Start Protection / Child Lock ----- 11

Pause or Stop cooking ----- 11

Add / Stir /Turn food ----- 11

Clock ----- 12

COOKING FUNCTIONS

Jet Start ----- 13

Microwave ----- 14

Defrost ----- 15

Grill ----- 16

Combi Grill ----- 17

Auto Cook Menu ----- 18

Soft/Melt ----- 21

Steam ----- 22

Dough Rising ----- 24

Keep Warm ----- 25

Auto Clean ----- 26

ENVIRONMENTAL HINTS

Environmental Hints ----- 27

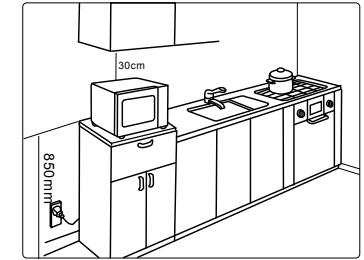
Technical Specifications ----- 28

PRIOR TO CONNECTING

Position the microwave oven at a distance from other heating sources. For sufficient ventilation, there must be a space of at least 30 cm above the microwave oven.

The microwave oven should not be placed in a cabinet. This microwave oven is not intended to be placed or used on a working surface lower than 850 mm above the floor.

The microwave oven shall be placed against a wall



- * Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
- * Place the microwave oven on a stable and even surface that is strong enough to hold the microwave oven and the food utensils you put in it. Use carefully when handling.
- * Ensure that the space underneath, above and around the microwave oven is empty to allow for proper airflow.
- * Ensure that the appliance is not damaged. Check that the microwave oven door is closed firmly against the door support and the internal door seal is not damaged. Empty the microwave oven and clean the interior with a soft, damp cloth.
- * Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.
- * Do not use an extension cord: If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠ WARNING:

- * **Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**
- * **Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if you have doubts as to whether the microwave oven is properly grounded.**

ⓘ NOTE:

Prior to using the microwave for the first time, it is recommended to remove the protective film from the control panel and the cable tie from the power cord.

AFTER CONNECTING

- * The microwave oven can be operated only if the microwave oven door is firmly closed.
- * Poor television reception and radio interference may result if the microwave oven is located close to a TV, radio or aerial.
- * The grounding of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
- * The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read Carefully And Keep For Future Reference

- * If material inside / outside the microwave oven ignite or smoke is emitted, keep microwave oven door closed and turn the microwave oven off. Disconnect the power or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- * Do not leave the microwave oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.

WARNING:

- * If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:

- * It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which provides protection against exposure to microwave energy.

WARNING:

- * Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:

- * When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

WARNING:

- * The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the microwave oven.
- * Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- * The microwave oven is intended for heating foods and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- * This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- * Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- * Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

NOTE:

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- * Do not leave the microwave oven unattended if you are using a lot of fat or oil since they can overheat and cause a fire!
- * Do not heat, or use flammable materials in or near the microwave oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
- * Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers or other combustible materials. Fire could result.
- * Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- * Do not hang or place heavy items on the door as this can damage the microwave oven opening and hinges. The door handle should not be used for hanging things on.

TROUBLESHOOTING GUIDE

NOTE:

If the microwave oven does not work, do not make a service call until you have made the following checks:

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

This is to avoid unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the microwave oven (see Service label).

Consult your warranty booklet for further advice.

If the mains cord needs replacing it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization. The mains cord must only be replaced by a trained service technician.

WARNING:

- * Service only to be carried out by a trained service technician.
- * Do not remove any cover.

PRECAUTIONS

GENERAL

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- * Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- * Farm houses;
- * By clients in hotels, motels and other residential environments;
- * Bed and breakfast type environments.

No other use is permitted (e.g. heating rooms).

! NOTE:

- * The appliance should not be operated without food in side of it. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
- * The ventilation openings on the microwave oven must not be covered. Blocking the air intake or exhaust vents may cause damage to the microwave oven and poor cooking results.
- * Whenever you are operating the microwave oven, always put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the microwave oven will not be damaged. Never operate with the empty unit.
- * Do not store or use this appliance outdoors.
- * Do not use this product near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar area.
- * Do not use the cavity for any storage purposes.
- * Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the microwave oven.
- * Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
- * Use hot pads or microwave oven mitts to prevent burns, when touching containers, microwave oven parts, and pans after cooking.

LIQUIDS

e.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

- * Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- * Stir the liquid before placing the container in the microwave oven.
- * After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the microwave oven.

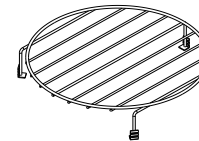
CAREFUL

After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.

ACCESSORIES AND MAINTENANCE

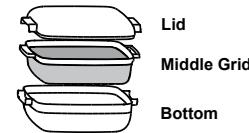
ACCESSORIES

- * There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
- * Ensure that the utensils you use are microwave oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
- * When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the microwave oven.
- * This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
- * If accessories containing metal come into contact with the microwave oven interior, while the microwave oven is in operation, sparking can occur and the microwave oven could be damaged.
- * Metallic containers for food and beverage are not allowed during microwave cooking.
- * For better cooking performance, it is suggested that you need to put the accessories in the middle of the inner full flat cavity.



WIRE RACK

Use the Wire rack with Grill & Combi (Microwave+Grill) functions.



STEAMER

To steam food, using the dedicated function (STEAM). Place the food on the middle grid when cooking food as fish and vegetables. Do not use the middle grid when cooking food as pasta, rice or beans. Always place the Steamer on the Glass Turntable.



GLASS TURNTABLE

Use the Glass Turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

- Place the Glass Turntable on the Turntable Support.



TURNTABLE SUPPORT

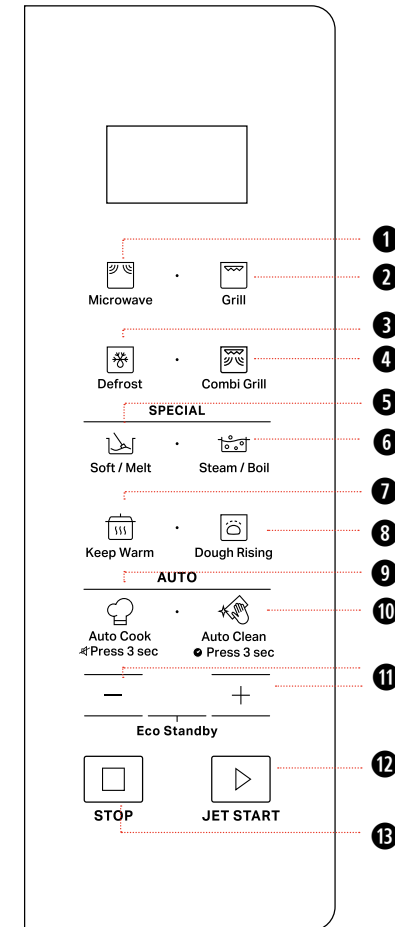
Use the Turntable Support under the Glass Turntable. Never put any other utensils on the Turntable Support.

- Fit the Turntable Support in the oven.

MAINTENANCE & CLEANING

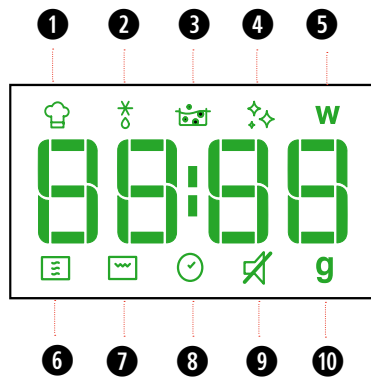
- * Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- * Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior microwave oven surfaces. Use a cloth with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
- * Use a soft and damp cloth with mild detergent to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.
- * Do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
- * The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- * Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven being disconnected.
- * Do not spray directly on the microwave oven.
- * This microwave oven is designed to operate cooking cycles with a proper container in a fully flat cavity directly.
- * Do not allow grease or food particles to build up around the door.
- * This product offers an AUTO CLEAN function, which allows for easy cleaning of the microwave cavity. For more details, please refer to the AUTO CLEAN section on page 26.
- * The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes.
- * If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



- ① Micro - Use to set power level.
- ② Grill - Press this button to access grill cooking mode.
- ③ Defrost - To set defrost programs.
- ④ Combi Grill - Press this button to access one of two combination cooking settings.
- ⑤ Soft/Melt - Use to set Soft/Melt function.
- ⑥ Steam/Boil - Use to set Steam/Boil function.
- ⑦ Keep Warm - Use to set Keep Warm function.
- ⑧ Dough Rising - Use to set Dough Rising function.
- ⑨ Auto Cook - Use to access the automatic recipes menu.
- ⑩ Auto Clean - Use to clean oven.
- Press 3 sec - Use to set clock.
- ⑪ +/- - Use to input food menu code, clock time, cook time, cook weight.
- ⑫ JET START - Use to start the cooking. Use to set quick start program.
- ⑬ STOP - Use to stop or cancel cooking.

DISPLAY DESCRIPTION



- ① Auto cook Icon
- ② Defrost Icon
- ③ Steam/Boil Icon
- ④ Auto clean Icon
- ⑤ Microwave power (watt) Icon
- ⑥ Microwave Icon
- ⑦ Grill Icon
- ⑧ Clock/Insert time Icon
- ⑨ Silence Mode Icon
- ⑩ Weight (grams) Icon

STAND-BY MODE

The oven is in Stand-by mode when the clock is displayed (or, if the clock has not been set, when the display will show “:”).

ECO STANDBY: The function is set in order to have power saving. During Standby mode, you can press “+” and “-” buttons simultaneously to enter ECO STANDBY mode. After cooking end, the display will show time or “:” for 10 seconds then go to ECO STANDBY mode. Press the two buttons again to quit the mode.

SILENCE MODE

This function allows to activate/deactivate all the sounds played by the appliances, includes button press, warnings, alarm, even end audio feedback.

Press Auto Cook button for 3 seconds to become mute, press Auto Cook button for 3 seconds again to become sounding.

START PROTECTION / CHILD LOCK

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to “Stand-by mode”.

When the safety function is active the door must be opened and closed in order to start the cooking, otherwise the display will show “door”.

door

PAUSE OR STOP COOKING

To pause cooking:

The cooking can be paused to check, add or turn or stir the food by opening the door. The function will be stopped if to press STOP button during cooking.

The setting will be maintained for 5 minutes.

To continue cooking:

Close the door and press the Jet Start button. The cooking is resumed from where it was paused.

If you don't want to continue cooking you can:

Remove the food, close the door and press the Stop button.

When the cooking is finished:

The display will show the text “End”. An acoustic beep will signal once a minute for 2 minutes.

Please note that reducing or stopping this programmed cooling cycle will not have a negative impact on the function of the product.

ADD / STIR / TURN FOOD

Depending on the selected function, it could be needed to add / stir / turn food during cooking. In these cases the oven will pause cooking and it will ask you to perform the needed action.

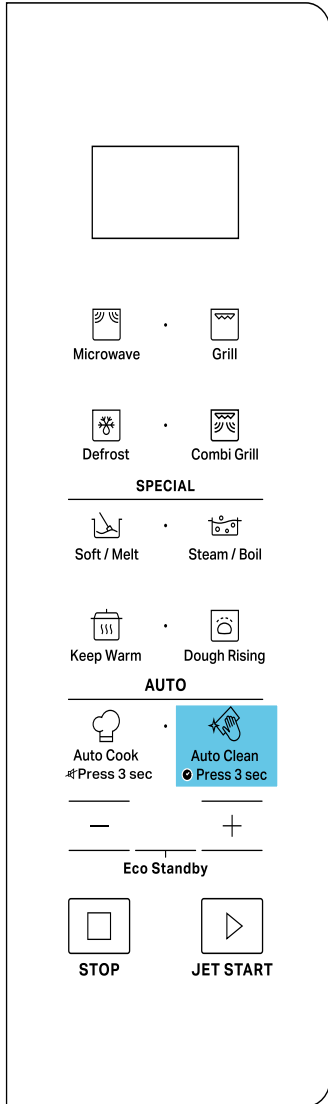
When required, you should:

- * Open the door.
- * Add or Stir or Turn the food (depending on the required action).
- * Close the door and restart by pressing Jet Start button.

Notes: if the door is not opened within 2 minutes from the request to Add or Stir or Turn the food, the microwave oven will continue the cooking process (in this case the final result may not be the optimal one).



CLOCK



To SET THE **CLOCK** of your appliance:

- 1 In standby, press the Auto Clean button for 3 seconds.
- 2 Press + / - to set the hour.
- 3 Press Clock/JET START button to confirm.
- 4 Press + / - to set the minute.
- 5 Press Clock/JET START to confirm the setting.

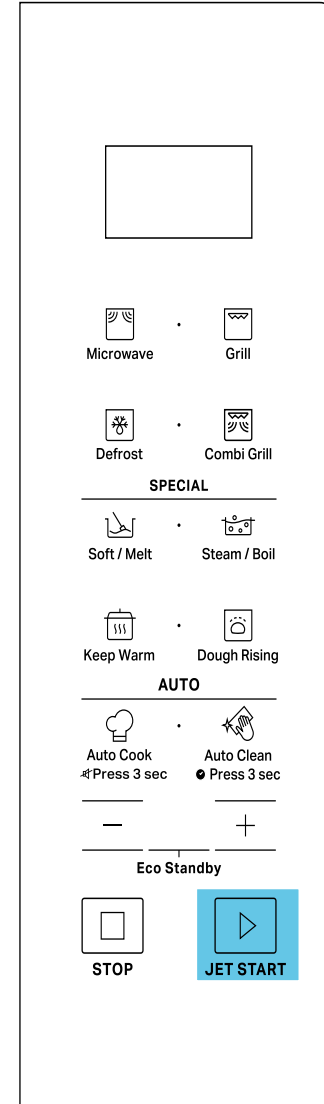
Every time after cooking process is completed, the screen shows "End" and issued a prompt until opened the door to return standby (no operation for 10 minutes automatically return to standby).

Tips and suggestions:

- When plugged in, the screen shows "12:00" ("12" flashing), 1 minute later return to standby (before returning standby can directly set clock).
- In the process of cooking set, no operating system automatically return to standby mode in 1 minute.



JET START



THIS FEATURE ALLOWS YOU to start the oven quickly. Press JET START button once, the oven starts work at full power level automatically. During cooking, press JET START to add time. The longest cooking time is 90 minutes.

- 1 Press the JET START Button.

NOTE:

Pressing the JET START button, the Microwave function will start at full microwave power (900W) for 30 seconds.

Tips and suggestions:

- It is possible to change the power level and the duration time even after the cooking process has been already started. To adjust the power level, simply press the Microwave button repeatedly. To change the duration time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.



MICROWAVE

To COOK WITH MICROWAVE POWER individually, press the Micro button repeatedly to select a cooking power level, then press +/- button to set a desired cooking time. The longest cooking time is 90 minutes.

Suggested Accessory:  Plate Cover (sold separately)

- 1 Press the Microwave button. The default power level (750W) will be shown on the display and the watt icon starts blinking.
- 2 Press the Micro button repeatedly or press +/- button to select suitable cooking power, then press JET START button.
- 3 Press + / - to set the cooking time., then press JET START button to start cooking.

! NOTE:

If you need to change the power, press the Micro button again, the desired power level can be selected as per below table.





POWER	SUGGESTED USE:
90 W	Softening ice cream, butter and cheeses. keep warming.
160 W	Defrosting.
350 W	Simmering stews, melting butter.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
650 W	Cooking dishes, not possible to stir.
750 W	Cooking of fish, meat, vegetables, etc.
900 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.



DEFROST

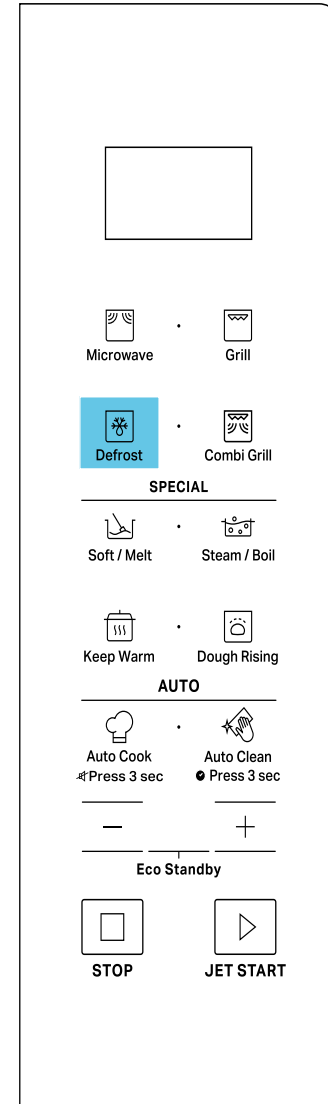
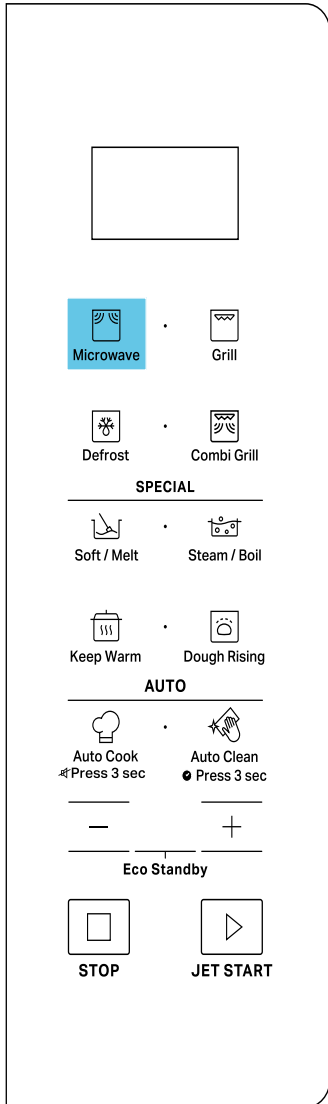
USE THIS FUNCTION for defrosting Meat, Poultry, Fish, and vegetables.

- 1 Press the Defrost button.
- 2 Press the Defrost button repeatedly or +/- button to select the food category in below table and press JET START to confirm.
- 3 Press the Defrost button repeatedly or +/- button to set the weight. And press JET START button to start.

FOOD TYPE	WEIGHT	SUGGESTED USE
P1  Meat	100g - 2000g	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. After cooking, allow food to rest for at least 5 minutes for better results.
P2  Vegetables	100g - 1000g	Larger, medium and small cut vegetables. Before serving, allow food to rest for 3-5 minutes for better results.
P3  Fish	100g - 2000g	Whole steaks or fish fillet. Allow food to rest for 5-10 minutes for better results.
P4  Poultry	100g - 2000g	Whole chicken, pieces or fillets. After cooking, allow food to rest for 5-10 minutes for better results.

i Tips and suggestions:

- For better result we recommend to defrost directly on the cavity bottom.
- If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose a lower weight than the food.
- If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose a higher weight than the food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
- Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.





GRILL

THIS FUNCTION uses a powerful grill to brown foods, creating a grill or a gratin effect. The Grill function allows browning foods like cheese toast, hot sandwiches, potato croquettes, sausages, and vegetables.

Dedicated Accessory:  Wire Rack

- 1 Press the Grill button, press JET START to confirm.
- 2 Press +/- to set the cooking time.
- 3 Press JET START button to start cooking.

Tips and suggestions:

- For food like cheese, toast, steaks and sausages, place food on the Wire Rack.
- Ensure that the utensils used are heat resistant when you use this function.
- Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.
- Be careful, do not touch the grill element.
- It is possible to change the duration time even after the cooking process has been already started.
- To change the duration time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.

NOTE:

If you want to change the cooking function, press STOP button twice to stop the current function, then operate according to the instructions for the new function.



COMBI MICROWAVE + GRILL

THIS FUNCTION COMBINES MICROWAVE AND GRILL heating, allowing you to cook gratin in less time.

Dedicated Accessory:  Wire Rack

- 1 Press the Combi Grill button.
- 2 Press Combi Grill button repeatedly or press +/- button to select the cooking type, press JET START to confirm.
- 3 Press +/- button to set the cooking time, then press JET START button to start cooking.

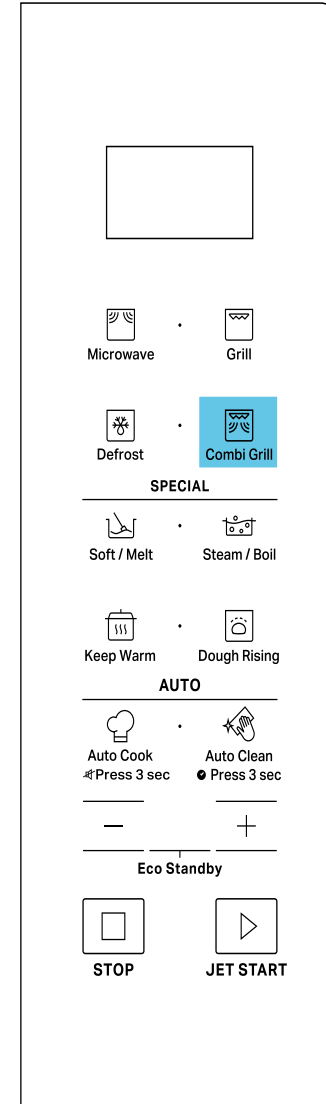
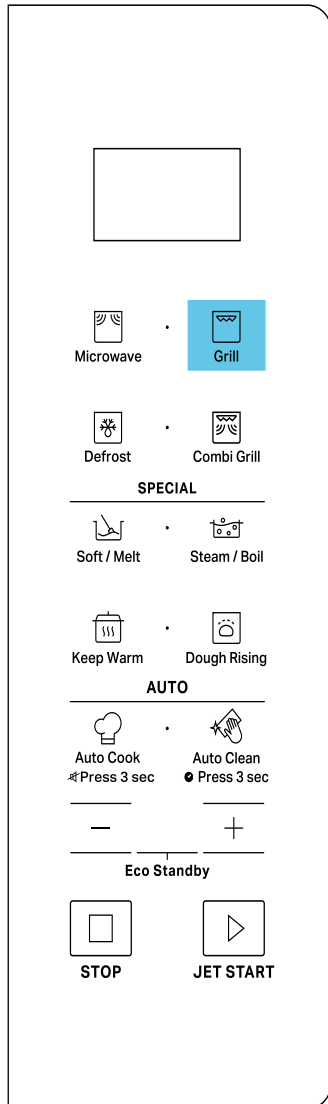
Food Type	SUGGESTED USE
C0_1	Seafood, Pudding. After cooking, it is recommended to allow food to rest for at least 5 minutes for better results.
C0_2	Meat, whole chicken, pieces, or fillets. After cooking, it is recommended to allow food to rest for 5-10 minutes.

NOTE:

Once the cooking process has been started, press +/- button or press JET START button repeatedly to increase or decrease the cooking time.

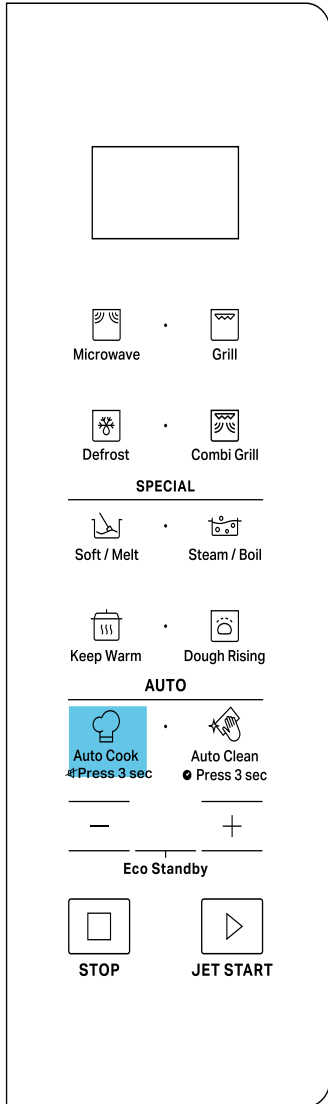
Tips and suggestions:

- Ensure that the utensils used are microwave safe and heat resistant when you use this function.
- Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.
- Be careful, do not touch the grill element.
- It is possible to change the duration time even after the cooking process has been already started.
- To change the duration time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.





AUTO COOK MENU



A SELECTION OF AUTOMATIC RECIPES with preset values to offer optimal cooking results.

- 1 Press the Auto Cook button.
- 2 Press Auto Cook button repeatedly or press +/- button to select the desired recipe (see the table following).
- 3 Press the JET START button to confirm the recipe and press +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the JET START button. The function will start.


! NOTE:

According to the selected recipe, after a certain time, the display would ask you to add or turn or stir the food. See "Add/Stir/Turn food" chapter on page 11.

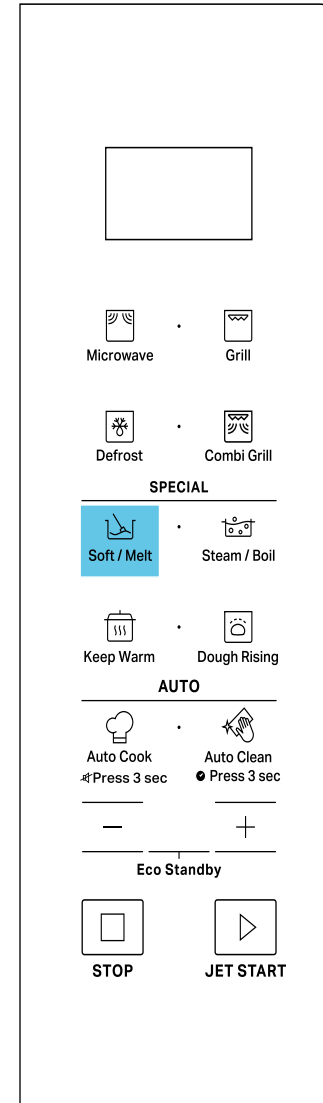
! NOTE:

The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds, press the function key again to change the recipe type.

FOOD TYPE	RECIPE	INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
Yogurt	1	Room temperature	1000g	5Hr20 min	Use boiled water to clean the container. Put 1000ml milk, using heat-resistance yogurt starter would obtain a better result. At the same time, 1g yogurt starter can be replaced by 15g yogurt. Then add 50g sugar. Cover the container during the cooking. Please do not open the door during the counting down.
Cupcakes	2	Room temperature	300g	5-11 min	Put 125g eggs and 170g sugar into container then stir for 2-3mins, add 170g flour, 10g baking powder, 100g water, 50g butter, mix well, put food into the cups. Put the cups around the turntable to make sure uniform heat.
Vegetable	3	Room temperature	250-500g /50g	3-6 min	Cut the vegetable into pieces, add 2 tablespoon water.
Soup	4	Refrigerator temperature	300-1200g /300g	2-7 min	Cover the dish, leave an air ventilation.
Green bean	5	Room temperature	200-500g /50g	4-7 min	Add 2 tablespoon water and cover the dish.
fish fillet	6	Refrigerator temperature	200-500g /50g	6-11 min	Cover the dish and leave a vent.
Hamburger	7	Room temperature	100-400g /100g	30-39 min	Put the hamburger (100g/each) on the grill rack. Turn food when oven prompts.
Meat loaf	8	Room temperature	400-900g /100g	20 min	Mix 800g mince meat, 2 eggs and 1.5g salt. Cover with film
Homemade Lasagna	9	Room temperature	250-1000g /50g	25 min	Prepared your favorite lasagna recipe





FOOD TYPE	RECIPE	INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
 Potato gratin	10	Room temperature	750-1200g /50g	39 min	Ingredients: 750g peeled potatoes , 100g shredded cheese, fat content 25-30% per dry substance 50g eggs, white and yolk blended 200g milk plus cream (15-20% fat content) ; 5g salt Preparation as follow: Cut the potatoes in slices about 4 mm thick by using a food processor. Fill the container with approximately half the amount of sliced potatoes and cover with half of the shredded cheese. Add the remaining potatoes. Mix the eggs, milk-cream and salt using electrical mixer and pour it over the potatoes. Finally spread the remaining cheese evenly on top of the gratin..

SOFT/MELT



A SELECTION OF AUTOMATIC RECIPES with preset values to offer optimal cooking results.

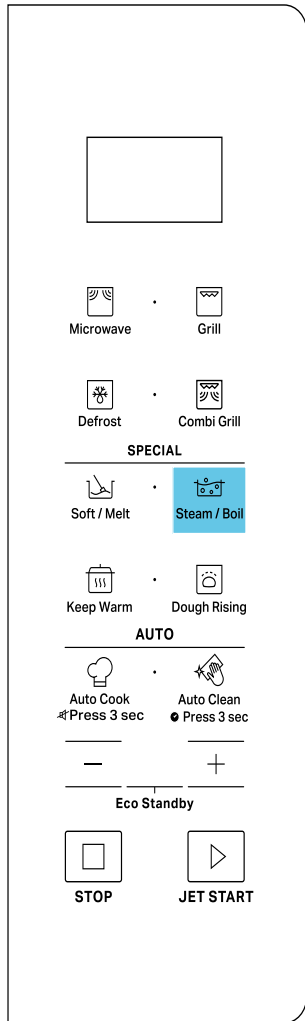
- 1 Press the Soft/Melt button.
- 2 Press Soft/Melt button repeatedly or press +/- button to select the desired recipe (see the table below).
- 3 Press the JET START button to confirm the recipe and press +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

RECIPE	FOOD TYPE	WEIGHT	HINT
P1	Soften  Butter	50g - 500g/50g	From refrigerator state, unwrap and place in microwave safe dish
P2	Soften  Ice Cream	100g - 1000g/50g	From frozen state, place ice cream container on turntable.
P3	Melting  Choco-late	100g - 500g/50g	From room temperature, place in microwave safe dish.
P4	Melting  Cheese	50g - 500g/50g	From refrigerator state, place in microwave safe dish.

NOTE:

The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds, press the function key again to change the recipe type.

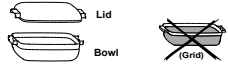
STEAM



THIS FUNCTION ALLOWS YOU to obtain healthy and natural tasting dishes by cooking with steam. Use this function to steam cook foods such as vegetables and fish.

To cook Rice (P1) or Pasta (P2):

Dedicated Accessory:



- 1 Press the Steam button repeatedly or press +/- button to select the food type.
- 2 Press the JET START button to confirm. Press +/- button to select the time.
- 3 Press the JET START button to start the function.

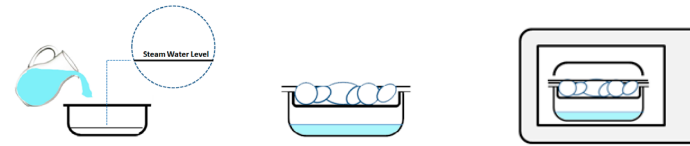
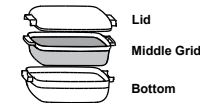
NOTE:

You will be asked to set the cooking time for the rice and pasta according to your food package recommendation.

Food	Portions	Amount	Level
Rice	1 person	100g	L1
	2 people	200g	L2
	3 people	300g	L3
	4 people	400g	L4
Pasta	1 person	100g	L1
	2 people	200g	L2
	3 people	300g	L3

To cook vegetables, fish, chicken or fruit (P3-P5):

Dedicated Accessory:



A. Pour water up to the steam water level marked on the bowl.

B. Insert the grid and put the food in.

C. Cover with lid and insert in the oven.

D. Set the function on the control panel:

- 1 Press the Steam button repeatedly or press +/- button to select the food type.
- 2 Press JET START button to confirm.
- 3 Press +/- button to select the portion level / weight, press the JET START button, the function will start.

	FOOD TYPE	WEIGHT	HINT
P3	Soft Vegetables	150g - 500g	Use even size. Cut vegetables into even pieces. Add 100ml water into the steamer bottom.
P4	Fish fillets	150g - 500g	Distribute fillets evenly on the steam grid. Interlace thin parts. Add 100ml water into the steamer bottom. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
P5	Chicken fillets	150g - 500g	Add 100ml water into the steamer bottom.

NOTE:

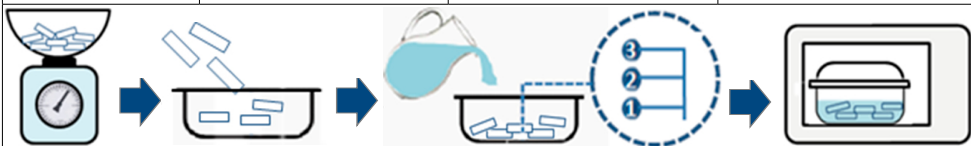
The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds, press the function key again to change the recipe type.

Tips and suggestions:

- Please use water at room temperature.
- The steamer is designed to be used with microwaves only!
- Never use the steamer with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage to the accessory.
- Always place the steamer on the Glass Turntable.
- Due to food variability, the cooking duration is set on an average, we always recommend you check if the food is properly cooked inside and if it isn't, you adjust the cooking time to achieve best results

Follow the process below (Example for pasta):

- A) Weigh the pasta B) Put pasta in the bowl, add salt C) Pour water up to level D) Cover with lid and insert in the oven

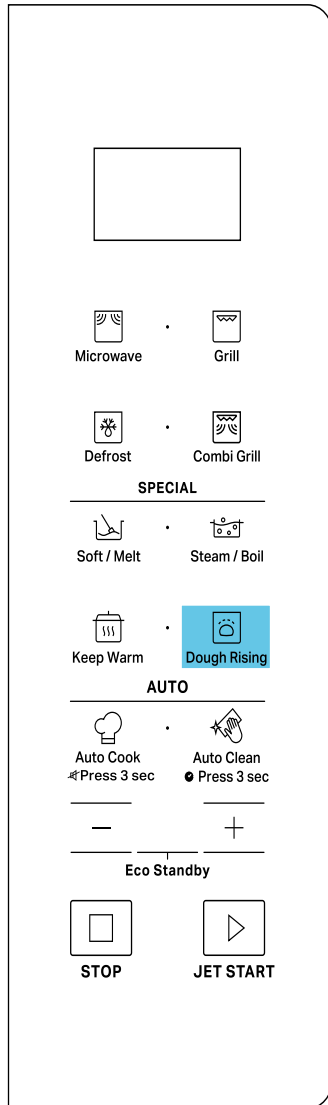


i Always follow Portions' quantity as in the table above.

i Please use water at room temperature.



DOUGH RISING



THIS FUNCTION ALLOWS YOU to have bread dough rising.

- 1 Press the Rising button.
- 2 Put 200ml water into a container.
- 3 Place the container directly on the middle of the cavity.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

After 5 mins when the clock counts down to 60 minutes, the display shows "Add" (If no operation within 5 minutes, the display automatically return to standby).

- 1 Open the door, remove the container, put the dough onto the turntable.
- 2 Close the door, press JET START button to start.

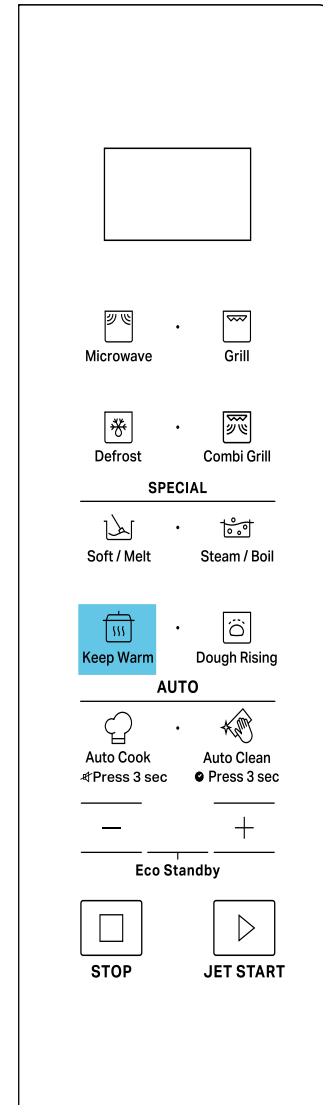
! NOTE:

Don't open the door during the counting down.


The volume of the container should be at least 3 times of the dough



KEEP WARM



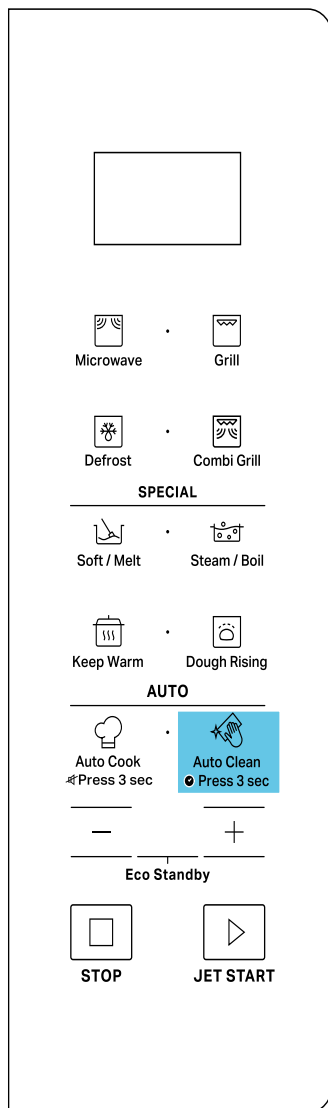
THIS FUNCTION ALLOWS YOU to keep your dishes warm automatically.

Suggested Accessory:  Plate Cover (sold separately)

- 1 Press the Keep Warm button.
- 2 Press +/- button to select suitable time, then press JET START button.

! NOTE:

The keep warm cycle last for a duration of 15 minutes (default time is 30 minutes), if you want this to be more then please selected a time more than this.



THIS AUTOMATIC CLEANING CYCLE will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors.

Before starting the cycle:


- 1 Put 300ml water into a container (see our recommendations in the below section "Tips and suggestions").
- 2 Place the container directly on the middle of the cavity.

To Start The Cycle:

- 1 Press the Auto Clean button, the cleaning cycle duration will be visible on the display.
- 2 Press the Jet Start button to start the function.

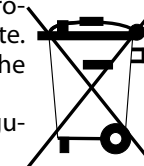
When The Cycle Is Finished:

- 1 Press the Stop button.
- 2 Remove the container.
- 3 Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.

 **Tips and suggestions:**

- For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20cm, and a height that is lower than 6.5cm.
- It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.
- As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.
- For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.
- The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the space around it may need regular cleaning. This should be done with a soft and damp cloth with mild detergent.
- If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

- * The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
- * This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- * The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
- * Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
- * For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
- * Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.



In accordance with IEC 60705:2010-04 and IEC 60350-1:2011-12

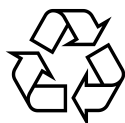
The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this microwave oven:

Test	Amount	Power level	Approx. time
Egg custard (12.3.1)	1000g	900W	16 mins
Sponge cake (12.3.2)	475 g	900W	7-8 mins
Meat loaf (12.3.3)	900 g	900W	15-16mins
Minced meat defrost (13.3)	500 g	160W	17 mins
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	26-30mins

Test	Preheat	Function	Approx. time
Toast (9.2)	-	Grill	6-7 mins
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 mins

Technical Specification

Data Description	MW254
Supply Voltage	230-240V~50 Hz
Rated Input Power	1400 W
Grill	1000 W
Outer dimensions (HxWxD)	281 x 483 x 419
Inner dimensions (HxWxD)	220 x 344 x 340



COOK 25

MW254

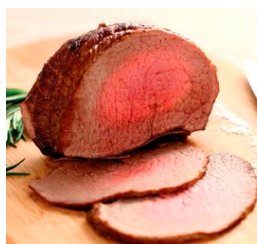
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық



Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

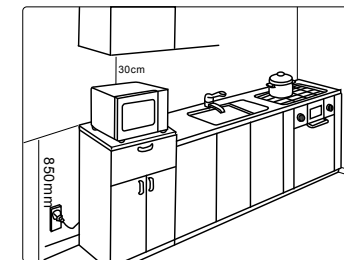
INSTALLATION	
INSTALLATION	3
SÉCURITÉ	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DIAGNOSTIC DES PANNES	5
PRÉCAUTIONS.....	6
ACCESSOIRES ET MAINTENANCE	
ACCESSOIRES.....	7
MAINTENANCE ET NETTOYAGE.....	8
BANDEAU DE COMMANDES	
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES.....	9
DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE.....	10
UTILISATION GÉNÉRALE	
MODE VEILLE.....	11
PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS.....	11
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON.....	11
AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS.....	11
CLOCK (HORLOGE).....	12
FONCTIONS DE CUISSON	
JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).....	13
MICROWAVE (MICRO-ONDES).....	14
DEFROST (DÉCONGÉLATION).....	15
GRILL (GRIL).....	16
COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRIL).....	17
MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE).....	18
SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE).....	21
STEAM (VAPEUR).....	22
DOUGH RISING (LEVAGE DE PÂTE).....	24
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).....	25
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE).....	26
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	27
Spécifications techniques	28

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four micro-ondes à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four micro-ondes afin de garantir une ventilation suffisante.

Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.

Le four ne doit pas être placé contre un mur.



- * Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- * Placez le four micro-ondes sur une surface plane et stable capable de supporter le four micro-ondes et son contenu. Manipulez le four avec précaution.
- * Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four micro-ondes est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.
- * Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four micro-ondes est correctement fermée et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four micro-ondes et essayez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
- * N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.
- * Ne pas utiliser de rallonge : Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.
- * Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

! Remarque :

Avant la première utilisation du four micro-ondes, retirez le film de protection qui recouvre le panneau de commandes ainsi que le serre-câble autour du cordon d'alimentation.

APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

- * Le four micro-ondes ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
- * Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées si le four micro-ondes fonctionne à proximité d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.
- * La mise à la terre de cet appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
- * Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- * Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes devait s'enflammer ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Il est dangereux pour une personne non compétente d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Lorsque l'appareil est utilisé en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four micro-ondes.
- * Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.
- * Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation.
- * Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

⚠ Remarque :

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !
- * Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four micro-ondes. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- * N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
- * N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- * Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières du four micro-ondes. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

DIAGNOSTIC DES PANNES

⚠ Remarque :

Si le four micro-ondes ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :

- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Le four micro-ondes est bien ventilé.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de faire fonctionner le four micro-ondes.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service).

Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.
- * Ne démontez aucun panneau.

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- * Coins cuisine destinés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- * Fermes ;
- * Clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels ;
- * Environnements de type Bed and Breakfast.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple salles de chauffage).

! Remarque :

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- * Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- * Si vous vous exercez à programmer le four micro-ondes, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé.
- * N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- * N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
- * Ne stockez rien dans la cavité.
- * Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four micro-ondes.
- * N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
- * Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four micro-ondes après la cuisson.

LIQUIDES

par exemple les boissons ou l'eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

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

- * Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
- * Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes.
- * Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four micro-ondes avec précaution.

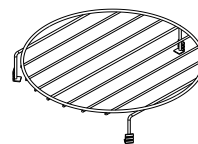
ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou des liquides dans des biberons ou des petits pots, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- * Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four micro-ondes.
- * Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
- * Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure complètement plane.

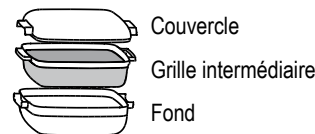


GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique avec les fonctions Grill (Gril) et Combi (Microwave+Grill) (Micro-ondes + Gril).

STEAMER (CUIT-VAPEUR)

Pour cuire des aliments à la vapeur, en utilisant la fonction dédiée (STEAM (VAPEUR)). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisez des aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



Couvercle

Grille intermédiaire

Fond



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

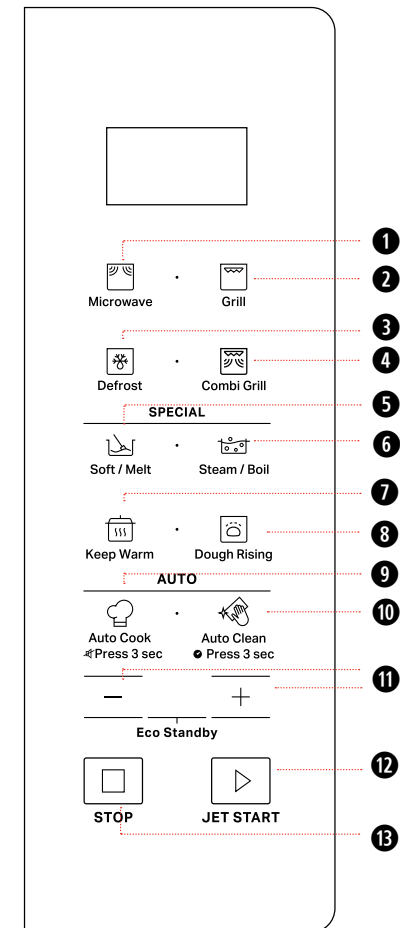
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

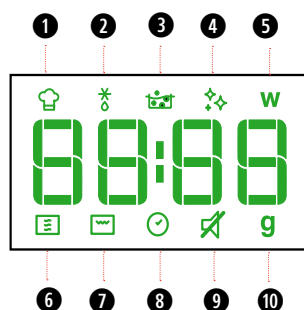
- * Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- * Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- * N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- * Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- * L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- * Ne vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- * Ce four micro-ondes est conçu pour effectuer des cycles de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité complètement plane.
- * Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
- * Ce produit vient avec une fonction AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE), qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) page 26.
- * Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures.
- * Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



- ❶ Micro - Permet de régler le niveau de puissance.
- ❷ Gril - Appuyez sur ce bouton pour accéder au mode de cuisson au gril.
- ❸ Defrost (Décongélation) - Pour sélectionner le programme de décongélation.
- ❹ Combi -gril - Appuyez sur ce bouton pour accéder à l'un des deux réglages de cuisson combinée.
- ❺ Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre) - Pour sélectionner la fonction Soft/Melt Maintien au chaud.
- ❻ Steam/Boil (Vapeur/Faire bouillir) - Pour sélectionner la fonction Steam/Boil Maintien au chaud.
- ❼ Keep Warm (Maintien au chaud) - Pour sélectionner la fonction Keep Warm Maintien au chaud.
- ❽ Dough Rising (Levage de pâte) - Permet de sélectionner la fonction (Levage de pâte).
- ❾ Auto Cook (Cuisson automatique) - Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.
- ❿ Auto Clean (Nettoyage Automatique) - Permet de nettoyer le four
Appuyez pendant 3 sec - Utilisez pour régler l'horloge.
- ⓫ +/- - Permet de saisir le code du menu aliment, l'heure de l'horloge, le temps de cuisson, le poids de cuisson.
- ⓬ JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) - Permet de lancer la cuisson. Permet de sélectionner le programme quick start (démarrage rapide).
- ⓭ STOP (ARRÊT) - Permet d'arrêter ou d'annuler une cuisson.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



- ❶ Icône Cuisson automatique
- ❷ Icône Décongélation
- ❸ Icône Vapeur/Faire bouillir
- ❹ Icône Nettoyage automatique
- ❺ Icône (watt) (Puissance du four Micro-ondes (watt))
- ❻ Icône des ondes
- ❼ Icône Gril
- ❽ Icône Horloge/Temps de cuisson
- ❾ Icône Mode Silencieux
- ❿ Icône Poids (grammes)

SILENCE MODE (MODESILENCIEUX)

Cette fonction permet d'activer/désactiver tous les sons générés par les appareils, dont l'appui sur les touches, les avertissements, l'alarme et même l'avertissement audio de fin.

Appuyez sur le bouton Auto Cook pendant 3 secondes pour passer en mode Muet, appuyez à nouveau sur le bouton Auto Cook pendant 3 secondes pour passer en mode sonore

MODE VEILLE

Le four micro-ondes est en mode veille si l'heure est affichée (ou si l'horloge n'a pas été programmée, lorsque l'écran affiche ".:").

VEILLE ECO : Cette fonction sert à activer l'économie d'énergie. En mode Veille, vous pouvez appuyer simultanément sur les boutons "+" et "-" pour entrer en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). Après la fin de la cuisson, l'affichage indique l'heure ou ".:" pendant 10 secondes, puis passe en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). Appuyez de nouveau sur les deux boutons pour quitter le mode.

PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode Veille".

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera "door (porte)".

door

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson:

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. La fonction s'arrête en cas d'appui sur le bouton Stop (Arrêt) pendant la cuisson.

Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:

Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran affiche le mot "End" (Fin). Un bip audio se manifeste une fois par minute pendant 2 minutes.

Veuillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur la fonction du produit.

AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

Vous devrez alors:

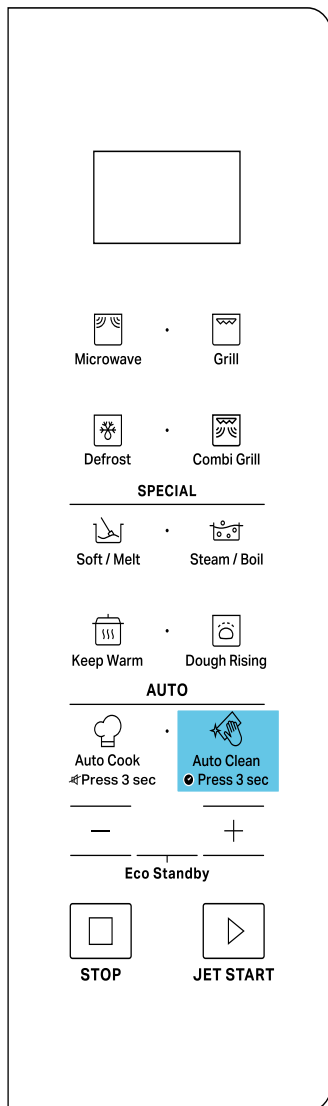
* Ouvrir la porte.

* Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).

* Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).

Remarques : si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter, de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal).

CLOCK (HORLOGE)



POUR RÉGLER L'HORLOGE de votre four:

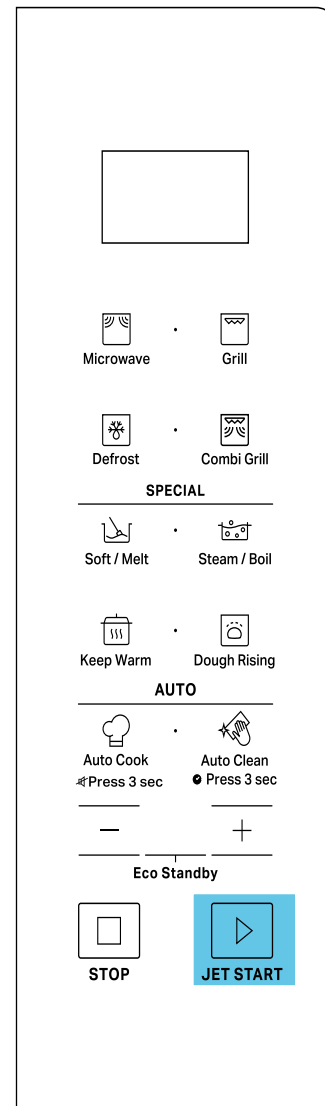
- 1 En mode veille, appuyez sur le bouton Auto Clean pendant 3 secondes. L'écran affiche l'horloge actuelle.
- 2 Appuyez sur +/- pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur le bouton Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 4 Appuyez sur +/- pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer le réglage.

Chaque fois que le processus de cuisson est terminé, l'écran affiche "End" (Fin) ainsi qu'un message jusqu'à ce que la porte soit ouverte pour repasser en veille (retour automatique en veille si aucune opération pendant 10 minutes).

Conseils et suggestions:

- Au branchement, l'écran affiche "12:00" ("12" clignotant) et repasse en veille 1 minute après (avant de retourner en veille, l'horloge peut être réglée directement).

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



CETTE FONCTION VOUS PERMET de démarrer rapidement le four micro-ondes. Appuyez une fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), le four commence à fonctionner à pleine puissance automatiquement. Pendant la cuisson, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour ajouter du temps. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

- 1 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

Remarque :

En appuyant sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.


Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MICROWAVE (MICRO-ONDES)

POUR CUIRE AVEC LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES individuellement, appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro-ondes pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson, puis appuyez sur le bouton +/- pour définir un temps de cuisson souhaité. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Le niveau de puissance par défaut (750 W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro-ondes ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la puissance de cuisson adaptée, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).
- 3 Appuyez sur + / - pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

! Remarque :

Si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Micro-ondes, le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.





PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.
160 W	Décongélation.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
750 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes, etc.
900 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.



DEFROST (DÉCONGÉLATION)

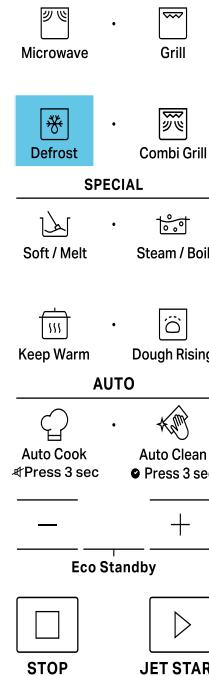
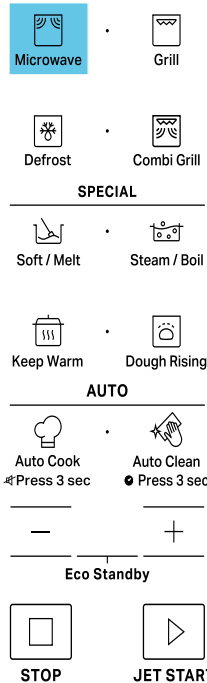
UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson ou des légumes.

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Defrost (Décongélation) ou sur le bouton +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous, et appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Defrost (Décongélation) ou sur le bouton +/- afin de régler le poids. Et appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P1  Viande	100g - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2  Légumes	100g - 1000g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3  Poisson	100g - 2000g	Poissons entiers, dames ou filets. Laissez reposer les légumes pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P4  Volaille	100g - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.

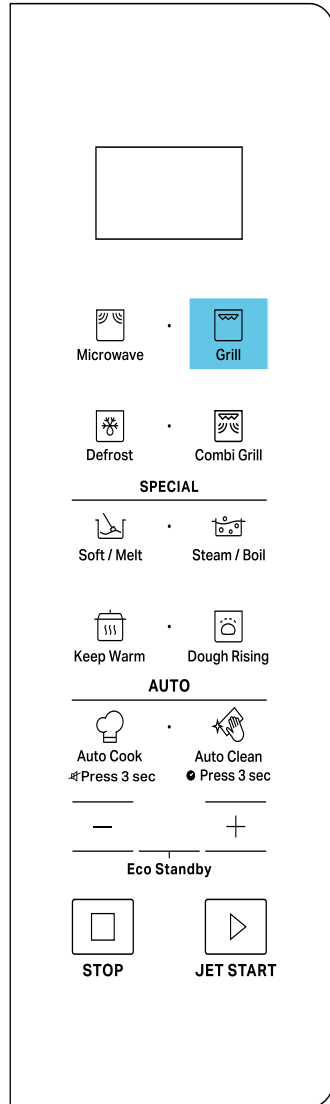
i Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur à celui des aliments.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

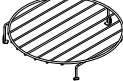




GRILL (GRIL)



CETTE FONCTION utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné. La fonction Grill (Gril) permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwichs chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoires dédiés:  Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 2 Appuyez sur le +/- pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions:

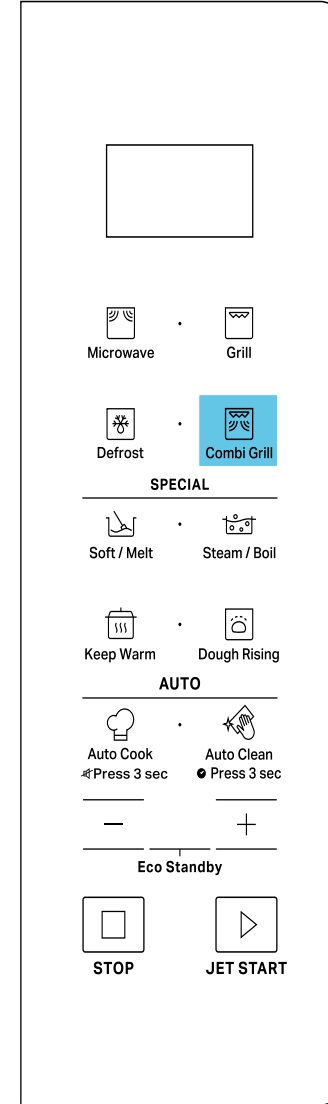
- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Remarque :

Si vous souhaitez modifier la fonction de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton Stop (Arrêt) pour arrêter la fonction en cours, puis suivez les instructions pour la nouvelle fonction.



COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRIL)



CETTE FONCTION COMBINE LA CHALEUR DES MICRO-ONDES ET DU GRIL, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoires dédiés:  Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Combi Grill (Combi Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi Grill (Combi gril) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type de cuisson, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton + / - pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Type d'aliment	UTILISATION CONSEILLÉE
C0_1	Fruits de mer, petits gâteaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
C0_2	Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes.

Remarque :

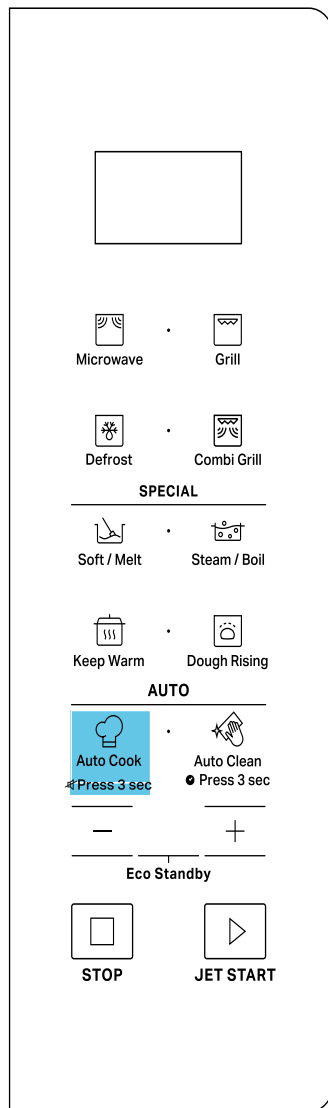
Une fois le processus de cuisson lancé, appuyez sur le bouton +/- ou appuyez plusieurs fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Conseils et suggestions:

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)



UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.


! Remarque :

Selon la recette choisie et après un certain temps, l'écran vous demandera d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments. Voir le chapitre « Ajouter/remuer / retourner les aliments », page 11.

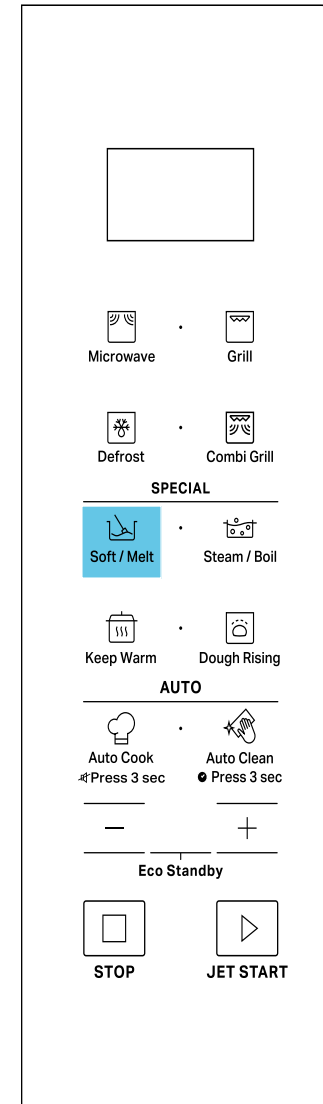
! Remarque :

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

TYPE D'ALIMENTS	RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
Yogourt	1	Température ambiante	1000g	5H20 min	Utilisez de l'eau bouillante pour nettoyer le récipient. Mettez 1000ml de lait, en utilisant un ferment de yogourt résistant à la chaleur pour obtenir un meilleur résultat. Dans le même temps, vous pouvez remplacer 1g de ferment par 15g de yogourt. Puis ajoutez 50g de sucre. Recouvrez le récipient pendant la cuisson. Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le compte à rebours.
Petits gâteaux	2	Température ambiante	300g	5-11 min	Mettez 125 g d'œufs et 170 g de sucre dans le récipient, puis remuez pendant 2-3 minutes, ajoutez 170 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g d'eau, 50 g de beurre, mélangez bien puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour garantir une chaleur uniforme.
Légumes	3	Température ambiante	250-500g /50g	3-6 min	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau.
Soupe	4	Température du réfrigérateur	300-1200g /300g	2-7 min	Couvrez le plat, laissez une ventilation d'air.
Petits pois	5	Température ambiante	200-500g /50g	4-7 min	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et couvrez le plat.
filet de poisson	6	Température du réfrigérateur	200-500g /50g	6-11 min	Couvrez le plat et laissez une évacuation.
Hamburger	7	Température ambiante	100-400g /100g	30-39 min	Mettez le hamburger (100 g/chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain de viande	8	Température ambiante	400-900 g /100 g	20 min	Mélangez 800 g de viande hachée, 2 œufs et 1,5 g de sel. Couvrez avec du film
Lasagnes maison	9	Température ambiante	250-1000 g /50g	25 min	Préparez votre recette préférée de lasagnes





TYPE D'ALIMENTS	RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Gratin de pommes de terre	10	Température ambiante	750-1200 g /50g	39 min	<p>Ingrédients : 750 g de pommes de terre épluchées, 100 g de fromage râpé, teneur en matières grasses de 25-30 % par rapport à l'extrait sec, 50 g d'œufs, blancs et jaunes mélangés, 200 g de lait plus crème (teneur en matières grasses de 15-20 %), 5 g de sel</p> <p>Préparation comme suit : Coupez les pommes de terre en tranches d'environ 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un robot culinaire. Remplissez le récipient avec environ la moitié des pommes de terre en tranches et couvrez avec la moitié du fromage râpé.</p> <p>Ajoutez les pommes de terre restantes. Mélangez les œufs, la crème et le sel avec un mixeur électrique et versez le mélange sur les pommes de terre. Enfin, répartissez uniformément le fromage restant sur le gratin..</p>

SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE)



UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

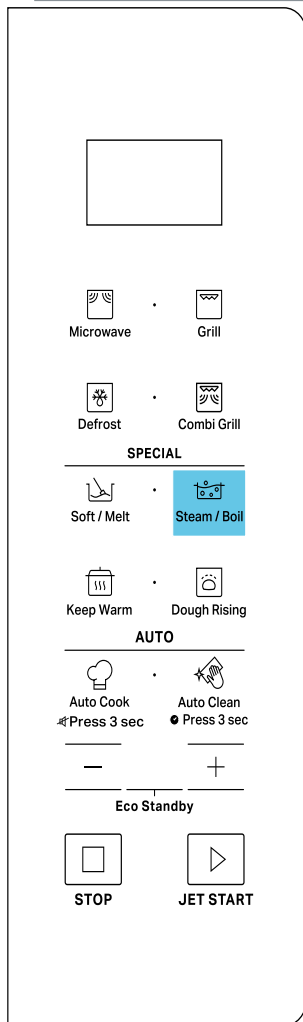
- Appuyez sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

RECETTE	TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
P1	Ramollir  Beurre	50g - 500g/50g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P2	Ramollir  Crème glacée	50g - 1000g/50g	Sortez du congélateur, placez la crème glacée sur le plateau tournant.
P3	Faire fondre  Chocolat	100g - 500g/50g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.
P4	Faire fondre  Fromage	50g - 500g/50g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.

Remarque :

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

STEAM (VAPEUR)



CETTE FONCTION VOUS PERMET d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.

Pour cuire du riz (P1) ou des pâtes (P2) :

Accessoires dédiés: Couvercle Récipient creux (Grille)

1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type d'aliments.

2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer. Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la durée.

3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour activer la fonction.

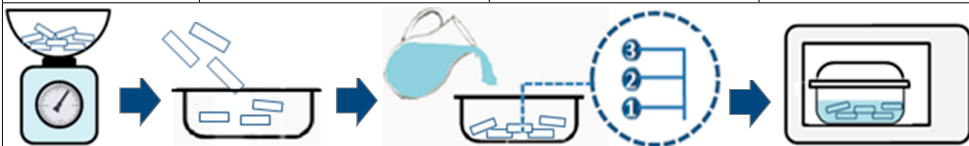
Remarque :

Vous serez invité à régler la durée de cuisson pour le riz et les pâtes selon les recommandations de l'emballage alimentaire.

Aliment	Portions	Quantité	Niveau
Riz		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pâte		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

Suivez le processus ci-dessous (par exemple pour des pâtes) :

A) Pesez les pâtes B) Placez les pâtes dans le récipient du cuit-vapeur, salez C) Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué D) Recouvrez puis enfournez

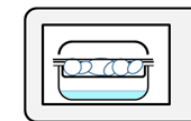
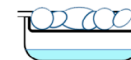
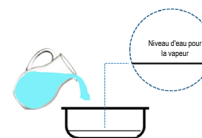
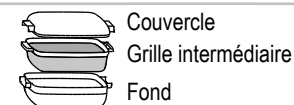


i Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.

i Utilisez de l'eau à température ambiante.

Pour cuire des légumes, du poisson, du poulet ou des fruits (P3-P5) :

Accessoires dédiés:



A. Versez de l'eau jusqu'au niveau pour la vapeur indiqué sur le récipient.

B. Insérez la grille et placez l'aliment.

C. Recouvrez puis enfournez.

D. Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type d'aliments.

2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.

3 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le nombre de portions / poids, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), la fonction démarre.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
P3 Légumes mous	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4 Filets de poisson	150 g - 500 g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur. Réservez 1 à 2 minutes après la cuisson.
P5 Filets de poulet	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.

Remarque :

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

Conseils et suggestions:

- Utilisez de l'eau à température ambiante.
- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez d'endommager les accessoires.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger comme nécessaire sa cuisson.



DOUGH RISING (Levée de pâte)

CETTE FONCTION VOUS PERMET de faire lever la pâte à pain.

- 1 Appuyez sur le bouton Rising (Levée), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Une fois que l'horloge a décompté 60 minutes, l'écran affiche "Add" (Ajouter) (retour automatique en veille si aucune opération pendant 5 minutes).

- 1 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

! Remarque :

N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours.

Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte



KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

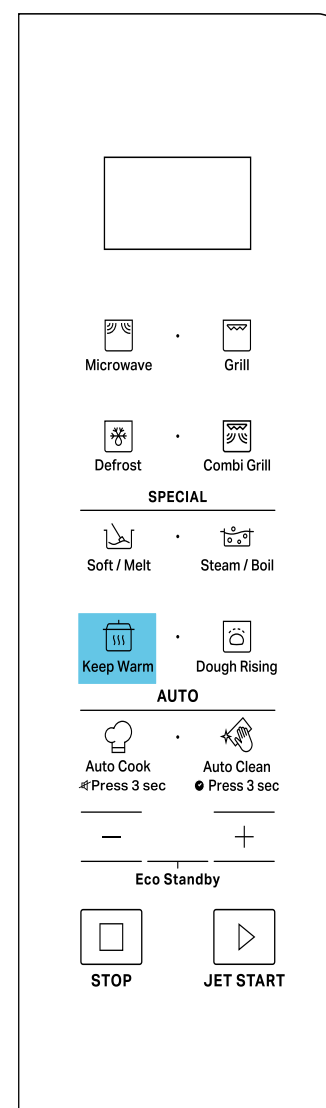
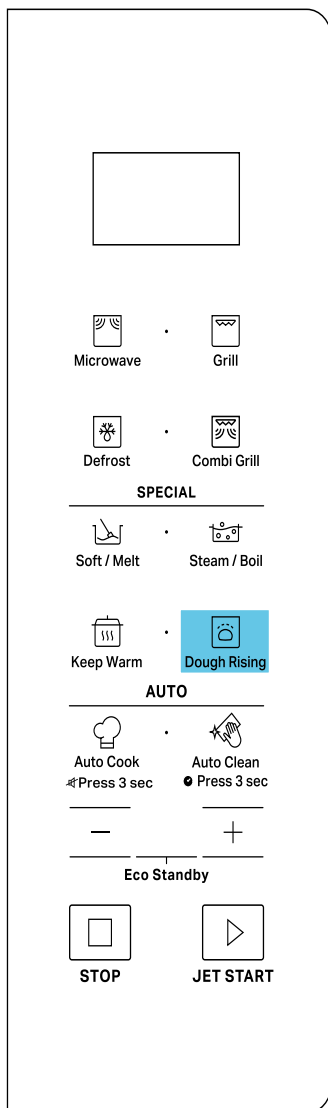
CETTE FONCTION VOUS permet de maintenir vos plats au chaud automatiquement.

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud). L'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le temps approprié, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

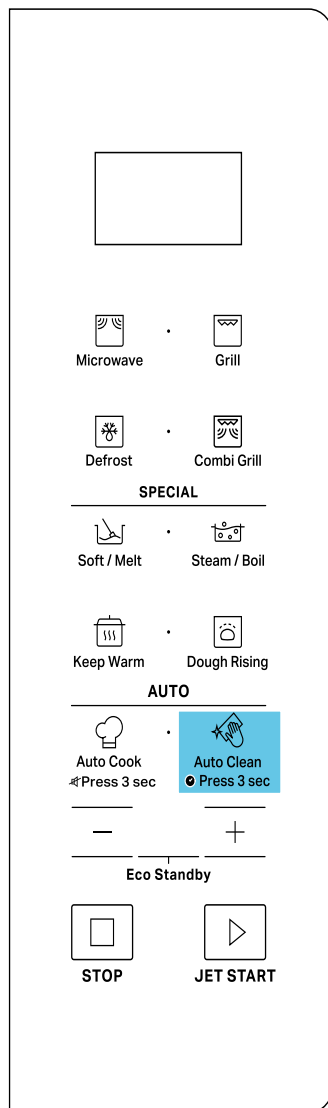
! Remarque :

Le cycle keep warm (maintien au chaud) dure 15 minutes, pour vous assurer de conserver un effet parfait, veuillez sélectionner une durée supérieure à 15 minutes.





AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)



LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VOUS aide à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.

Avant de démarrer le cycle:

- 1 Versez 300ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
- 2 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.

Pour démarrer le cycle:

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage auto), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour activer la fonction.

Quand le cycle est terminé:

- 1 Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient en plastique compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement l'espace autour. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.
- Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- * Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- * Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- * Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
- * La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
- * Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
- * Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



Conforme à la norme IEC 60705:2010-04 et IEC 60350-1:2011-12

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme pour des essais comparatifs de performances de chauffage effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four micro-ondes :

Test	Quantité	Niveau de puissance	Durée approximative
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000g	900W	16 minutes
Génoise (12.3.2)	475 g	900W	7-8 minutes
Pain de viande (12.3.3)	900 g	900W	15-16 min
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160W	17 minutes
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	Gril Combi	26-30 min

Test	Préchauf- fage	Fonction	Durée approximative
Toast (9.2)	-	Gril	6-7 minutes
Hamburger (9.3)	-	Gril	60 minutes

Spécifications techniques

Description des données	MW254
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1400 W
Gril	1000 W
Dimensions externes (H x L x P)	281 x 483 x 419
Dimensions internes (H x L x P)	220 x 344 x 340



COOK 25

MW254

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық



Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

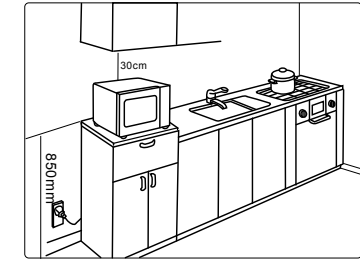
INSTALLATION	
Installation	3
SICHERHEIT	
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Anleitung zur Fehlerbehebung	5
Vorsichtsmassnahmen	6
ZUBEHÖR UND WARTUNG	
Zubehör	7
Wartung & Reinigung	8
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES	
Beschreibung des Bedienfeldes	9
Displaybeschreibung	10
ALLGEMEINE BENUTZUNG	
Bereitschaftsmodus	11
Startschutz / Kindersicherung	11
Garvorgang unterbrechen oder stoppen	11
Speise hinzugeben/ umrühren/ wenden	11
Uhrzeit	12
ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN	
Schnellstart	13
Mikrowelle	14
Auftauen.....	15
Grill	16
Kombi Grill	17
Automatisch Kochen	18
Erweichen/Schmelzen	21
Dampfgaren	22
Teiggärung.....	24
Warmhalten	25
Automatische Reinigung	26
UMGEBUNGSHINWEISE	
Umgebungshinweise	27
Technische Daten.....	28

VOR DEM ANSCHLUSS

Stellen Sie die Mikrowelle in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb der Mikrowelle vorhanden sein.

Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Diese Mikrowelle ist nicht für eine Aufstellung oder Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, deren Höhe unter 850 mm zum Fußboden liegt.

Die Mikrowelle sollte an eine Wand gestellt werden



- * Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- * Stellen Sie die Mikrowelle auf einen soliden, ebenen Untergrund, der stabil genug ist, die Mikrowelle und darin platzierte Utensilien zu tragen. Seien Sie bei der Handhabung entsprechend vorsichtig.
- * Stellen Sie zur Gewährleistung eines angemessenen Luftstroms genügend Platz unter, über und rund um die Mikrowelle sicher.
- * Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass die Mikrowellentür richtig schließt und die Türdichtung nicht beschädigt ist. Leeren Sie die Mikrowelle und reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.
- * Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, falls Netzkabel und/oder -stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie Netzkabel und -stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls drohen Stromschlag-, Brand- und andere Gefahren.
- * Verwenden Sie keine Verlängerungsleitung: Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.

! WARNUNG:

- * Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlags aus.
- * Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker, wenn Sie die Anleitungen zur Erdung nicht umfassend verstehen oder Sie Zweifel haben, ob das Mikrowellengerät sachgemäß geerdet ist.

! HINWEIS:

Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld und die Kabelbinden vom Stromkabel vor der ersten Anwendung der Mikrowelle.

NACH DEM ANSCHLUSS

- * Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre Tür fest verschlossen ist.
- * Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgerätes, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.
- * Die Erdung dieses Elektrogerätes ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.
- * Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die der Benutzer aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen zu verantworten hat.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und für spätere Bezugnahme aufbewahren

- * Sollte sich Material innen im / außen an der Mikrowelle entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie die Mikrowelle aus. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie die Stromversorgung über die Sicherung oder einen Schutzschalter aus.
- * Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, insbesondere dann nicht, wenn während des Garens Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien eingesetzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen kann Papier verkohlen oder sich entzünden und einige Kunststoffe können schmelzen.

⚠️ WARNUNG:

- * Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach Reparatur durch kompetentes Personal wieder in Betrieb genommen werden.

⚠️ WARNUNG:

- * Kundendienst- oder Reparaturleistungen dürfen nur von kompetentem Personal erbracht werden, denn die dafür erforderliche Abnahme einer Abdeckung ist für Laien gefährlich, da sie vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.

⚠️ WARNUNG:

- * Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.

⚠️ WARNUNG:

- * Wenn das Gerät nicht im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder das Gerät aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

⚠️ WARNUNG:

- * Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, nicht mit den Heizelementen im Innern der Mikrowelle in Berührung zu kommen.
- * Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht in die Nähe des Gerätes kommen, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- * Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmeauflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzungen, Entflammung oder Brand.
- * Dieses Elektrogerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogerätes eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen.
- * Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind bereits 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kindern sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und seine Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.
- * Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn sie könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung explodieren.

⚠️ HINWEIS:

Elektrogeräte dürfen nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt werden.

- * Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie mit sehr viel Fett oder Öl kochen, da sich dieses überhitzen und einen Brand entfachen kann!
- * Sie dürfen in der Mikrowelle oder in der Nähe der Mikrowelle keine entzündbaren Materialien erhitzen oder verwenden. Der entstehende Rauch könnte sich entzünden oder explodieren.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es könnte ein Brand entstehen.
- * Verwenden Sie in diesem Elektrogerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Mikrowellentyp ist speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.
- * Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere der Mikrowelle beschädigt werden. Der Türgriff dient nicht zum Aufhängen von Gegenständen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

⚠️ HINWEIS:

Sollte die Mikrowelle nicht funktionieren, rufen Sie erst dann den Kundendienst an, nachdem Sie die folgenden Punkte überprüft haben:

- * Der Netzstecker ist sachgemäß an die Steckdose angeschlossen.
- * Die Gerätetür ist fest verschlossen.
- * Prüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung und vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist.
- * Vergewissern Sie sich, dass die Mikrowelle ausreichend belüftet wird.
- * Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Mikrowelle einzuschalten.
- * Öffnen und schließen Sie die Gerätetür vor einer erneuten Inbetriebnahme.

Auf diese Weise vermeiden Sie unnötige, gebührenpflichtige Besuche vom Kundendienst.

Wenn Sie den Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber).

Weitere Hinweise sind in der Garantiebrochure angegeben.

Wenn ein Austausch der Netzleitung erforderlich ist, sollte sie durch die originale Netzleitung ersetzt werden, die über unseren Kundendienstverband erhältlich ist. Die Netzleitung darf nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

⚠️ WARNUNG:

- * Kundendienstleistungen dürfen nur von einem geschulten Kundendiensttechniker erbracht werden.
- * Entfernen Sie keine Abdeckungen des Gerätes.

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für den privaten Hausgebrauch und ähnliche Einsatzbereiche vorgesehen, wie:

- * Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- * Bauernhöfe;
- * Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften
- * Pensionen

Eine andere Benutzung ist nicht erlaubt (z. B. als Raumheizung).

! HINWEIS:

- * Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise in der Mikrowelle befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.
- * Die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.
- * Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle üben möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und die Mikrowelle nimmt keinen Schaden.
- * Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.
- * Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder in ähnlichen Umgebungen.
- * Missbrauchen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- * Entfernen Sie den Draht, mit dem Papier- oder Plastikbeutel zugebunden sind, bevor Sie die Beutel in den Garraum der Mikrowelle legen.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, denn die Temperatur des Frittieröls lässt sich nicht kontrollieren.
- * Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Behälter, Mikrowellenteile oder Kochgeschirr nach dem Kochvorgang berühren.

FLÜSSIGKEITEN

Damit sind z. B. Getränke oder Wasser gemeint. Flüssigkeiten können sich auch ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzen. Dabei kann heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

Damit dieser Fall nicht eintritt, sollten Sie folgende Maßnahmen ergreifen:

- * Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit engem Hals.
- * Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- * Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmvorgang kurze Zeit ruhen und rühren Sie sie dann nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

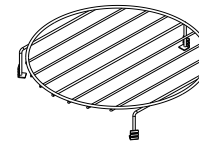
VORSICHT

Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einer Babyflasche oder in einem Gläschen für Babynahrung müssen Sie diese stets umrühren und die Temperatur vor dem Servieren überprüfen. Das sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Verbrühungen bzw. Verbrennungen werden vermieden.

ZUBEHÖR UND WARTUNG

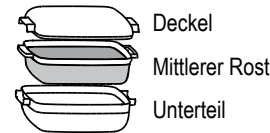
ZUBEHÖR

- * Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass es für die Mikrowelle geeignet ist.
- * Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.
- * Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Kontakt stehen.
- * Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.
- * Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Gerätes in Kontakt kommt, können sich Funken bilden und das Gerät kann Schaden nehmen.
- * Beim Mikrowellengaren dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke verwendet werden.
- * Zur Verbesserung der Garleistung müssen Sie das Zubehör in der Mitte des vollständig flachen Garraums platzieren.



GRILLROST

Verwenden Sie den Grillrost für die Funktionen Kombi Grill (Mikrowelle + Grill kombiniert).



DAMPFGARER (nur verfügbar bei MW 254)

Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dafür vorgesehene Funktion (DAMPFGAREN). Beim Garen von Fisch und Gemüse legen Sie die Speise auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Kochen von Pasta, Reis oder Bohnen. Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.



DREHTELLER AUS GLAS

Verwenden Sie den Glasdrehteller bei sämtlichen Garmethoden. Er fängt herabtropfende Säfte und Speiseteilchen auf, die sonst Flecken und Schmutz im Inneren des Gerätes zurücklassen würden.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



DREHTELLERSTÜTZE

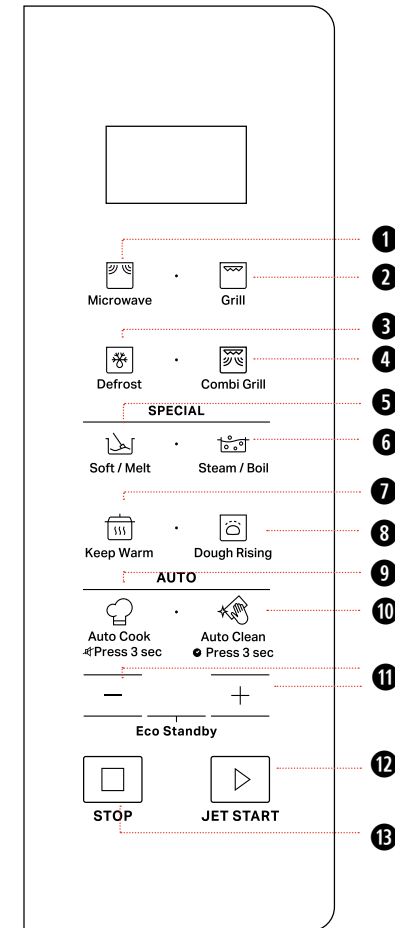
Bringen Sie die Drehtellerauflage unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage im Gerät ein.

WARTUNG & REINIGUNG

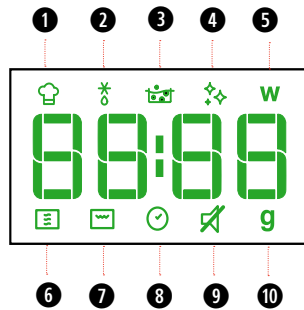
- * Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger als Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
- * Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Gerätetür sowie die Türöffnung mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
- * Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht mit Dampfreinigungsgeräten.
- * Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste sollten entfernt werden.
- * Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Sie muss durchgeführt werden, während die Mikrowelle von der Stromversorgung getrennt ist.
- * Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf die Mikrowelle.
- * Bei dieser Mikrowelle können Sie direkt garen, indem Sie einen geeigneten Behälter auf den flachen Boden im Garraum stellen.
- * Achten Sie darauf, dass sich keine Fett- oder Speisereste rings um die Gerätetür ansammeln.
- * Dieses Gerät verfügt über die Funktion AUTOMATISCH REINIGEN, die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im Abschnitt AUTOMATISCH REINIGEN auf Seite 26 angegeben.
- * Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze alle Spritzer verbrennt. Die Stelle rund herum muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.-
- * Falls der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollten Sie ihn zum Verbrennen von Schmutz einmal im Monat 10 Minuten laufen lassen. Dadurch verringern Sie die Brandgefahr.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



- ① Mikrowelle - Zur Einstellung der Leistungsstufe.
- ② Grill - Drücken Sie diese Taste zum Aufrufen des Grillmodus.
- ③ Auftauen - Zum Einstellen der Auftauprogramme.
- ④ Kombi Grill - Drücken Sie diese Taste, um auf eine von zwei Kombigareinstellungen zuzugreifen.
- ⑤ Erweichen/Schmelzen - Zur Einstellung der Erweichen/Schmelzen-Funktion
- ⑥ Dampf - Zur Einstellung der Dampf-Funktion.
- ⑦ Warmhalten - Zur Einstellung der Warmhaltefunktion
- ⑧ Teiggärung - Zur Einstellung der Teig-aufgehen-Funktion.
- ⑨ Autom. Kochen—Zum Zugreifen auf das Menü mit automatischen Rezepten.
- ⑩ Autom. Reinigung - Zur Reinigung der Mikrowelle. 3 Sekunden drücken - Zur Einstellung der Uhrzeit.
- ⑪ +/- -Zur Eingabe von Lebensmittelcode, Uhrzeit, Garzeit, Lebensmittelgewicht.
- ⑫ SCHNELLSTART - Zum Starten des Garvorgangs. Zum Einstellen des Schnellstartprogramms.
- ⑬ STOPP - Zum Stoppen oder Abbrechen des Garvorgangs.

DISPLAYBESCHREIBUNG



- ❶ Automatisches-Garen-Symbol
- ❷ Auftausymbol
- ❸ Dampf-/Kochsymbol
- ❹ Automatische-Reinigung-Symbol
- ❺ Mikrowellenleistung (in Watt)-Symbol
- ❻ Mikrowellensymbol
- ❼ Grillsymbol
- ❽ Uhr-/Zeiteinfügungssymbol
- ❾ Lautlosmodus
- ❿ Gewicht (in Gramm)-Symbol

SILENCE MODE (LAUTLOS MODUS)

Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung/Deaktivierung aller vom Gerät ausgehenden Geräusche, unter anderem bei Tastenbetätigungen, Warnungen, Alarmen und akustischer Rückmeldung bei Programmende. Halten Sie im Bereitschaftsmodus 3 Sekunden lang zum Stummschalten die Taste Auto Cook (Automatisch reinigen) gedrückt. Durch erneute Betätigung wird die Stummschaltung wiederaufgehoben.

BEREITSCHAFTSMODUS

Die Mikrowelle befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit angezeigt wird (oder die Uhrzeit nicht eingestellt wurde, wobei „:“ angezeigt wird).

ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS: Die Funktion dient dem Energiesparen. Im Bereitschaftsmodus können Sie durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ den ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS aufrufen. Nach dem Garen zeigt das Display 10 Sekunden lang die Zeit oder „:“ und ruft anschließend den ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS auf. Drücken Sie die beiden Tasten zum Verlassen des Modus noch einmal.

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich eine Minute, nachdem die Mikrowelle wieder in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist.

Ist die Sicherheitsfunktion aktiviert, muss die Gerätetür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten. Andernfalls zeigt das Display „door (Tür)“.

door

GARVORGANG UNTERBRECHEN ODER STOPPEN

Den Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um Lebensmittel hinzuzufügen, zu überprüfen, zu wenden oder umzurühren. Die Funktion wird gestoppt, wenn Sie während des Garens die Taste STOPP drücken.

Die Einstellungen werden 5 Minuten beibehalten.

So setzen Sie den Garvorgang fort:

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Schnellstart. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten, können Sie Folgendes tun:

Nehmen Sie die Speise heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste STOPP.

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:

Auf dem Display wird „End“ angezeigt: Es wird 2 Minuten lang jede Minute ein akustisches Signal ausgegeben.

Bitte beachten Sie, dass eine Verkürzung oder Beendigung dieser programmierten Abkühlung keine negativen Auswirkungen auf die Funktion des Gerätes hat.

SPEISE HINZUGEBEN/ UMRÜHREN/ WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion müssen Sie während des Garvorgangs möglicherweise Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden. In diesem Fall hält das Gerät den Garvorgang an und fordert Sie zur entsprechenden Aktion auf. Bei Bedarf sollten Sie:

* Die Tür öffnen.

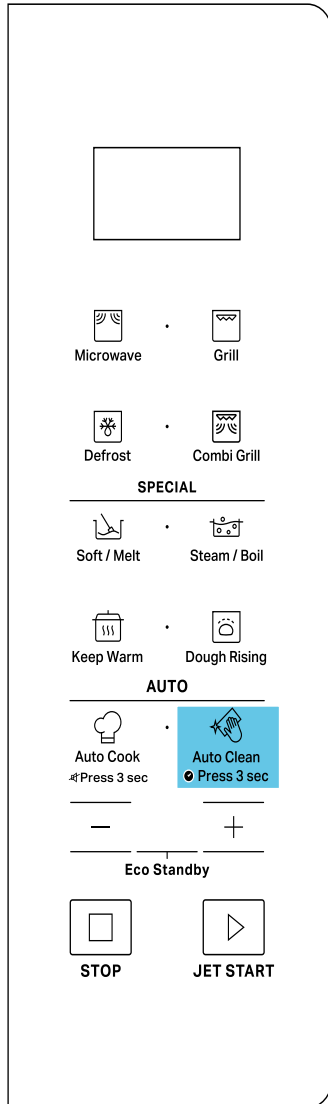
* Geben Sie die Speise hinzu, rühren Sie sie um oder wenden Sie sie (je nachdem, was für eine Handlung erforderlich ist).

* Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu, indem Sie die Taste SCHNELLSTART drücken.

Hinweise: Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Hinzufügen, Umrühren oder Wenden von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, setzt die Mikrowelle den Garvorgang fort (in diesem Fall erhalten Sie eventuell nicht die optimalen Ergebnisse).



UHRZEIT



So WIRD DIE UHRZEIT an Ihrer Mikrowelle eingestellt:

- 1 Halten Sie im Bereitschaftsmodus 3 Sekunden lang die Taste Automatisch Reinigung gedrückt. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- 2 Stellen Sie mit +/- den Stundenwert ein.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen die Taste SCHNELLSTART.
- 4 Stellen Sie mit +/- den Minutenwert ein.
- 5 Drücken Sie zum Bestätigen der Einstellung SCHNELLSTART.

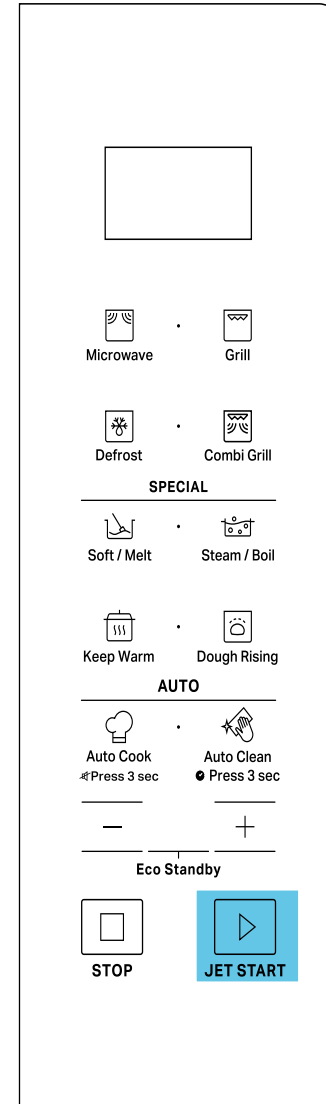
Nach jedem Garvorgang zeigt der Bildschirm „End“ und Sie werden aufgefordert, zur Rückkehr in den Bereitschaftsmodus die Gerätetür zu öffnen (wenn 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird der Bereitschaftsmodus automatisch aufgerufen).

Tipps und Empfehlungen:

- Beim Anschließen zeigt der Bildschirm „12:00“ („12“ blinkt), 1 Minuten später kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück (Uhrzeit kann vor Rückkehr in den Bereitschaftsmodus eingestellt werden).
- Während des Garens drücken Sie zum Anhalten einmal die Taste STOPP, zum Fortsetzen die Taste SCHNELLSTART und zum Abbrechen des Programms zweimal die Taste STOPP.
- Während der Einstellung des Garvorgangs wird nach 1-minütiger Inaktivität automatisch der Bereitschaftsmodus aufgerufen.



SCHNELLSTART



DIESE FUNKTION ERMÖGLICHT IHNEN die schnelle Inbetriebnahme des Ofens. Drücken Sie einmal SCHNELLSTART und der Ofen beginnt automatisch bei voller Leistung zu arbeiten. Drücken Sie während des Garens zum Erhöhen der Garzeit SCHNELLSTART. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

- 1 Drücken Sie die Taste SCHNELLSTART.

HINWEIS:

Beim Drücken der Taste SCHNELLSTART setzt sich die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit voller Leistung (900 W) in Betrieb.

Tipps und Empfehlungen:

- Sie können Leistungsstufe und Garzeit auch nach Beginn des Garvorgangs noch ändern. Drücken Sie zum Anpassen der Leistungsstufe einfach wiederholt die Taste Mikrowelle. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste +/- . Oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden einmal die Taste SCHNELLSTART.



MIKROWELLE

ZUM GAREN MIT INDIVIDUELLER MIKROWELLENLEISTUNG drücken Sie zur Auswahl der Garleistung wiederholt die Taste Mikro, stellen Sie dann mit +/- die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

Empfohlenes Zubehör: Abdeckhaube (wird separat verkauft)

- 1 Drücken Sie die Taste Mikrowelle. Das Display zeigt die standardmäßige Leistungsstufe (750 W) an und das Wattsymbol beginnt zu blinken.
- 2 Wählen Sie die Garleistung durch wiederholtes Drücken der Taste Mikro oder mit +/- Drücken Sie dann die Taste SCHNELLSTART.
- 3 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten SCHNELLSTART.

! HINWEIS:

Drücken Sie zum Ändern der Leistung erneut die Taste Mikro. Die gewünschte Leistung kann wie in der nachstehenden Tabelle gezielt ausgewählt werden.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
90 W	Aufweichen von Eiscreme, Butter und Käse. Warmhalten.
160 W	Auftauen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. stark proteinhaltigen Soßen, Käse- und Eigerichten und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
650 W	Garen von Gerichten.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
900 W	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.



AUFTAUEN

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM AUFRUFEN VON FLEISCH, GEFÜGEL, FISCH UND GEMÜSE.

- 1 Drücken Sie die Taste Auftauen.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl der Lebensmittelkategorie in der nachstehenden Tabelle wiederholt die Taste Auftauen oder +/- Drücken Sie zum Bestätigen SCHNELLSTART.
- 3 Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste Auftauen oder mit den Tasten +/- das Gewicht ein. Drücken Sie zum Starten SCHNELLSTART.

SPEISEART	GEWICHT	EMPFEHLUNG FÜR
P1	100 bis 2000 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P2	100 bis 1000g	Geschnittenes Gemüse in großen, mittelgroßen und kleinen Stücken. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis vor dem Servieren noch mindestens 3 bis 5 Minuten lang ruhen.
P3	100 bis 2000g	Steaks im Ganzen oder Fischfilets. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.
P4	100 bis 2000 g	Hähnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.

i Tipps und Empfehlungen:

- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel direkt auf dem Boden des Garraums aufzutauen.
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während sie langsam auftauen. Einzelne Scheiben lassen sich besser auftauen.
- Die Stehzeit nach dem Auftauen sorgt stets für ein besseres Ergebnis, da die Temperatur dann gleichmäßig in der ganzen Speise verteilt wird.

Diagramm der Mikrowelle mit den folgenden Funktionen:

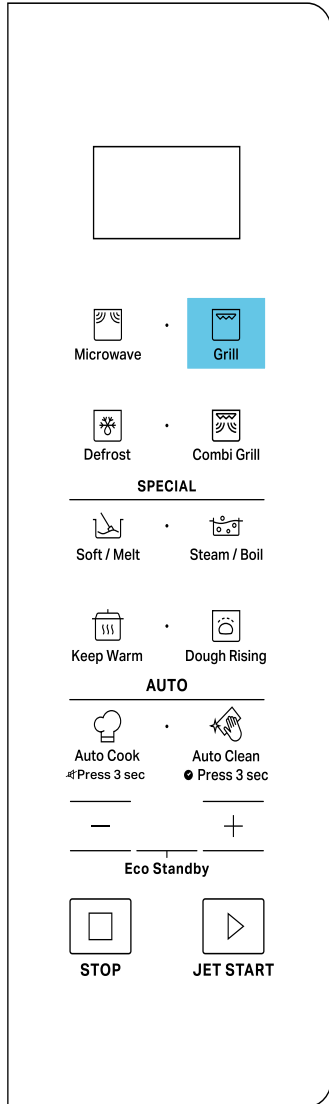
- Mikrowave (750 W)
- Grill
- Defrost
- Combi Grill
- SPECIAL: Soft / Melt, Steam / Boil
- AUTO: Keep Warm, Dough Rising
- Auto Cook (Press 3 sec)
- Auto Clean (Press 3 sec)
- Eco Standby
- STOP
- JET START

Diagramm der Mikrowelle mit den folgenden Funktionen:

- Mikrowave
- Grill
- Defrost (Aktiviert)
- Combi Grill
- SPECIAL: Soft / Melt, Steam / Boil
- AUTO: Keep Warm, Dough Rising
- Auto Cook (Press 3 sec)
- Auto Clean (Press 3 sec)
- Eco Standby
- STOP
- JET START



GRILL



DIESE FUNKTION bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Grills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt. Die Funktion Grill dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heiße Sandwiche, Kroketten, Würstchen und Gemüse.

Zweckdienliches Zubehör:  Grillrost

- 1 Drücken Sie die Taste Grill und das Display erscheint wie links dargestellt. Drücken Sie zum Bestätigen SCHNELLSTART.
- 2 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- 3 Drücken Sie die Taste SCHNELLSTART, um mit dem Garen zu beginnen.

Tipps und Empfehlungen:

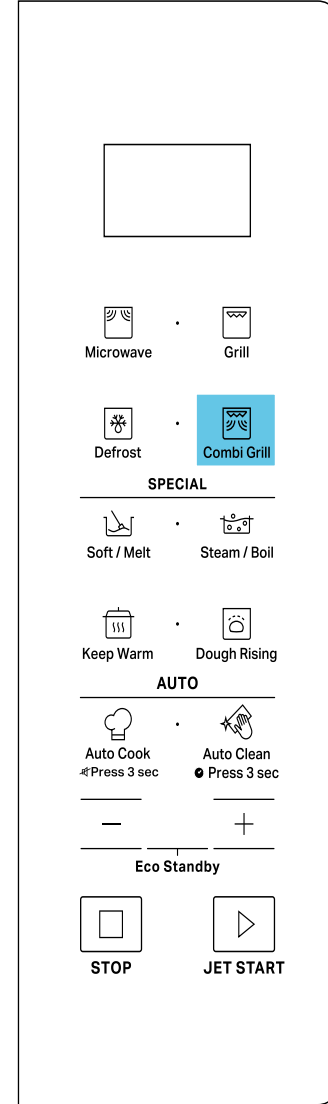
- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.
- Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, das Grillelement nicht zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste +/- . Oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden einmal die Taste SCHNELLSTART.

HINWEIS:

Falls Sie die Garfunktion ändern möchten, drücken Sie zum Stoppen der aktuellen Funktion zweimal die Taste STOPP. Bedienen Sie das Gerät dann entsprechend den Anweisungen für die neue Funktion.



KOMBI GRILL



DIESE FUNKTION KOMBINIERT DAS ERHITZEN MIT MIKROWELLE UND GRILL, sodass Sie Speisen in kürzerer Zeit überbacken können.

Zweckdienliches Zubehör:  Grillrost

- 1 Drücken Sie die Taste Kombi Grill und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des Gartyps wiederholt die Taste Kombi Grill oder +/-, drücken Sie dann zum Bestätigen SCHNELLSTART.
- 3 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten SCHNELLSTART.

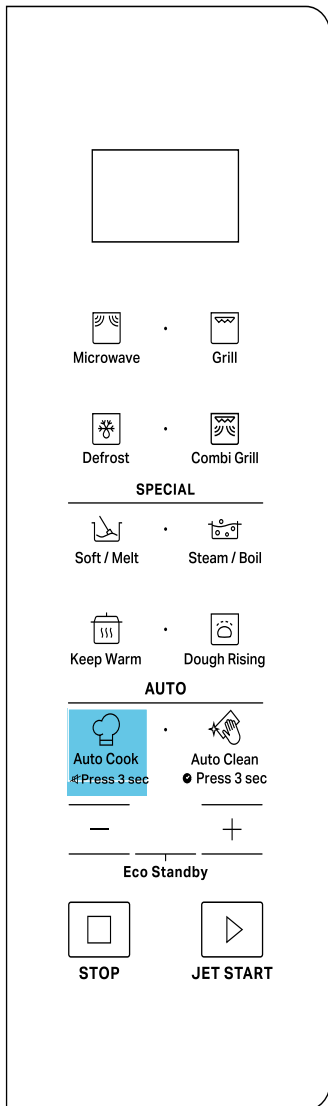
Speise Art	EMPFEHLUNG FÜR
C0_1	Meeresfrüchte, Pudding. Lassen Sie die Lebensmittel für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
C0_2	Fleisch, Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise nach dem Garen noch 5 bis 10 Minuten lang ruhen.

HINWEIS:

Sobald der Garvorgang gestartet wurde, drücken Sie zum Erhöhen oder Verringern der Garzeit +/- oder wiederholt die Taste SCHNELLSTART.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion verwendeten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, das Grillelement nicht zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste +/- . Oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden einmal die Taste SCHNELLSTART.



DIESES MENÜ BIETET EINE AUSWAHL AN automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.










- 1 Drücken Sie die Taste Autom. Kochen und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts (siehe nachstehende Tabelle) wiederholt die Taste Autom. Kochen oder +/-.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts die Taste SCHNELLSTART und wählen Sie mit +/- ein Gewicht, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbereich angegeben wird.
- 4 Drücken Sie die Taste SCHNELLSTART. Die Funktion startet.


HINWEIS:

Je nach ausgewähltem Rezept könnten Sie nach Ablauf einer bestimmten Zeit auf dem Display aufgefordert werden, Speisen hinzuzugeben, zu wenden oder umzurühren. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Lebensmittel hinzugeben/umrühren/wenden“ auf Seite 11.

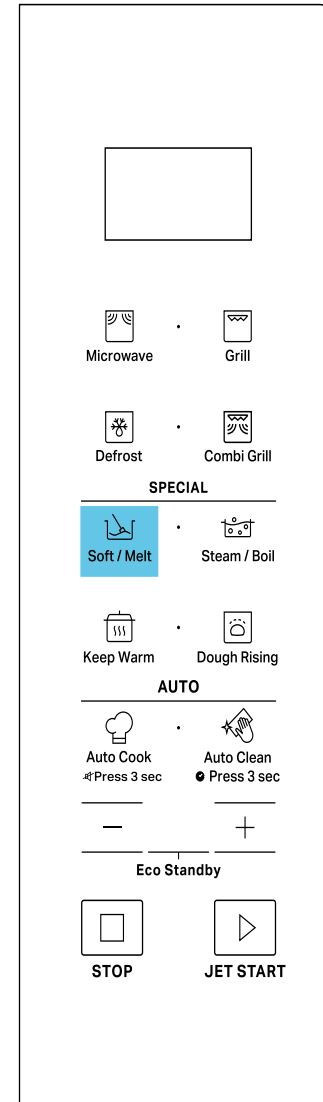
HINWEIS:

Das Rezept wird bestätigt, sobald Sie die Funktionstaste 3 Sekunden loslassen. Drücken Sie zum Ändern des Rezepts erneut die Funktionstaste.

SPEISEART	REZEPT	Anfangs Status	Gewicht/ Menge	Dauer	ZUBEREITUNG
 Joghurt	1	Zimmertemperatur	1000g	5 h 20 min	Reinigen Sie den Behälter mit kochendem Wasser. Geben Sie 1000 ml Milch hinzu; mit hitzeresistenten Joghurt-Starterkulturen erzielen Sie ein besseres Ergebnis. Gleichzeitig kann 1 g Joghurt-Starterkulturen durch 15 g Joghurt ersetzt werden. Geben Sie dann 50 g Zucker hinzu. Decken Sie den Behälter während des Garens ab. Bitte öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür.
 Törtchen	2	Zimmertemperatur	300 g	5 bis 11 min	Geben Sie 125 g Eier (ca. 3 mittelgroße Eier) und 170 g Zucker in einen Behälter, verrühren Sie die Zutaten 2 bis 3 Minuten. Geben Sie 170 g Mehl, 10 g Backpulver, 100 g Wasser und 50 g Butter hinzu. Gut verrühren. Verteilen Sie die Mixtur auf Formen. Verteilen Sie die Formen gleichmäßig auf dem Drehteller.
 Gemüse	3	Zimmertemperatur	250 bis 500g / a50 g	3 bis 6 Min.	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, geben Sie 2 Esslöffel Wasser hinzu.
 Suppe	4	Kühlschranktemperatur	300 bis 1200g / a300g	2 bis 7 Min.	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann.
 Grüne Bohnen	5	Zimmertemperatur	200 bis 500g / a50g	4 bis 7 Min.	Geben Sie 2 Esslöffel Wasser hinzu und decken Sie das Geschirr ab.
 Fischfilet	6	Kühlschranktemperatur	200 bis 500g / a50 g	6 bis 11 Min.	Decken Sie das Geschirr ab und lassen Sie ein Luftloch.
 Hamburger	7	Zimmertemperatur	100 bis 400 g / a100g	30 bis 39 Min.	Platzieren Sie die Hamburger (jeweils 100 g) auf dem Grillrost. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
 Hackbraten	8	Zimmertemperatur	400 bis 900g/ a100g	20 Min.	Vermischen Sie 800 g Hackfleisch, 2 Eier und 1,5 g Salz. Mit Folie abdecken
 Hausgemachte Lasagne	9	Zimmertemperatur	250 bis 1000g/ a50g	25 Min.	Bereiten Sie Ihre Lasagne nach dem von Ihnen bevorzugten Rezept vor





SPEISEART	REZEPT	Anfangs Status	Gewicht/ Menge	DAUER	ZUBEREITUNG
 Kartoffelgratin	10	Zimmertemperatur	750 bis 1200g/ a50g	39 Min.	<p>Zutaten: 750 g geschälte Kartoffeln, 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25 bis 30 %, 50 g Eier (ca. 1 mittelgroßes Ei) Eiweiß und Eigelb verrührt, 200 g saure Sahne (15 bis 20 % Fettgehalt), 5 g Salz. Wie folgt vorbereiten: Schneiden Sie die Kartoffeln mit einer Küchenmaschine in etwa 4 mm dicke Scheiben. Füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte mit den geschnittenen Kartoffeln und bedecken Sie diese mit der Hälfte des geriebenen Käses. Geben Sie die restlichen Kartoffeln hinzu. Verrühren Sie Eier, saure Sahne und Salz mit einem Stabmixer und geben Sie die Mixtur über die Kartoffeln. Verteilen Sie abschließend den restlichen Käse gleichmäßig auf dem Auflauf.</p>

ERWEICHEN/SCHMELZEN



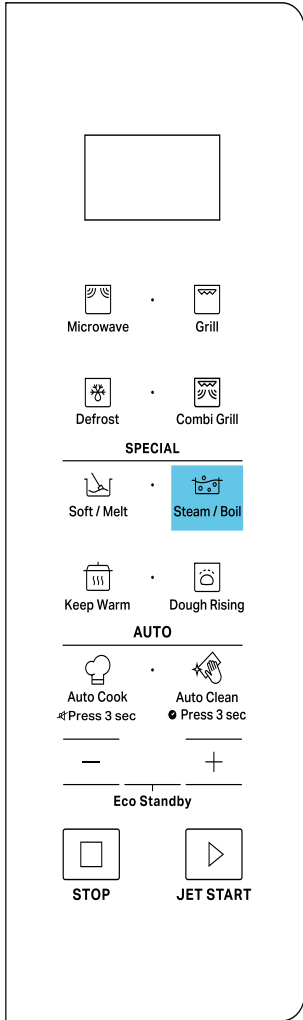
DIESES MENÜ BIETET EINE AUSWAHL AN automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste Erweichen/Schmelzen und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts (siehe nachstehende Tabelle) wiederholt die Taste Erweichen/Schmelzen oder +/-.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts die Taste SCHNELL-START und wählen Sie mit +/- ein Gewicht, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbereich angegeben wird.
- 4 Drücken Sie die Taste SCHNELLSTART. Die Funktion startet.

REZEPT	SPEISEART	GEWICHT	HINWEIS
P 1	Aufweichen  Butter	50 bis 500g/ a50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in das mikrowellengeeignete Geschirr geben
P 2	Aufweichen  Eiscreme	50 bis 1000 g/ a50 g	Eiscremebehälter aus dem Tiefkühlbereich nehmen und auf den Drehteller stellen.
P 3	Schmelzen  Schokolade	100 bis 500g/ a50 g	Bei Raumtemperatur in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P 4	Schmelzen  Käse	50 bis 500g/ a50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.

HINWEIS:

Das Rezept wird bestätigt, wenn die Funktionstaste 3 Sekunden lang nicht betätigt wird. Drücken Sie zum Ändern des Rezepts erneut die Funktionstaste.



MIT DIESER FUNKTION ERHALTEN SIE durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.

Zum Garen von Reis (P1) oder Pasta (P2):

Zweckdienliches Zubehör:



- 1 Drücken Sie zur Auswahl des Lebensmitteltyps wiederholt die Taste Dampf oder +/-.
- 2 Drücken Sie zum Bestätigen die Taste SCHNELLSTART. Stellen Sie mit +/- die Zeit ein.
- 3 Drücken Sie zum Starten der Funktion die Taste SCHNELLSTART.

HINWEIS:

Sie werden aufgefordert, die Garzeit für den Reis und die Pasta gemäß den empfohlenen Angaben auf der entsprechenden Verpackung einzustellen.

Speise	Portionen	Menge	Pegel
Reis	1 Person	100 g	L1
	2 Personen	200 g	L2
	3 Personen	300 g	L3
	4 Personen	400 g	L4
Pasta	1 Person	100 g	L1
	2 Personen	200 g	L2
	3 Personen	300 g	L3

Beachten Sie die nachstehenden Schritte (zum Beispiel für Pasta):

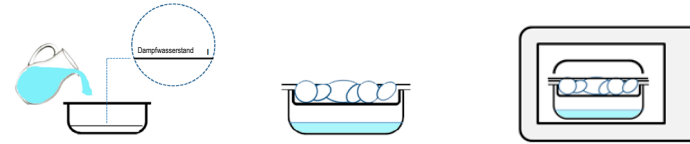
A) Wiegen Sie die Pasta	B) Geben Sie die Pasta in die Schüssel und salzen Sie sie	C) Gießen Sie Wasser bis zur Pegelmarkierung hinein	D) Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle
-------------------------	---	---	--

i Halten Sie sich stets an die Portionenangaben in der obigen Tabelle.

i Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.

Zum Garen von Gemüse, Fisch, Hühnchen und Obst (P3 bis P5):

Zweckdienliches Zubehör:



- A. Gießen Sie Wasser bis zur Dampfwatermarkierung in der Schüssel hinein.
- B. Setzen Sie das Gitter ein und legen Sie die Speise darauf.
- C. Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle.
- D. Funktionseinstellung über das Bedienfeld:
- 1 Drücken Sie zur Auswahl des Lebensmitteltyps wiederholt die Taste Dampf oder +/-.
 - 2 Drücken Sie zum Bestätigen die Taste SCHNELLSTART.
 - 3 Wählen Sie mit +/- Portion/Gewicht, drücken Sie die Taste SCHNELLSTART und die Funktion startet.

	SPEISEART	GEWICHT	HINWEIS
P3	Weiches Gemüse	150 bis 500 g	Verwenden Sie gleichmäßig große Stücke. Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P4	Fischfilets	150 bis 500 g	Legen Sie die Filets gleichmäßig verteilt auf den Dampfgarrost. Legen Sie dünne Stücke überlappend übereinander. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser. Lassen Sie die Speise nach dem Garen 1 bis 2 Minuten lang ruhen.
P5	Hühnerfilet	150 bis 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.

HINWEIS:

Das Rezept wird bestätigt, sobald Sie die Funktionstaste 3 Sekunden loslassen. Drücken Sie zum Ändern des Rezepts erneut die Funktionstaste.

- i** Tipps und Empfehlungen:
- Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.
 - Der Dampfgarbehälter darf nur mit Mikrowellengeräten verwendet werden!
 - Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nie mit irgendeiner anderen Funktion. Bei anderweitiger Verwendung des Dampfgarbehälters kann das Zubehör beschädigt werden.
 - Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.
 - Da Lebensmittel unterschiedlich ausfallen und sich die Garzeit auf eine durchschnittliche Form bezieht, empfehlen wir stets, den inneren Garzustand der Speise zu überprüfen und die Garzeit zeitnah zu verlängern, um durchgarte Lebensmittel zu erhalten.



TEIGGÄRUNG

DIESE FUNKTION SORGT DAFÜR, dass Ihr Brotteig aufgeht.

- 1 Drücken Sie die Taste Teiggärung und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Geben Sie 200 ml Wasser in einen Behälter.
- 3 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.
- 4 Drücken Sie die Taste SCHNELLSTART. Die Funktion startet.

Wenn der Countdown 60 Minuten heruntergezählt hat, zeigt das Display „Add“ (Zugeben) (wenn 5 Minuten lang keine Aktion erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus zurück).

- 1 Öffnen Sie die Gerätetür, nehmen Sie den Behälter heraus und geben Sie den Teig auf den Drehteller.
- 2 Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie zum Starten SCHNELLSTART.

! HINWEIS:

Öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür.

Das Fassungsvermögen des Behälters sollte mindestens dem 3-Fachen des Teigs entsprechen.



WARMHALTEN

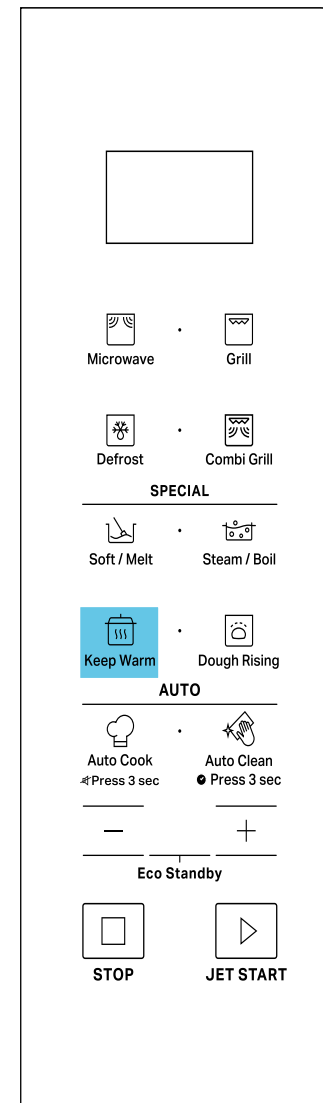
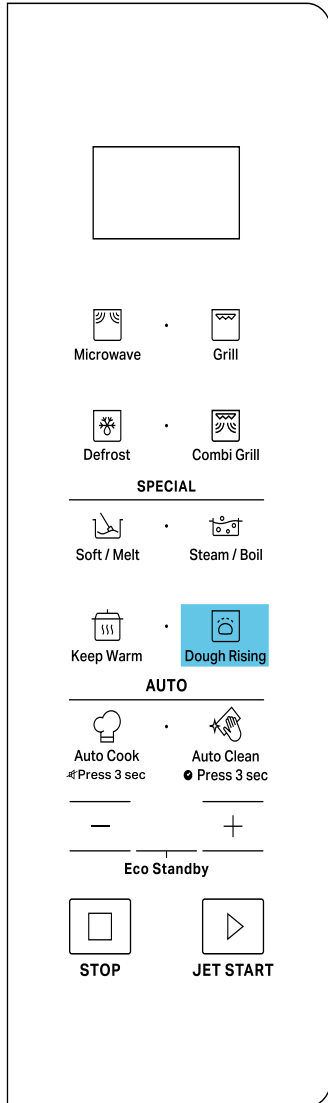
MIT DIESER FUNKTION KÖNNEN SIE Ihre Lebensmittel automatisch warmhalten.

Empfohlenes Zubehör:  Abdeckhaube (wird separat verkauft)

- 1 Drücken Sie die Taste Warmhalten. Das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Wählen Sie mit +/- die gewünschte Zeit, drücken Sie dann die Taste SCHNELLSTART.

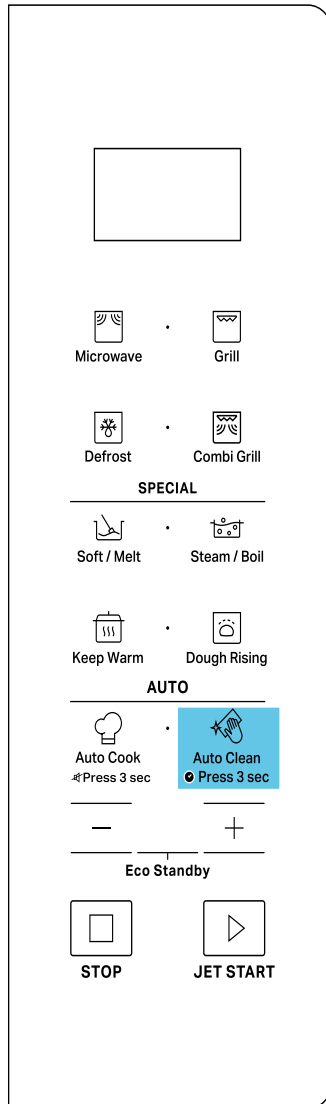
! HINWEIS:

Das Warmhalten dauert 15 Minuten. Wählen Sie zur Gewährleistung eines perfekten Ergebnisses eine Zeit von mehr als 15 Minuten.





AUTOMATISCHE REINIGUNG



DIES IST EIN AUTOMATISCHER REINIGUNGSVORGANG, der Ihnen bei der Reinigung des Garraums der Mikrowelle behilflich ist und unangenehme Gerüche entfernt.

Vor der Reinigung:

- 1 Geben 300 ml Wasser in einen Behälter (beachten Sie unsere Empfehlungen im nachstehenden Abschnitt „Tipps und Empfehlungen“).
- 2 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.

Starten der Reinigung:

- 1 Drücken Sie die Taste Autom. Reinigung; die Dauer des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display angezeigt.
- 2 Drücken Sie zum Starten der Funktion die Taste SCHNELLSTART.

Nach Abschluss der Reinigung:

- 1 Drücken Sie die Taste STOPP.
- 2 Nehmen Sie den Behälter heraus.
- 3 Reinigen Sie die Innenwände des Gerätes mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein besseres Reinigungsergebnis sollten Sie einen Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm verwenden.
- Es wird empfohlen, einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter aus leichtem Kunststoff zu verwenden.
- Da der Behälter nach Abschluss des Reinigungsvorgangs noch heiß ist, sollten Sie hitzebeständige Topfhandschuhe tragen, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle herausnehmen.
- Geben Sie dem Wasser etwas Zitronensaft oder Essig hinzu, um eine optimale Reinigung zu erzielen und unangenehme Gerüche zu entfernen.
- Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze alle Spritzer verbrennt. Die Stelle rund herum muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, angefeuchtetes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- Falls der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollten Sie ihn zum Verbrennen von Schmutz einmal im Monat 10 Minuten laufen lassen. Dadurch verringern Sie die Brandgefahr.

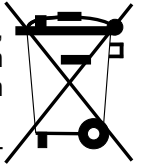
UMGEBUNGSHINWEISE

* Die Verpackung kann komplett recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Bewahren Sie potenziell gefährliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



* Dieses Elektrogerät wurde entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.

* Das Symbol am Gerät oder in den dem Gerät mitgelieferten Dokumenten weist aus, dass dieses Elektrogerät nicht wie Hausmüll behandelt werden sollte. Stattdessen sollte es an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zum Recyceln abgegeben werden.



* Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen.

* Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyceln dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihre Behörde vor Ort, Ihren Entsorgungsdienst für Hausmüll oder an das Ladengeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

* Vor dem Verschrotten müssen Sie die Netzleitung abschneiden, sodass das Elektrogerät nicht an den Netzstrom angeschlossen werden kann.

In Übereinstimmung mit IEC 60705:2010-04 und IEC 60350-1:2011-12

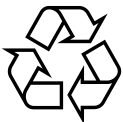
Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC) entwickelte eine Norm für Vergleichstests der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte. Für diese Mikrowelle empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Leistungsstufe	Ungefähre Zeit
Eierpudding (12.3.1)	1000g	900W	16 Min.
Biskuitkuchen (12.3.2)	475 g	900W	7 bis 8 Min.
Hackbraten (12.3.3)	900 g	900W	15 bis 16 Min.
Hackfleisch auftauen (13.3)	500 g	160W	17 Min.
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	Kombiniert mit Grill	26 bis 30 Min.

Test	Erhitzen	Funktion	Ungefähre Zeit
Toast (9.2)	-	Grill	6 bis 7 Min.
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 Min.

Technische Daten

Datenbeschreibung	MW 254
Versorgungsspannung	230 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1400 W
Grill	1000 W
Außenabmessungen (H x B x T)	281 x 483 x 419
Innenmaße (H x B x T)	220 x 344 x 340



COOK 25

MW254

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық



Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

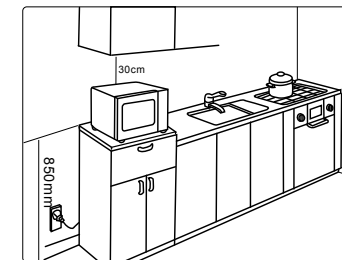
INSTALLAZIONE	
Installazione	3
SICUREZZA	
Importanti istruzioni di sicurezza	4
Guida alla ricerca guasti	5
Precauzioni	6
ACCESSORI E MANUTENZIONE	
Accessori	7
Manutenzione e pulizia	8
PANNELLO COMANDI	
Descrizione del pannello comandi.....	9
Descrizione del display	10
USO GENERALE	
Modalità stand-by.....	11
Protezione anti-avvio / sicurezza bambini	11
Sospensione o interruzione della cottura.....	11
Aggiungere/mescolare/girare i cibi	11
Clock (Orologio)	12
FUNZIONI DI COTTURA	
Jet start	13
Microwave (Microonde)	14
Defrost (Scongelamento)	15
Grill	16
Combi microwave + grill (Cottura combinata microonde + grill)	17
Menu auto cook (Cottura automatica)	18
Soft/melt (Ammorbidire/sciogliere)	21
Steam (Vapore)	22
Dough rising (Lievitazione impasto)	24
Keep Warm (Mantenere caldo)	25
Auto clean (Pulizia automatica)	26
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	27
Specifiche tecniche	28

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Installare il forno a microonde lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno a microonde uno spazio di almeno 30 cm.

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno a microonde non è progettato per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

Il microonde deve essere poggiato alla parete.



- * Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'abitazione.
- * Installare il forno a microonde su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.
- * Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno a microonde consenta una circolazione d'aria adeguata.
- * Accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido e umido.
- * Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.
- * Non usare prolunghie: Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

⚠ AVVISI:

- * **L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare incendi o scariche elettriche.**
- * **Consultare un elettricista, o altro personale qualificato, se non si capiscono completamente le istruzioni per la messa a terra, oppure se si hanno dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.**

ⓘ Nota:

Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta si raccomanda di togliere la pellicola protettiva dal pannello di controllo e il fermacavo dal cavo di alimentazione.

DOPO IL COLLEGAMENTO

- * Il forno a microonde può essere usato solo se lo sportello è ben chiuso.
- * Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno a microonde può causare interferenze.
- * La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
- * I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere Attentamente E Conservare Per Ulteriori Consultazioni

- * Se il materiale all'interno o all'esterno del forno a microonde dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno a microonde. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.
- * Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

⚠ AVVISI:

- * Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno finché non viene riparato da personale competente.

⚠ AVVISI:

- * Se non si è qualificati, è pericoloso effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione di un pannello di copertura che protegge dall'esposizione alle microonde.

⚠ AVVISI:

- * Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere.

⚠ AVVISI:

- * Quando si utilizza l'elettrodomestico in modalità di combinazione, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di adulti a causa della temperatura generata.

⚠ AVVISI:

- * L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde con l'utilizzo. Deve essere fatta molta attenzione ad evitare di toccare gli elementi caldi all'interno del forno a microonde.
- * I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.
- * L'uso previsto del forno a microonde è per riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.
- * Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi.
- * Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati. Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- * Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

⚠ Nota:

Il forno non deve essere azionato utilizzando un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

- * Non lasciare il forno a microonde incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e costituire un rischio di incendio.
- * Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno a microonde o accanto ad esso. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
- * Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altri materiali combustibili. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- * Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno di questo apparecchio. Questo tipo di forno a microonde è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- * Non appendere o collocare oggetti pesanti sullo sportello in quanto si potrebbero danneggiare l'apertura del forno a microonde e le cerniere. Non appendere oggetti alla maniglia.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

⚠ Nota:

Se il forno a microonde non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di richiedere assistenza per evitare chiamate non necessarie che prevederebbero un addebito.

- * La spina è inserita correttamente nella presa a muro.
- * Lo sportello è chiuso correttamente.
- * Controllare i fusibili e accertarsi che ci sia corrente.
- * Controllare che il forno a microonde abbia una adeguata ventilazione.
- * Spegnere il forno a microonde, attendere una decina di minuti, quindi riprovare a riavviare il forno a microonde.
- * Aprire e chiudere lo sportello prima di riprovare.

Questo serve ad evitare chiamate non necessarie per cui l'utente riceverà un addebito.

Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno a microonde (vedere la targhetta).

Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con cavo originale, da personale specializzato disponibile tramite la rete di Centri di Assistenza Autorizzati. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

⚠ AVVISI:

- * Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato.
- * Suggeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.

PRECAUZIONI

INDICAZIONI GENERALI

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per l'uso domestico e simili, tra cui:

- * Zone di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- * Agriturismi;
- * Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- * Ambienti di tipo bed and breakfast.

Nessun altro uso è consentito (ad esempio, locale di riscaldamento).

! Nota:

- * La funzione a microonde non deve essere attivata con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
- * Le aperture di ventilazione sul forno a microonde non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno a microonde e compromettere i risultati di cottura.
- * Per fare pratica nell'utilizzo del forno a microonde, inserire al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno a microonde non verrà danneggiato.
- * Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- * Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.
- * Non usare la cavità con lo scopo di riporre oggetti.
- * Togliere i laccetti in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di metterli in forno a microonde.
- * Non usare il forno a microonde per la frittura, in quanto la temperatura dell'olio non può essere controllata.
- * Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno a microonde prima di toccare i recipienti o le parti del forno a microonde.

LIQUIDI

ad esempio bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come acqua o bevande può accadere che la temperatura del liquido superi il punto di ebollizione senza la presenza di bollicine. Ciò potrebbe causare un traboccamento del liquido bollente.

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

- * Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- * Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno a microonde.
- * Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno a microonde.

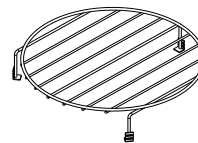
ATTENZIONE

Per evitare scottature o per ottenere una distribuzione più omogenea del calore, dopo aver riscaldato alimenti per bambino, vasetti di omogeneizzati o liquidi all'interno del biberon, controllare la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella del biberon prima di riscaldare.

ACCESSORI E MANUTENZIONE

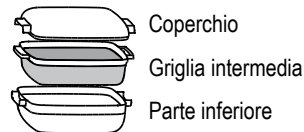
ACCESSORI

- * Ci sono diversi accessori disponibili sul mercato. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- * Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno a microonde e che permettano il passaggio delle microonde.
- * Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
- * Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
- * Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno a microonde è in funzione, si produrranno scintille e il forno a microonde ne risulterà danneggiato.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Per migliorare la cottura, si consiglia di collocare gli accessori al centro della cavità interna completamente piatta.



GRIGLIA DI COTTURA

Usare la griglia con le funzioni Grill e Cottura combinata (Microonde + Grill).



Coperchio

Griglia intermedia

Parte inferiore

VAPORIERA

Per cibo a vapore usando la funzione dedicata (VAPORE). Collocare i cibi nella griglia centrale durante la cottura di alimenti come pesci e verdure. Non usare la griglia di mezzo durante la cottura di alimenti come pasta, riso o fagioli. Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



PIATTO ROTANTE DI VETRO

Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

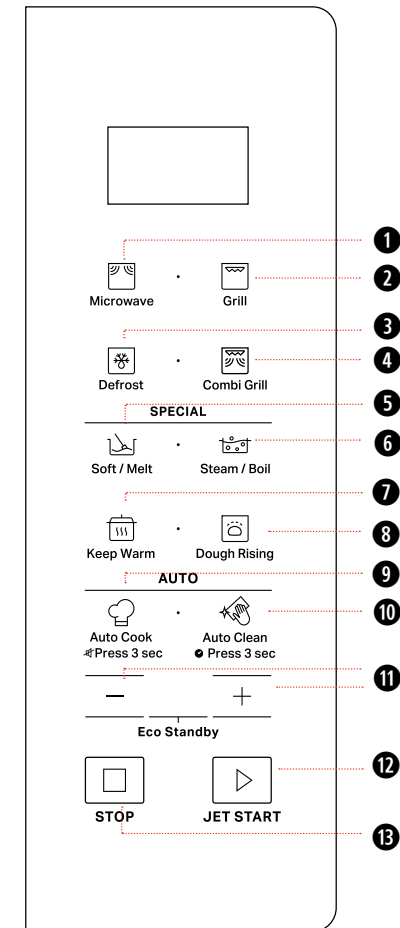
Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

MANUTENZIONE E PULIZIA

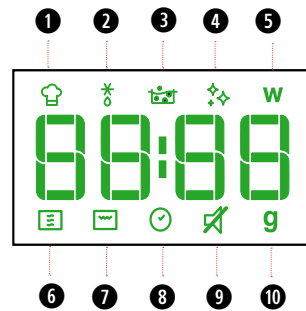
- * La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- * Procedere periodicamente con la pulizia interna ed esterna del forno a microonde per rimuovere tutti i residui di cibo, specialmente se durante il riscaldamento/cottura si sono verificati traboccamenti. Usare un panno con un detergente delicato o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.
- * Usare un panno soffice e umido con un detergente neutro per pulire le superfici interne, il fronte e il retro dello sportello e la sua apertura.
- * Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.
- * Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.
- * La pulizia è l'unica manutenzione generalmente necessaria. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.
- * Non spruzzare direttamente sul forno a microonde.
- * Questo forno a microonde è stato progettato per utilizzare programmi di cottura con un adeguato contenitore direttamente in una cavità completamente piatta.
- * Non lasciare che si depositino attorno alla porta del forno grasso o particelle di cibo.
- * Questo prodotto è dotato di una funzione AUTO CLEAN (Pulizia automatica), che consente una pulizia facile dell'interno del microonde. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione AUTO CLEAN (Pulizia automatica) a pagina 26.
- * Il Grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco.
- * Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- ❶ Micro - Utilizzare per impostare il livello di potenza.
- ❷ Grill - Premere questo pulsante per accedere alla modalità di cottura Grill.
- ❸ Defrost (scongelamento) - Per impostare i programmi di scongelamento.
- ❹ Combi Grill - Premere questo pulsante per accedere ad una delle due impostazioni di cottura combinata.
- ❺ Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere) - Utilizzare per impostare la funzione Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere).
- ❻ Steam/Boil (Vapore/Bollire) - Utilizzare per impostare la funzione Steam/Boil (Vapore/Bollire).
- ❼ Keep Warm (Mantenere caldo) - Utilizzare per impostare la funzione Keep Warm (Mantenere caldo).
- ❽ Dough Rising (Lievitazione impasto) - Utilizzare per impostare la funzione Dough Rising (Lievitazione impasto).
- ❾ Auto Cook (Cottura automatica) - Utilizzare per accedere al menu di programmi automatici.
- ❿ Auto Clean (Pulizia automatica) - Utilizzare per pulire il forno.
Press 3 sec (Premere per 3 sec) - Utilizzare per impostare l'orologio.
- ⓫ +/- - Utilizzare per immettere il codice del menu cibo, l'ora, il tempo di cottura e il peso del cibo.
- ⓬ JET START - Utilizzare per iniziare la cottura. Utilizzare per impostare il programma di avvio rapido.
- ⓭ STOP - Utilizzare per arrestare o annullare la cottura.

DESCRIZIONE DEL DISPLAY



- ❶ Icona Cottura automatica
- ❷ Icona Scongelo
- ❸ Icona Vapore/Bollire
- ❹ Icona Pulizia automatica
- ❺ Icona Potenza del microonde (watt)
- ❻ Icona Microonde
- ❼ Icona Grill
- ❽ Icona Orologio/Inserisci ora
- ❾ Icona Modalità Silenzio
- ❿ Icona Peso (grammi)

SILENCE MODE (MODALITÀ SILENZIO)

Questa funzione consente di attivare/disattivare tutti i suoni riprodotti dagli apparecchi, tra cui pressione dei pulsanti, avvertenze, allarmi e feedback audio di fine.

In standby, premere il pulsante Auto Cook per 3 secondi per disattivare l'audio, premere il pulsante Auto Cook per 3 secondi per riattivarlo.

MODALITÀ STAND-BY

Il forno è in stand-by quando viene visualizzato l'orologio (oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display indica “:”).

ECO STANDBY: La funzione è impostata in modo da garantire il risparmio energetico. In modalità Standby, è possibile premere simultaneamente i pulsanti “+” e “-” per accedere alla modalità ECO STANDBY. Al termine della cottura, sul display vengono visualizzati l'ora o “:” per 10 secondi, quindi si passa alla modalità ECO STANDBY. Premere nuovamente i due pulsanti per uscire dalla modalità.

PROTEZIONE ANTI-AVVIÒ / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza automatica si attiva un minuto dopo che il forno è tornato in “modalità Stand-by”.

Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta “door (sportello)”.

door

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, aggiungere, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente.

La funzione viene arrestata se si preme il pulsante STOP durante la cottura.

Le impostazioni vengono mantenute per 5 minuti.

Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere lo sportello e premere il pulsante Jet Start. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Se non si desidera continuare la cottura:

Togliere il cibo, chiudere lo sportello e premere il pulsante Stop.

Una volta terminata la cottura:

Il display visualizzerà il testo “End” (Fine). Viene emesso un segnale acustico al minuto per 2 minuti.

La riduzione o l'arresto di questo ciclo di raffreddamento programmato non avrà un impatto negativo sul funzionamento del prodotto.

AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE I CIBI

In base alla funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere, mescolare o ruotare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

A quel punto sarà necessario:

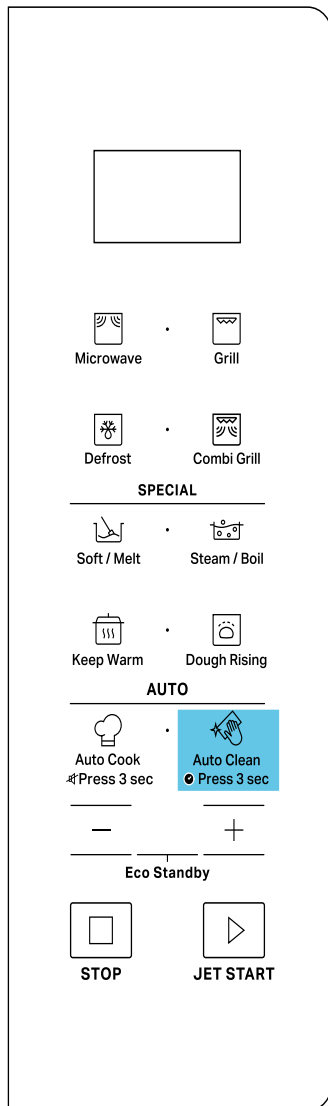
* Aprire lo sportello.

* Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).

* Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Nota: se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiungere, mescolare o girare il cibo, il forno a microonde continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale).

CLOCK (OROLOGIO)



PER IMPOSTARE L'OROLOGIO dell'elettrodomestico:

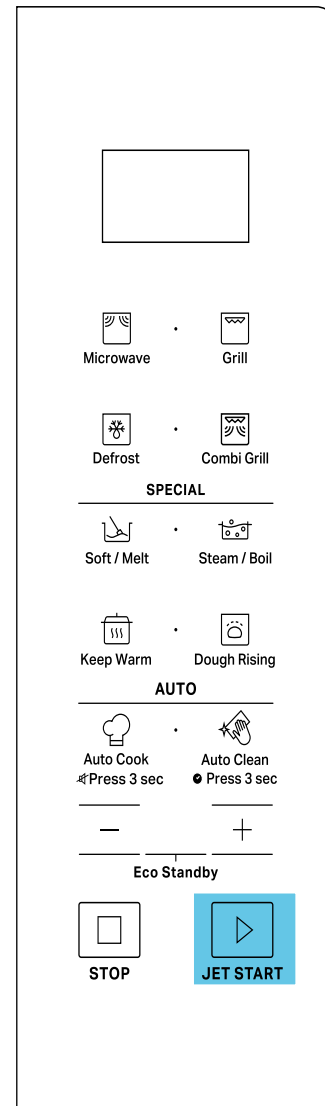
- 1 In standby, premere il pulsante Auto Clean (Pulizia automatica) per 3 secondi. Sul display viene visualizzato l'orologio attuale.
- 2 Premere +/- per impostare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Clock/JET START (Orologio/JET START) per confermare.
- 4 Premere +/- per impostare il minuto.
- 5 Premere il pulsante Clock/JET START (Orologio/JET START) per confermare l'impostazione.

Ogni volta, al termine della cottura, sullo schermo viene visualizzato "End" (Fine) e viene emessa una richiesta finché non si apre lo sportello per tornare in standby (in caso di nessuna operazione per 10 minuti si torna automaticamente in standby).

Consigli e suggerimenti:

- Una volta collegato, sullo schermo viene visualizzato "12:00" ("12" lampeggiante), 1 minuto dopo torna in standby (prima che torni in standby è possibile impostare direttamente l'orologio).
- Durante la cottura, premere una volta il pulsante Stop per mettere in pausa, premere il pulsante JET START per continuare la cottura, ma premere due volte STOP per annullare questo programma.
- Durante la cottura, nessun sistema in funzione torna automaticamente alla modalità standby in 1 minuto:

JET START



QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI avviare rapidamente il forno. Premendo una volta il pulsante JET START, il forno inizia a funzionare automaticamente a piena potenza. Durante la cottura, premere JET START per aggiungere tempo. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.

- 1 Premere il pulsante Jet Start.

Nota:

Premendo il pulsante JET START, la funzione Microwave (Microonde) partirà a piena potenza (900 W) per 30 secondi.

Consigli e suggerimenti:

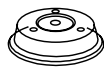
- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per cambiare il livello di potenza, premere semplicemente il pulsante Microwave (Microonde) più volte. Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.



MICROWAVE (MICROONDE)

PER CUCINARE CON POTENZA MICROONDE individualmente, premere ripetutamente il pulsante Micro per selezionare un livello di potenza di cottura, quindi premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Microwave (Microonde). Il livello di potenza predefinito (750 W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Micro o premere il pulsante +/- per selezionare una adeguata potenza di cottura, quindi premere il pulsante JET START.
- 3 Premere +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante JET START per avviare la cottura.

! Nota:

Per cambiare potenza, premere di nuovo il pulsante Micro per selezionare il livello di potenza desiderato, come mostrato nella seguente tabella.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio. mantenere caldo.
160 W	Scongelamento.
350 W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
650 W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.



DEFROST (SCONGELAMENTO)

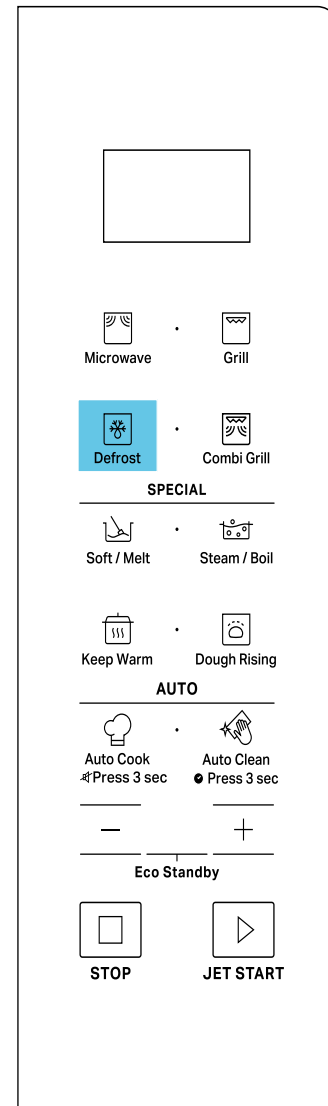
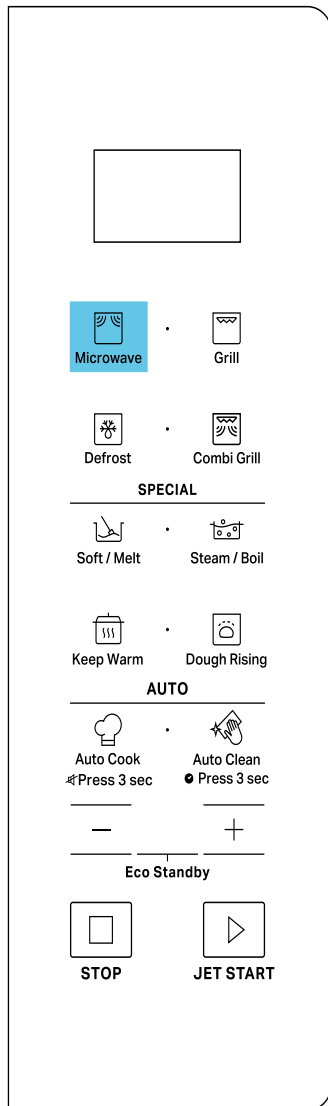
USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce e verdure.

- 1 Premere il pulsante Defrost (Scongelamento).
- 2 Premere più volte il pulsante Defrost (Scongelamento) o il pulsante +/- per selezionare la categoria di cibo nella tabella di seguito e premere JET START per confermare.
- 3 Premere più volte il pulsante Defrost (Scongelamento) o il pulsante +/- per impostare il peso e premere il pulsante JET START per iniziare.

TIPO DI ALIMENTO	PESO	USO CONSIGLIATO:
P1 Carne	100g - 2000g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti.
P2 Verdure	100g - 1000g	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 minuti.
P3 Pesce	100g - 2000g	Bistecche intere o filetti di pesce. Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.
P4 Pollame	100g - 2000g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.

i Consigli e suggerimenti:


- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul fondo della cavità.
- Se il cibo è più caldo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso inferiore.
- Se il cibo è più freddo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso superiore.
- Separare i pezzi man mano che iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Lasciar riposare dopo lo scongelamento migliora sempre il risultato poiché la temperatura si distribuirà uniformemente per tutto il cibo.





GRILL

QUESTA FUNZIONE usa una griglia potente per rosolare i cibi, creando un effetto di grigliatura o gratin. La funzione Grill consente di rosolare cibi come toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure.

Accessori dedicati:  Griglia di cottura

- 1 Premendo il pulsante Grill, il display appare come sul lato sinistro, quindi premere JET START per confermare.
- 2 Premere +/- per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

i Consigli e suggerimenti:

- Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.

! Nota:

Per cambiare la funzione di cottura, premere due volte il pulsante STOP per arrestare la funzione attuale, quindi utilizzare in base alle istruzioni della nuova funzione.



COMBI MICROWAVE + GRILL (COTTURA COMBINATA MICROONDE + GRILL)

QUESTA FUNZIONE COMBINA LA COTTURA A MICROONDE E IL GRILL, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

Accessori dedicati:  Griglia di cottura

- 1 Premendo il pulsante Combi Grill, il display appare come sul lato sinistro.
- 2 Premere più volte il pulsante Combi Grill o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di cottura. Premere JET START per confermare.
- 3 Premere +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante JET START per avviare la cottura.

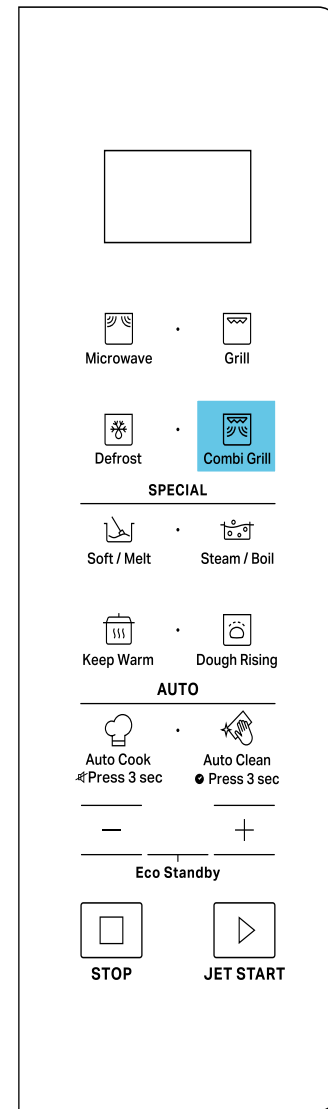
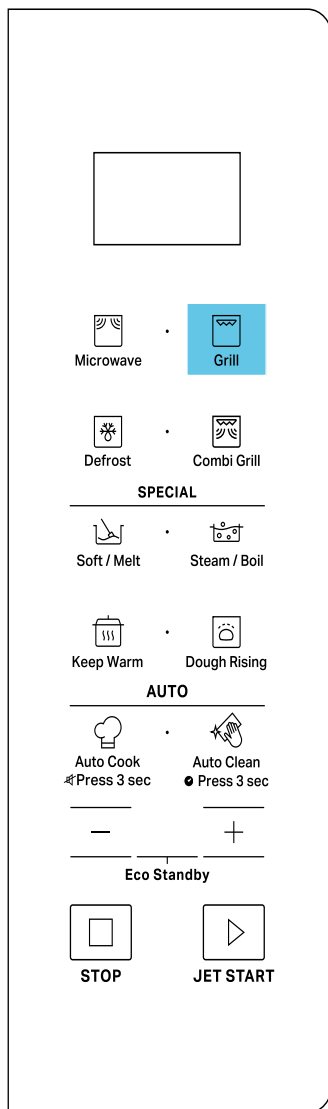
Cibo Tipo	USO CONSIGLIATO
C0_1	Frutti di mare, pasticcio. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti.
C0_2	Carne, pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.

! Nota:

Una volta avviata la cottura, premere il pulsante +/- o premere più volte il pulsante JET START per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

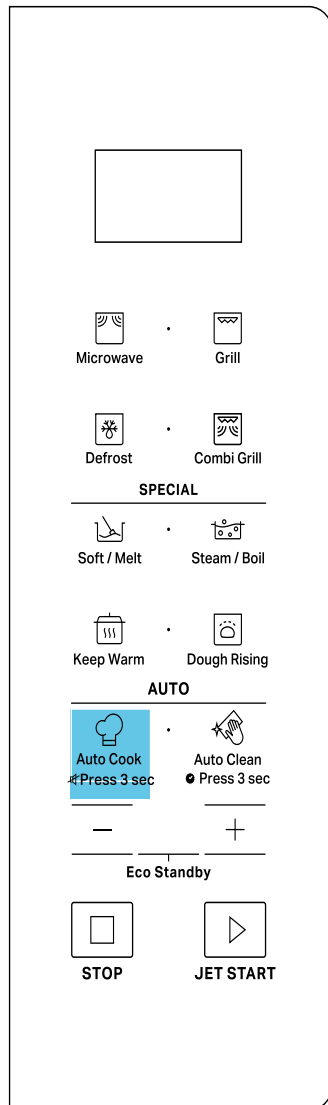
i Consigli e suggerimenti:

- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.





MENU AUTO COOK (COTTURA AUTOMATICA)



UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premendo il pulsante Auto Cook (Cottura automatica), il display appare come sul lato sinistro.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Auto Cook (Cottura automatica) o premere il pulsante +/- per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante Jet Start per confermare il programma e premere il pulsante +/- per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.


! Nota:

Nota: in base al programma selezionato, dopo un certo tempo, il display potrebbe chiederti di aggiungere o girare o mescolare il cibo. Vedere il capitolo "Aggiungere/Mescolare/Girare i cibi" a pagina 11.

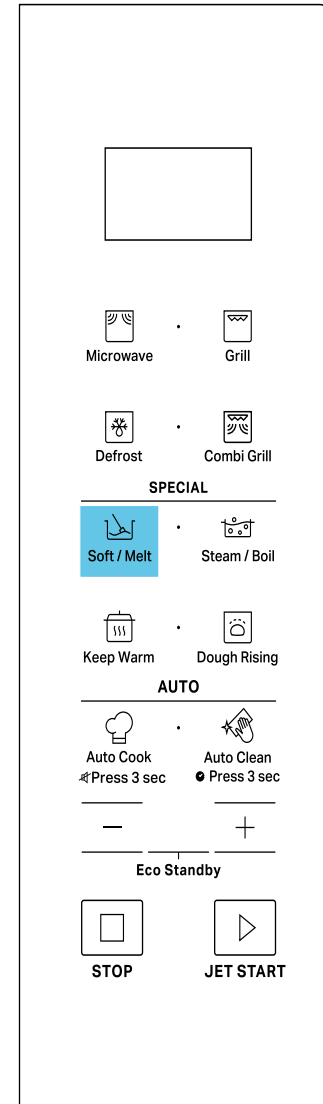
! Nota:

Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.

TIPO DI ALIMENTO	RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
Yogurt	1	Temperatura ambiente	1000g	5 ore 20 min	Usare acqua bollente per pulire il contenitore. Versare 1000 ml di latte; utilizzando yogurt starter resistente al calore si ottiene un risultato migliore. Allo stesso tempo, 1 g di yogurt starter può essere sostituito da 15 g di yogurt. Quindi aggiungere 50 g di zucchero. Coprire il contenitore durante la cottura. Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia.
Cupcake	2	Temperatura ambiente	300g	5-11 min	Mettere 125 g di uova e 170 g di zucchero nel contenitore, quindi mescolare per 2-3 minuti, aggiungere 170 g di farina, 10 g di lievito, 100 g di acqua, 50 g di burro, mescolare bene e disporre gli alimenti in tazze. Mettere le tazze intorno al piatto rotante per garantire un calore uniforme.
Verdure	3	Temperatura ambiente	250-500g /50g	3--6 min	Tagliare a pezzi le verdure e aggiungere 2 cucchiaini di acqua.
Zuppa	4	Temperatura del frigorifero	300-1200g /300g	2-7 min	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione.
Fagioli verdi	5	Temperatura ambiente	200-500g /50g	4-7 min	Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e coprire il piatto.
Filetti di pesce	6	Temperatura del frigorifero	200-500g /50g	6--11 min	Coprire il piatto e lasciare spazio per la ventilazione.
Hamburger	7	Temperatura ambiente	100-400g /100g	30--39 min	Disporre l'hamburger (100 g/ognuno) sulla griglia. Girare quando viene richiesto.
Polpettone	8	Temperatura ambiente	400-900g /100g	20 min.	Mescolare 800 g di carne macinata, 2 uova e 1,5 g di sale. Coprire con pellicola
Lasagne fatte in casa	9	Temperatura ambiente	250-1000g /50g	25 min.	Preparare la ricetta preferita di lasagne





TIPO DI ALI- MENTO	RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 Gratin di patate	10	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	39 min	Ingredienti: 750 g di patate sbucciate, 100 g di formaggio grattugiato, 25-30% di grassi per sostanza secca, 50 g di uova, albume e tuorlo mescolati, 200 g di panna (15-20% di grassi), 5 g di sale e preparare come segue: Tagliare le patate a fette di circa 4 mm di spessore con un robot da cucina. Riempire il contenitore con circa la metà della quantità di patate affettate e coprire con la metà del formaggio grattugiato. Aggiungere le patate rimanenti. Mescolare le uova, la panna e il sale con il mixer elettrico e versare sulle patate. Distribuire infine il formaggio restante uniformemente sopra il gratin.

SOFT/MELT (AMMORBIDIRE/SCIOGLIERE)



UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

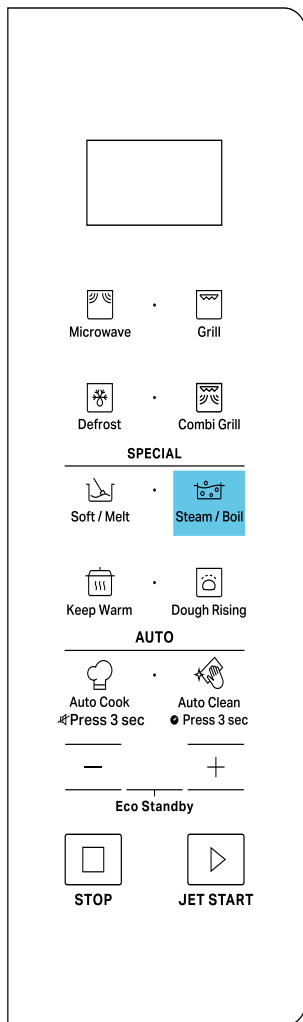
- 1 Premendo il pulsante Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere), il display appare come sul lato sinistro.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere) o premere il pulsante +/- per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante JET START per confermare il programma e premere il pulsante +/- per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

RICETT	TIPO DI ALIMENTO	PESO	SUGGERIMENTO
P1	Ammorbidire  Burro	50g - 500g/50g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
P2	Ammorbidire  Gelato	50g - 1000g/50g	Dallo stato congelato, collocare il contenitore di gelato sul piatto rotante.
P3	Sciogliere  Cioccolato	100g - 500g/50g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde.
P4	Sciogliere  Formaggio	50g - 500g/50g	Dallo stato frigorifero, collocarlo in un piatto per microonde.

Nota:

Il programma di cottura viene confermato quando non si utilizza il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.

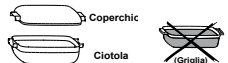
STEAM (VAPORE) (disponibile solo sul modello MWP 254)



QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI OTTENERE piatti salutarì e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

Per cuocere il riso (P1) o la pasta (P2):

Accessori dedicati:



- 1 Premere ripetutamente il pulsante Steam (Vapore) o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di alimento.
- 2 Premere il pulsante Jet Start per confermare. Premere il pulsante +/- per selezionare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Jet Start per iniziare la funzione.

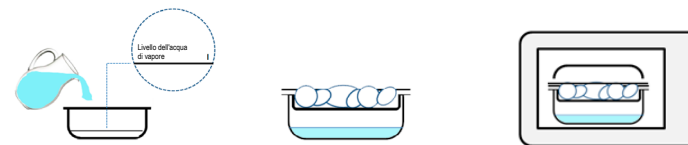
! Nota:

Viene richiesto di impostare il tempo di cottura per il riso e la pasta in base alle raccomandazioni sulla confezione.

Cibo	Porzioni	Quantità	Livello
Riso	1 persona	100g	L1
	2 persone	200g	L2
	3 persone	300g	L3
	4 persone	400g	L4
Pasta	1 persona	100g	L1
	2 persone	200g	L2
	3 persone	300g	L3

Per cuocere verdure, pesce, pollo o frutta (P3-P5):

Accessori dedicati:



- A. Versare l'acqua sul livello dell'acqua segnato sulla ciotola.
- B. Inserire la griglia e collocarvi il cibo sopra.
- C. Coprire con il coperchio e inserire nel forno.

D. Impostare la funzione sul pannello di controllo:

- 1 Premere ripetutamente il pulsante Steam (Vapore) o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di alimento.
- 2 Premere il pulsante Jet Start per confermare.
- 3 Premere il pulsante +/- per selezionare il livello di porzione/il peso, quindi premere il pulsante JET START per avviare la funzione.

TIPO DI ALIMENTO	PESO	SUGGERIMENTO
P3 Ortaggi	150g - 500g	Usare formati omogenei. Tagliare le verdure in pezzi omogenei. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P4 Filetti di pesce	150g - 500g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Interlacciare le parti sottili. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
P5 Filetti di pollo	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.

! Nota:

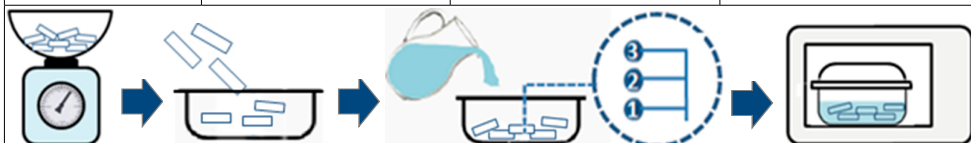
Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.

i Consigli e suggerimenti:

- Usare l'acqua a temperatura ambiente.
- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
- Non usare la vaporiera con altre funzioni. L'uso della vaporiera con altre funzioni può produrre danni agli accessori.
- Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.
- A causa della variabilità del cibo, la durata della cottura è impostata su una media; per una cottura ottimale consigliamo sempre di controllare l'interno del cibo e prolungare il tempo di cottura.

Seguire il procedimento in basso (esempio di pasta):

- A) Pesare la pasta
- B) Mettere la pasta nella ciotola e aggiungere il sale
- C) Versare acqua fino al livello
- D) Coprire con il coperchio e inserire nel forno



i Seguire sempre la quantità di porzioni indicata nella tabella in alto.

i Usare l'acqua a temperatura ambiente.



DOUGH RISING (Lievitazione impasto)

QUESTA FUNZIONE CONSENTE di far lievitare l'impasto.

- 1 Premendo il pulsante Rising (Lievitazione), il display appare come sul lato sinistro.
- 2 Mettere 200 ml di acqua in un contenitore.
- 3 Posizionare il contenitore direttamente nel mezzo della cavità.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

Quando l'orologio termina il conto alla rovescia di 60 minuti, sul display viene visualizzato "Add" (Aggiungi) (in caso di nessuna operazione per 5 minuti si torna automaticamente in standby).

- 1 Aprire lo sportello, rimuovere il contenitore e collocare l'impasto sul piatto rotante.
- 2 Chiudere lo sportello e premere il pulsante JET START per iniziare.

! Nota:

Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia.

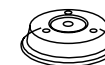
Il volume del contenitore deve essere almeno 3 volte l'impasto.



KEEP WARM (Mantenere caldo)

QUESTA FUNZIONE CONSENTE di mantenere automaticamente i piatti caldi.

Accessorio suggerito:

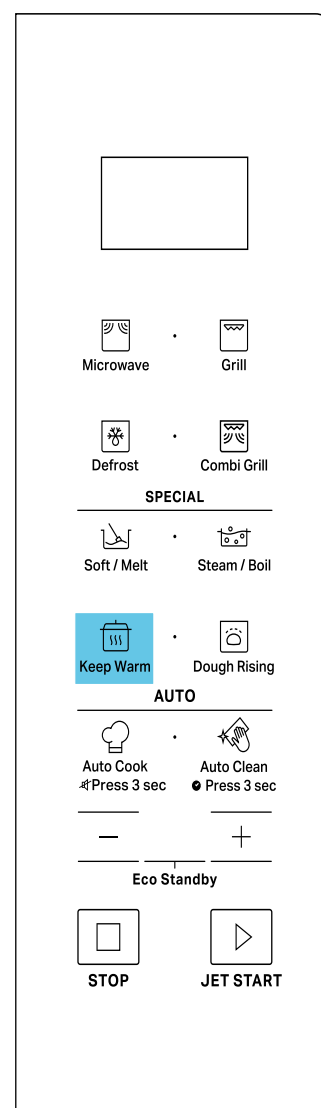
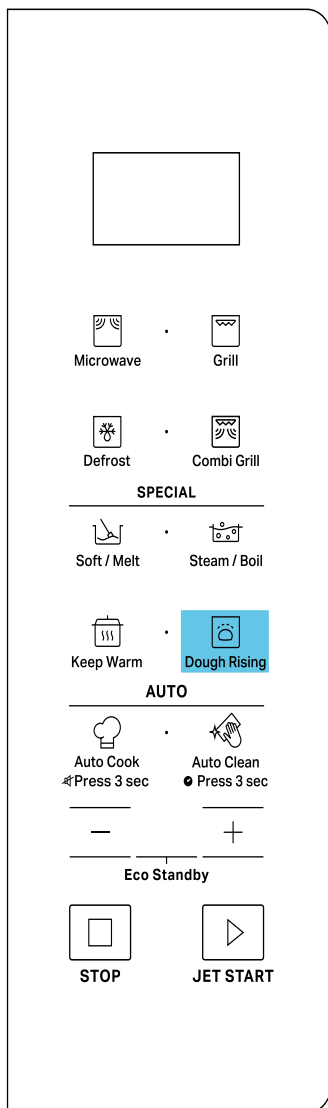


Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Keep Warm (Mantenere caldo). Il display appare come sul lato sinistro.
- 2 Premere il pulsante +/- per selezionare il tempo adeguato, quindi premere il pulsante JET START.

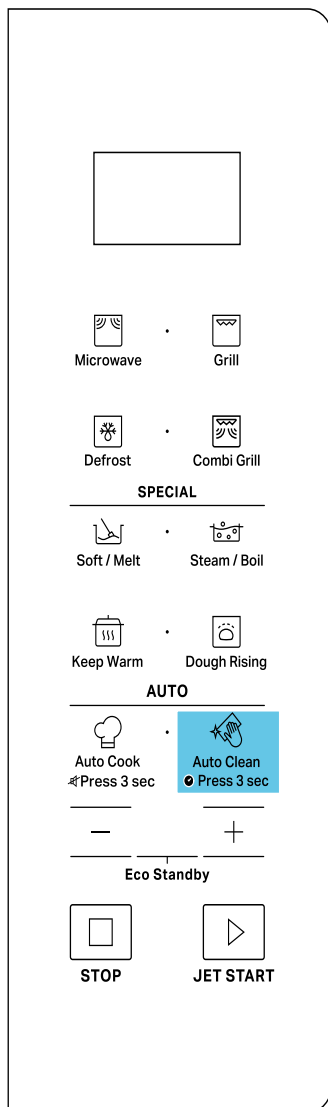
! Nota:

Il ciclo di Keep Warm (Mantenere caldo) è di 15 minuti. Per garantire un effetto ottimale, selezionare un tempo superiore a 15 minuti.





AUTO CLEAN (PULIZIA AUTOMATICA)



QUESTO PROGRAMMA DI PULIZIA AUTOMATICA TI aiuterà a tenere pulito il tuo forno a microonde e a eliminare gli odori sgradevoli.

Prima di far partire il programma:

- 1 Mettere 300ml di acqua nel contenitore (vedi le nostre raccomandazioni nella sezione in basso "Consigli e suggerimenti").
- 2 Posizionare il contenitore direttamente nel mezzo della cavità.

Per far partire il programma:

- 1 Premere il pulsante Auto Clean (pulizia automatica), la durata del ciclo di pulizia sarà visibile sul display.
- 2 Premere il pulsante Jet Start per iniziare la funzione.

Quando il ciclo è terminato:

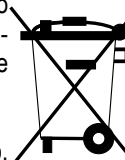
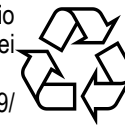
- 1 Premere il pulsante Stop.
- 2 Togliere il contenitore.
- 3 Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

Consigli e suggerimenti:

- Per un miglior effetto pulente, si raccomanda di usare un contenitore dal diametro di 17-20 cm, e di altezza inferiore a 6,5 cm.
- Si raccomanda di usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.
- Per un miglior effetto pulente e la rimozione di odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone o aceto.
- Il Grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre lo spazio intorno al forno deve essere pulito regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.
- Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- * Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
- * Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.
- * Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- * Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.
- * Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- * Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.



In conformità alle IEC 60705-2010-04 e IEC 60350-1:2011-12

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha sviluppato una norma per il collaudo comparativo della prestazione di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forni a microonde si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Livello di potenza	Tempo appross.
Maionese 12.3.1	1000g	900W	16 min
Ciambella 12.3.2	475 g	900W	7-8 min
Polpettone 12.3.3	900 g	900W	15-16min
Scongelo di carne macinata (13.3)	500 g	160W	17 min
Gratin di patate 12.3.4	1100 g	Grill combinato	26-30 min

Prova	Preriscaldamento	Funzione	Tempo appross.
Toast (9.2)	-	Grill	6-7 min
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 min

Specifiche tecniche

Descrizione dei dati	MW254
Tensione di alimentazione	230-240V ~ 50 Hz
Corrente in ingresso nominale	1400 W
Grill	1000 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	281 x 483 x 419
Dimensioni interne (AxLxP)	220 x 344 x 340

