

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Mikrowelle

Microwave
Microondas
Micro-onde
Microonde

10027094 10027095 10032201

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Geräteübersicht und Bedienfeld 6
 Bedienung und Funktionen 7
 Geeignetes Geschirr 15
 Anwendungstipps 16
 Kindersicherung 17
 Reinigung und Pflege 17
 Hinweise zur Entsorgung 18

English 19
 Español 35
 Français 51
 Italiano 76

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10027094, 10027095, 10032201
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)
 2009/125/EG (ErP)

10027094



10027095



10032201



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf. Um die Gefahr eines Stromschlags bei einer Störung oder Fehlfunktion zu verringern, muss das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung des Geräts entsprechen.

Um die Gefahr von Bränden im Garraum zu reduzieren:

- Überhitzen Sie das Essen nicht.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse und Klammern von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie sie in Mikrowelle legen.
- Erhitzen Sie kein Öl oder Frittierfett in der Mikrowelle, da sich die Temperatur nur schwer kontrollieren lässt.
- Reinigen Sie die Mikrowelle nach jeder Benutzung mit einem feuchten Lappen und wischen Sie mit einem trockenen Lappen nach, um Schmutz und Fettspritzer zu entfernen. Angesammelte Schmutzreste könnten sich überhitzen und entzünden.
- Sollten sich Materialien in der Mikrowelle entzünden oder rauchen, lassen Sie die Mikrowellentür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Stecker.
- Wenn Sie Essen in Plastikbehältern erhitzen lassen Sie es nicht aus den Augen, falls sich das Essen entzündet.

Um die Explosionen oder nachträglichem Sieden vorzubeugen:

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten nicht in verschlossenen Behältern, da diese zur Explosion neigen. Dazu zählen auch Babyfläschchen mit einem Schraubverschluss.
- Benutzen Sie zum Kochen Gefäße mit einer weiten Öffnung und entfernen Sie heiße Flüssigkeiten nicht sofort. Warten sie etwas, bis Sie sie aus der Mikrowelle entnehmen, damit Sie sich nicht an nachträglich siedenden Flüssigkeiten verbrühen.
- Kartoffeln, Würstchen und Maronen sollten vor dem Erhitzen geschält oder eingeschnitten werden. Rohe und hartgekochte Eier in der Schale dürfen nicht in der Mikrowelle gegart werden, da Sie selbst nach dem Erhitzen noch explodieren können.
- Mischen Sie den Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Babybrei gut durch und überprüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Nach dem Kochen ist der verwendete Behälter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie ihn entnehmen, damit sie sich nicht an austretendem Wasserdampf verbrühen.
- Öffnen Sie Deckel von Essen und Popcornütten auf der von ihnen abgewandten Seite, damit sie sich nicht ihr Gesicht verbrennen.

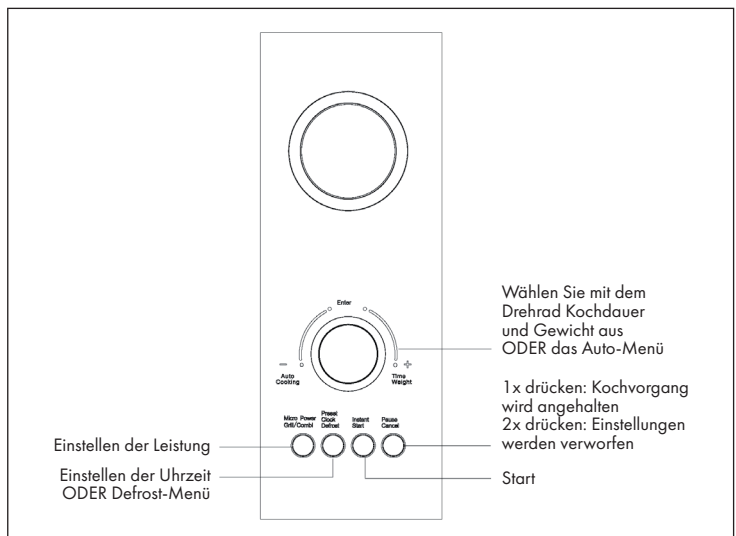
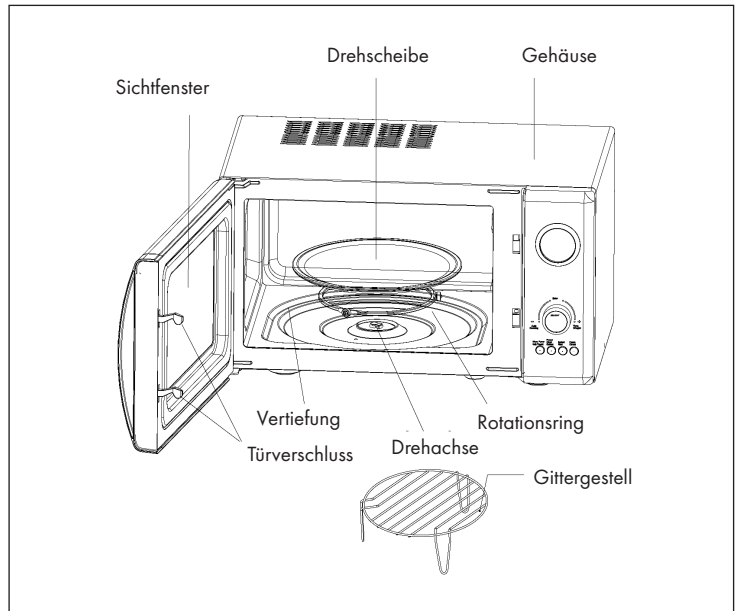
Um den Drehteller vor Glasbruch zu schützen:

- Lassen Sie den Drehteller abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie kein heißes Essen oder heiße Behälter auf den kalten Drehteller.
- Stellen Sie kein gefrorenes Essen oder gefrorene Behälter auf den heißen Drehteller.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr die Wände der Mikrowelle nicht berührt.
- Benutzen Sie nur Behälter, die mikrowellentauglich sind.
- Verstauen Sie kein Essen oder andere Dinge in der Mikrowelle.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht ohne Inhalt, andernfalls könnte sie Schaden nehmen.
- Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, lassen Sie sie in Anwesenheit von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie nur vom Hersteller angegebene Zubehörteile.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nur in Innenräumen.
- Wenn die Tür oder die Dichtungen beschädigt sind, benutzen Sie die Mikrowelle nicht weiter, sondern lassen Sie sie von einem Fachbetrieb reparieren.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden.
- Falls Rauch entsteht, ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür der Mikrowelle geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Flüssigkeiten kann zu plötzlichem Sieden führen. Passen Sie auf, wenn den Behälter entnehmen.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Tür keine Scheuermittel oder Metallschaber, damit sie das Glas nicht zerkratzen oder zersplintern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer ferngesteuerten Steckdose.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Das Gerät dient dazu Essen und Getränke zu erhitzen. Das Erwärmen von Kleidung, Hausschuhen, Wärmekissen und Schwämmen kann zu Verletzungen, Bränden oder Feuer führen.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.
- Fassen Sie Geräteteile, Tür und Heizelemente im Inneren während des Betriebs nicht an, sie können sehr heiß werden.

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD



BEDIENUNG UND FUNKTIONEN

Nach dem Einstecken des Netzsteckers blinkt das LED-Lämpchen dreimal. Anschließend blinkt auf dem Display fortwährend „:“. Sie können nun die Auswahl des Programmes sowie die Zeiteinstellung vornehmen.

1. Signalton

Sobald das eingestellte Programm absolviert wurde, erscheint auf dem Display „END“ und 3 Pieptöne ertönen. Sofern Sie nicht „Pause“ oder die „Cancel“-Taste drücken oder die Gerätetür öffnen, ertönt der Signalton im 3-Minuten-Takt.

2. Zeiteinstellungen

Sie können mit den Tasten „Preset“ „Clock“ und „Defrost“ die aktuelle Zeit bzw. die Programmlaufzeit einstellen.

Beispiel: Zeit-Einstellung auf 12:30

	Schritte	Displayanzeige
1	Anzeige blinkt nach dem Einschalten.	:
2	Halten Sie die Taste Preset Clock Defrost für 3 Sekunden gedrückt.	0:00
3	Wählen Sie mit dem Auto Cooking/Time Weight – Drehrad die gewünschte Stunde aus.	12:00
4	Drücken Sie nochmals kurz die Taste Preset Clock Defrost.	12:00
5	Wählen Sie mit dem Auto Cooking/Time Weight Drehknopf die gewünschte Minute aus.	12:30
6	Drücken Sie nochmals kurz die Taste Preset Clock Defrost oder warten Sie 5 Sekunden damit die Auswahl übernommen wird.	

3. Mikrowellen-Leistung und Grill-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen für das Kochen oder Grillen von Lebensmitteln vornehmen. Drücken Sie die Micro Power Grill/Combi – Taste, worauf auf der LED-Anzeige wechselweise **100P-80P-60P-40P-20P-G-C.1-C.2** erscheint.

100P	Hohe Leistung – 100% Mikrowellenleistung. Geeignet für schnelles und vollständiges Erhitzen.
80P	Mittelhohe Leistung – 80% Mikrowellenleistung. Geeignet für mittelschnelles Erhitzen.
60P	Mittlere Leistung – 60% Mikrowellenleistung. Geeignet zum Erwärmen von Gerichten.
40P	Mittlere bis niedrige Leistung – 40% Mikrowellenleistung. Geeignet zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
20P	Niedrige Leistung – 20% Mikrowellenleistung. Geeignet zum Warmhalten von Gerichten.
G	Grill-Funktion: das Heizelement wird während der ausgewählten Dauer aufgeheizt. Geeignet zum Grillen von dünnen Fleischscheiben, Würsten oder Chicken Wings. Mit der Grillfunktion erzielen Sie nach Wunsch eine goldbraune Färbung.
C1	Kombination von Grill und Mikrowelle. 30% Mikrowellenbetrieb und zu 70% der eingestellten Dauer wird der Grillmodus aktiviert.
C2	Kombination von Grill und Mikrowelle. 55% Mikrowellen-Betrieb und zu 45% der eingestellten Dauer wird der Grillmodus aktiviert.

Wichtige Hinweise:

- Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Inhalt in Betrieb.
- Wenn Sie das Essen während des Betriebes wenden, drücken Sie 1 x kurz die Instant Start – Taste, um das ausgewählte Programm fortzusetzen.
- Falls Sie das Essen vor dem programmierten Ende entnehmen möchten, drücken Sie 1 x die Pause Cancel – Taste, um das gewählte Programm zu beenden und eine versehentliche Fortsetzung des Programms ei der nächsten Anwendung zu vermeiden.

Beispiel: 10 Minuten Mikrowellenbetrieb im P80 – Programm

	Schritte	Displayanzeige
1	Anzeige blinkt nach dem Einschalten.	:
2	Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung durch mehrmaliges Drückder der Power Grill / Combi – Taste.	80P
3	Wählen Sie die gewünschte Programmdauer mittels des Auto Cooking /Time Weight Drehknopfs aus.	10:00
4	Drücken Sie die Instant.Start – Taste. Auf der Anzeige wird daraufhin die verbleibende Laufzeit angezeigt.	

Hinweis: Sie können die Programmlaufzeit während des Betriebes ändern. Es wird zudem empfohlen, das Essen nach der Hälfte der Laufzeit zu wenden. Drücken Sie 1x die Taste Instant Start um das Programm fortzusetzen.

4. Auftaufunktion

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen. Drücken Sie die Taste Preset Clock Defrost. Auf der Anzeige wird daraufhin abwechselnd d.1, d.2 und d.3 angezeigt.

d.1	Zum Auftauen von Fleisch - Gewicht von 0,1 bis zu 2kg.
d.2	Zum Auftauen von Geflügel - Gewicht von 0,2 bis zu 3kg
d.3	Zum Auftauen von Meeresfrüchten - Gewicht von 0,1 bis zu 0,9kg.

Wichtige Hinweise:

- Wenden Sie die Lebensmittel während des Vorganges um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Das Auftauen von Lebensmitteln dauert in der Regel länger als das Erhitzen.
- Sobald Sie die aufzutauenden Lebensmittel mühelos mit einem Messer schneiden können, ist der Auftauprozess abgeschlossen.
- Die Mikrowellen können bei den meisten Lebensmitteln ca. 4 cm tief eindringen.
- Auftaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden und nicht wieder eingefroren werden.

Beispiel: Auftauen von 400 g Geflügel

	Schritte	Displayanzeige
1	Anzeige blinkt nach dem Einschalten.	:
2	Drücken Sie mehrmals die Taste Preset Clock Defrost bis Sie bei der gewünschten Fleischart angekommen sind.	d.2
3	Wählen Sie mit dem Auto Cooking /Time – Drehrad das Gewicht der aufzutauenden Lebensmittel.	0.4
4	Starten Sie das Programm durch Drücken der Instant Start – Taste.	5:16
5	Nach der Hälfte der Laufzeit ertönt 2x der Signalton. Wenden Sie nun die aufzutauenden Lebensmittel, um ein ideales Ergebnis zu erzielen. Öffnen Sie die Tür wenden Sie die Lebensmittel. Schließen Sie daraufhin die Tür und drücken Sie nochmals die Instant Start – Taste um das Auftauprogramm fortzusetzen.	

5. Auto-Programm

Das Gerät verfügt über Standard-Programme für einfache Bedienung. Drehen Sie bei blinkender LED-Anzeige den Auswahlknopf gegen den Uhrzeigersinn, woraufhin die Programme A.1, A.2 bis A.12 angezeigt werden. Wählen Sie das gewünschte Auto-Programm mit der Enter – Taste und wählen Sie jetzt das Gewicht des Gerichtes.

Wählen Sie das passende Menü entsprechend Art und Gewicht der Lebensmittel und beachten Sie die Angaben in der Tabelle auf der nächsten Seite, für ein optimales Ergebnis.

Display	Art	Gewicht
A.1	Popcorn	2 Optionen (3.0Oz [ca. 85g] und 3.5Oz [ca. 100g])
A.2	Kartoffeln	2 Auswahlmöglichkeiten (0.45kg und 0.65kg)
A.3	Gemüse	5 Optionen (0,1 – 0,2 ----- 0,5 kg)
A.4	Fleisch	6 Optionen (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.5	Fisch	6 Optionen (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.6	Geflügel	6 Optionen (0,2 - 0,3 ----- 0,7 kg)
A.7	Aufwärmen	5 Optionen (0,2 – 0,4 ----- 1.0 kg)
A.8	Getränke	2 Optionen (250ml und 500ml)
A.9	Reis	5 Optionen (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.10	Pasta	5 Optionen (0,1 - 0, 2 ----- 0 kg)
A.11	Brot	5 Optionen (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.12	Pizza	2 Optionen (1 Stück und 2 Stücke)

Wichtige Hinweise:

- Wenn Sie im Standby-Modus den Drehknopf als erstes entgegen des Uhrzeigersinns drehen, gelangen Sie zur Einstellung der Auto-Programme. Drehen Sie den Drehknopf zunächst im Uhrzeigersinn, gelangen Sie zu den Zeit-Einstellungen bei der Standard-Einstellung „100% Mikrowellenleistung“.
- Die vorgegebene Laufzeit bei den Auto-Programmen basiert auf einer Temperatur der Lebensmittel vor dem Erhitzen von 20-25° C. Höhere oder niedrigere Temperaturen beeinflussen die tatsächlich benötigte Laufzeit.
- Das Ergebnis hängt maßgeblich von Temperatur, Gewicht und Zustand der verwendeten Lebensmittel ab. Passen Sie die Programmlaufzeit an, wenn Sie Abweichungen von der oben aufgeführten Liste bemerken.

Beispiel: Aufwärmen von 400 g Fisch

	Schritte	Displayanzeige
1	Anzeige blinkt nach dem Einschalten.	:
2	Drehen Sie den Auswahlknopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum gewünschten Auto-Programm.	A.5
3	Wählen Sie das Programm durch Drücken der Enter-Taste.	A.5
4	Bestimmen Sie mit dem Auto Cooking /Time Weight-Drehknopf das Gewicht.	0.4
5	Starten Sie das Programm durch Drücken der Instant.Start-Taste.	10:00

6. Programmierter Start

Wenn Sie ein Programm nicht sofort sondern zu einer festgelegten Zeit starten wollen, können Sie mit dieser Funktion das gewünschte Programm und die gewünschte Startzeit vorwählen wodurch das ausgewählte Programm zur vorgegebener Zeit automatisch startet. Die Auswahl besteht aus zwei Schritten: Einstellen der aktuellen Zeit. Einstellen des Programmes und Laufzeit.

Beispiel: Jetzt ist es 12:30 Uhr, wenn Sie hoffen, dass die Mikrowelle automatisch mit 100P Mikrowellenleistung für 9 Minuten und 30 Sekunden um 14:20 Uhr kocht.

	Schritte	Displayanzeige
1	Anzeige blinkt nach dem Einschalten.	:
1.1	Halten Sie die Preset Clock Defrost – Taste für drei Sekunden gerückt	0:00
1.2	Wählen Sie die Stunde der aktuellen Uhrzeit mittels des Auto Cooking /Time Weight – Drehknopfes.	12:00
1.3	Drücken Sie die Preset Clock Defrost – Taste erneut um die Stunden-Auswahl zu bestätigen.	12:00
1.4	Wählen Sie nun die Minuten der aktuellen Uhrzeit mit dem Auto Cooking /Time Weight – Drehknopf.	12:30
1.5	Drücken Sie 1x die Preset Clock Defrost – Taste oder warten Sie 5 Sekunden um die Eingabe zu bestätigen.	12:30
2	Wählen Sie das Programm und die Laufzeit.	
2.1	Wählen Sie die Mikrowellenleistung durch Drücken der Taste Micro Power Grill/Combi.	100P
2.2	Wählen Sie die Laufzeit durch Drehen des Auto Cooking /Time Weight – Drehknopfes.	9:30
2.3	Drücken und Halten Sie die Preset Clock Defrost – Taste für 3 Sekunden um zur aktuellen Uhrzeit zu gelangen.	
3	Stellen die gewünschte Startzeit wie bei den Schritten 1.2, 1.3 und 1.4 ein.	
4	Drücken Sie die Preset Clock Defrost - Taste um das zeitverzögerte Programm zu bestätigen. Das Programm wurde nun aktiviert und wird zur programmierten Zeit ausgeführt.	
5	Sie können die eingestellte Startzeit durch Drücken der Preset Clock Defrost - Taste überprüfen.	

7. Multi-Sequenz-Modus

Manche Rezepte verlangen nach verschiedenen Koch-Modi und Zeiteinstellungen um das beste Ergebnis zu erzielen. Sie können Ihr personalisiertes Programm wie folgt zusammstellen:

Beispiel: Sie wollen Ihr Gericht für 3 Minuten mit 100% Mikrowellenleistung erhitzen und anschließend für 9 Minuten grillen. In diesem Fall handelt es sich um eine 2-Sequenz-Programmierung.

	Schritte	Displayanzeige
1	100% Mikrowellenleistung für 3 Minuten	
1.1	Drücken Sie die Micro Power Grill/Combi - Taste um die Mikrowellenleistung auszuwählen.	100P
1.2	Wählen Sie die Laufzeit mittels dem Auto Cooking/Time Weight – Drehknopf.	3:00
2	Grillen für 9 Minuten	
2.1	Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Micro Power Grill/Combi – Taste.	G
2.2	Wählen Sie die gewünschte Laufzeit mit dem Auto Cooking /Time Weight - Drehknopf.	9:00
3	Starten Sie das Programm durch Drücken der Instant Start -Taste.	

Wichtige Hinweise:

- Sobald das Mikrowellen-Programm beendet ist, wird das Gerät automatisch die Grillfunktion einschalten.
- Es können bis zu vier Programmsequenzen eingestellt werden. Gehen Sie dabei wie oben beschrieben vor.

GEEIGNETES GESCHIRR

Grundsätzlich sind Behälter und Geschirr aus hitzeresistentem Keramik, Glas oder Kunststoff für Mikrowellen geeignet.

Hinweis: Verwenden Sie niemals Gegenstände aus Metall im Mikrowellen- oder im Kombi-Betrieb.

Material	Mikro	Grill	Kombi	Anmerkung
Hitzebeständiges Keramik	Ja	Ja	Ja	Benutzen Sie keine Keramikgegenstände mit Metallverzierungen.
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Nicht für längeren Mikrowellen-Betrieb geeignet.
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	
Kunststoffolie	Ja	Nein	Nein	Sollte nicht zum Erhitzen von Fleisch verwendet werden.
Grillrost	Nein	Ja	Ja	
Metallbehälter	Nein	Nein	Nein	Nicht im Mikrowellengerät zu verwenden. Metall kann nicht von Mikrowellen durchdrungen werden.
Lackfolie	Nein	Nein	Nein	Schlechte Hitzebeständigkeit. Nicht für hohe Temperaturen geeignet.
Holz	Nein	Nein	Nein	Schlechte Hitzebeständigkeit. Nicht für hohe Temperaturen geeignet.

ANWENDUNGS-TIPPS

Beachten Sie folgende Hinweise um optimale Resultate zu erzielen:

Anordnung der Speisen im Gerät:

Legen Sie dickere Teile Ihrer Speisen an den Rand des Drehtellers und dünnere Teile in die Mitte. Verteilen Sie die Speisen gut und legen Sie sie nach Möglichkeit nicht übereinander.

Programmlaufzeit:

Wählen Sie zunächst besser eine kürzere Laufzeit. Überprüfen Sie das Ergebnis nach Ablauf und verlängern Sie die Laufzeit falls nötig. Zu lange Laufzeiten kann zu Rauch- oder Feuerentwicklung und generell zu einem schlechten Ergebnis führen.

Gleichmäßiges Erhitzen der Speisen:

Speisen wie Hähnchenfleisch, Steaks oder andere Fleischscheiben sollten während der Zubereitung gewendet werden. Abhängig von der Art der Lebensmittel ist es empfehlenswert, die Speisen ein- oder zweimal während der Zubereitung vom Rand hin zur Mitte des Drehtellers zu verlagern.

Abkühlen lassen:

Lassen Sie die Speisen während des vollständigen Programmablaufs im Gerät und lassen Sie sie vor der Entnahme leicht abkühlen.

Überprüfen des Gar-Zustandes:

Sowohl die Farbe als auch die Konsistenz der Speisen geben Aufschluss darüber, ob die Lebensmittel vollständig gar bzw. erhitzt ist. Anzeichen hierfür sind z.B.:

- Von allen Teilen der Speisen entströmt Dampf und nicht nur von vereinzelt Ecken.
- Von Geflügel lassen sich Knochen leicht lösen.
- Es sind keine Blutreste zu sehen bei Schweinefleisch oder Geflügel.
- Zubereiteter Fisch ist nicht mehr glasig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerteilen.

Hinweis zu Kunststoffgeschirr:

Um Schäden am Drehteller bzw. am Drehring zu vermeiden, legen Sie bitte einen hitzebeständigen Teller aus Porzellan o.Ä. unter, wenn Sie Kunststoffgeschirr bzw. kein hitzebeständiges Material im Gerät verwenden.

Hinweis zu Kochbeuteln aus Kunststoff:

Achten Sie bei der Zubereitung von von Lebensmitteln mit einem hohen Fettanteil in einem dafür vorgesehenen Kochbeutel darauf, dass die Speisen möglichst nicht mit dem Beutel in Kontakt geraten. Dieser könnte sonst schmelzen.

Hinweis zu Mikrowellengeschirr:

Manches für den Einsatz in Mikrowellen vorgesehene Geschirr kann für Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil ungeeignet sein. Achten Sie zudem unbedingt darauf, die angegebenen Heizzeiten des Geschirrs nicht zu überschreiten.

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienpanel sperren – etwa bei der Reinigung oder um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt bedienen. In diesem Modus sind sämtliche Tasten deaktiviert.

- 1 Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken und halten Sie die Taste Pause/Cancel für 3 Sekunden.
- 2 Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Taste Pause/Cancel für 3 Sekunden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie stets etwaige Essensreste oder Spritzer.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit einem milden, verdünnten Reinigungsmittel sowie lauwarmen Wasser und einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie die äußere Gehäuseoberfläche mit einem milden, verdünnten Reinigungsmittel sowie lauwarmen Wasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie innere und äußere Flächen mit einem weichen Tuch.
- Nutzen Sie keine flüchtigen Mittel wie z.B. Insektensprays in Verbindung mit dem Gerät.
- Nach längerer Anwendungsdauer können unangenehme Gerüche im Ofen auftreten. Folgende Mittel könne Abhilfe schaffen:
- Legen Sie einige Zitronenscheiben in eine Tasse und schalten Sie das Gerät mit voller Leistung für 2 bis 3 Minuten ein.
- Stellen Sie eine Tasse mit rotem Tee in das Gerät und schalten Sie dieses für 2 bis 3 Minuten bei voller Leistung ein.
- Legen Sie einige Stücke Orangenschale in das Gerät un schalten Sie dieses bei voller Leistung für 2 bis 3 Minuten ein.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.

10027094



10027095



10032201

**CONTENT**

Safety Instructions	20
Overview and Control Panel	22
Operation and Functions	23
Suitable Dishes	31
Cooking Tips	32
Child Lock Function	33
Hints on Disposal	34

TECHNICAL DATA

Item number	10027094, 10027095, 10032201
Power supply	230 V ~ 50 Hz

DECLARATION OF CONFORMITY**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)
 2009/125/EC (ErP)

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook the food.
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
- Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
- After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease.
- Built up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
- If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

To reduce the risk of explosion and sudden boiling:

- Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
- Use the wide mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
- Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

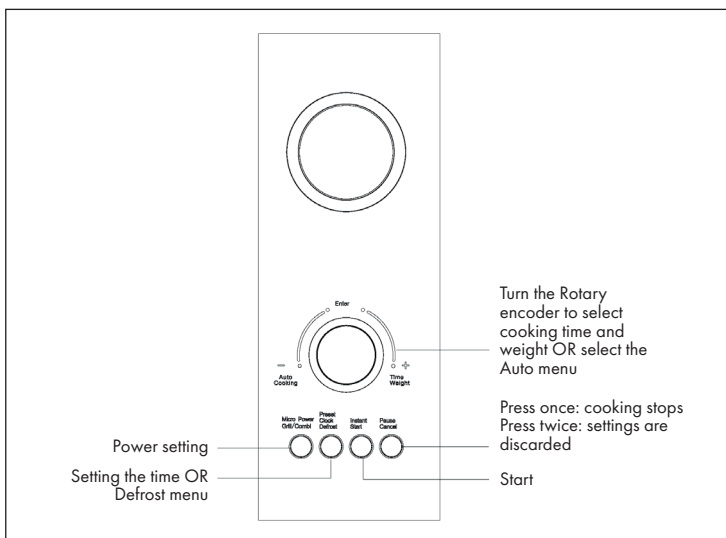
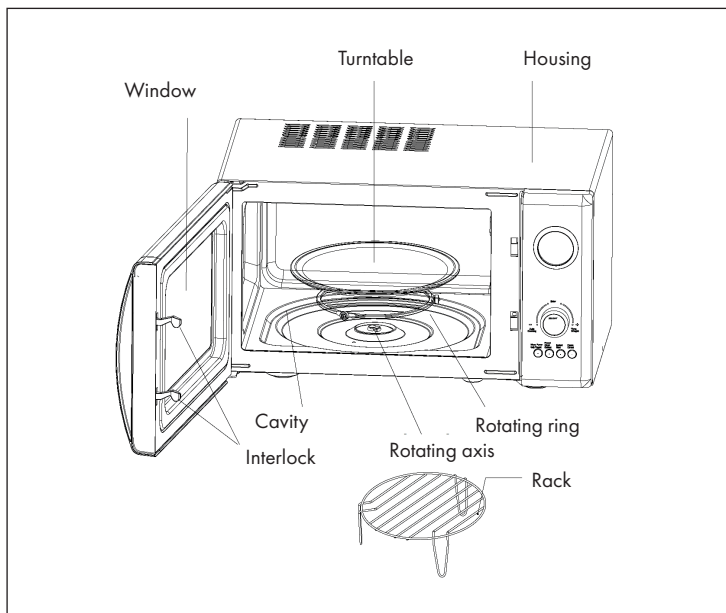
To prevent the turntable from breaking:

- Let the turntable cool down before cleaning.
- Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
- Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

General Instructions

- Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not store food or any other things inside the oven.
- Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would damage the oven.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- Do not use outdoors.
- If the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;
- 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 gives protection against exposure to microwave energy.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- 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.
- The microwave oven is intended for heating food 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. Children shall not play with the appliance.
- A steam cleaner is not to be used.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OVERVIEW AND CONTROL PANEL



OPERATION AND FUNCTIONS

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes ":", prompting you to input the cooking menu and time.

1. Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the LED Display will show End and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Pause. Cancel button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

2. Clock setting

Preset.Clock.Defrost button make it available for you to input current or preset time when ":" flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Hold Preset.Clock.Defrost button three seconds	0:00
3	Turn Auto Cooking/Time.Weight knob to set exact hours.	12:00
4	Press Preset.Clock.Defrost button once again.	12:00
5	Turn Auto Cooking/Time.Weight knob to set exact minutes.	12:30
6	Press Preset.Clock.Defrost button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

3. Microwave power and grill cooking

This function is for cooking or grilling food. Press Micro Power.Grill/Combi button, LED cycles to show 100P—80P—60P—40P—20P—G—C.1—C.2

100P	High power—100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
80P	Medium High power—80% microwave power. Applicable for medium express cooking
60P	Medium power—60% microwave power. Applicable for steaming food
40P	Medium Low power—40% microwave power. Applicable for defrosting food
20P	Low power— 20% microwave power. Applicable for keeping warm
G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
C1	Combination of Grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
C2	Combination of Grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling

Important notes:

- Never operate the oven empty.
- If you turn the food during operation, press the Instant.Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause. Cancel button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Select the desired microwave power by pressing Micro Power.Grill/Combi button consecutively	80P
3	Set cooking time by turning Auto Cooking /Time. Weight knob	10:00
4	Press Instant. Start button and LED will count down to show running time.	

Note: You may change the cooking time during cooking. And it is recommended turning the food halfway, after you turn the food. Press Instant.Start button once to continue.

4. Defrost

This function use for defrost food; press the Preset.Clock.Defrost button and the LED display will cycle to show d.1 d.2 d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

Important notes:

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food
- Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4 kg poultry

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Preset.Clock.Defrost button to set the food kind.	d.2
3	Turn Auto Cooking /Time. Weight knob to set the defrost weight	0.4
4	Start cooking by pressing Instant.Start button	5:16
5	In half way during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press Instant.Start button again to continue defrosting	

5. Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash color, turn the knob in a anticlockwise direction and LED will cycle to show A.1,A.2 A.12. After setting auto cooking menu, pressing Enter button is available to set the cooking weight.

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Food	Weight
A.1	Popcorn	All together there are two choices (3.0 Oz and 3.5 Oz)
A.2	Potato	All together there are two choices (0.45 kg and 0.65 kg)
A.3	Vegetable	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5 kg)
A.4	Meat	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7 kg)
A.5	Fish	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7 kg)
A.6	Chicken	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7 kg)
A.7	Reheat	All together there are five choices (0.2 0.4-----1.0 kg)
A.8	Beverage	All together there are two choices (250 ml and 500 ml)
A.9	Rice	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5 kg)
A.10	Pasta	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5k g)
A.11	Bread	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5 kg)
A.12	Pizza	All together there are two choices (1 share and 2 share)

Important notes:

- In standby state, turn the knob in anticlockwise direction firstly to enter setting auto cooking state, if the knob is turned in clockwise direction firstly, it will enter time setting, and its default model is 100% micro power.
- The temperature of food before cooking would be 20-25 . Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Example: Steam 0.4kg fish

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Turn the knob in anticlockwise to set the desired cooking menu	A.5
3	Press Enter button to affirm	A.5
4	Turn Auto Cooking /Time. Weight knob to set the weight	0.4
5	Start cooking by pressing Instant.Start button	10:00

6. Automatic starting (delayed function)

If you do not want the menu to be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

- 1 Setting the current Clock;
- 2 Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 Clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
1.1	Hold Preset.Clock.Defrost button three seconds	0:00
1.2	Set hours by turning Auto Cooking /Time. Weight knob	12:00
1.3	Press Preset.Clock.Defrost button again to confirm hours	12:00
1.4	Set minutes by turning Auto Cooking /Time. Weight knob	12:30
1.5	Press Preset.Clock.Defrost button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	12:30
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing Micro Power. Grill/Combi button	100P
2.2	Turn Auto Cooking /Time. Weight knob to set cooking time	9:30
2.3	Press and hold Preset.Clock.Defrost button for 3 seconds to return to current clock.	
3	Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Press Preset.Clock.Defrost button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by pressing Preset.Clock.Defrost button.	

7. Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grill for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

	Steps	Display
1	100P microwave for 3min	
1.1	Press Micro Power. Grill/Combi button to select power level.	100P
1.2	Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set cooking time.	3:00
2	Grill for 9min	
2.1	Press Micro Power.Grill/Combi button to select desired grill menu	G
2.2	Turn Auto Cooking /Time. Weight knob to set cooking time.	9:00
3	Start cooking by pressing Instant.Start button	

Important notes:

- When microwave 100 power cooking is finished, microwave oven will begin grill operation automatically.
- Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps.

SUITABLE DISHES

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking.

Note: Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Mikro	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the Centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner Whether the food is done

- Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:
- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded

CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

- To set child lock, press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds.
- To cancel child lock, press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds.

CLEANING AND CARE

- 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 gives protection against exposure to microwave energy.
- Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed
- Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- Do not remove the waveguide cover.

When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

- Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
- Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
- Put some orange peel into oven, and then heat them with high power for 1 minute.

Note: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use;

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. 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. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 36
 Descripción del aparato y panel de control 38
 Uso y funciones 39
 Vajilla adecuada 47
 Consejos de uso 48
 Bloqueo para niños 49
 Limpieza y cuidado 49
 Retirada del aparato 50

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10027094, 10027095, 10032201
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

10027094



10027095



10032201



INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica producido por una avería o un fallo en el funcionamiento, el aparato deberá conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.

Para reducir el riesgo de incendios en el interior del aparato:

- No sobrecaliente los alimentos.
- Retire los cierres de metal y las pinzas de las bolsas de plástico y papel antes de colocar el microondas.
- No caliente aceite ni grasa para freír en el microondas, pues la temperatura no puede controlarse fácilmente.
- Limpie el microondas con un paño húmedo y pase un paño seco a continuación después de cada uso para eliminar la suciedad y las salpicaduras de grasa. Los restos de suciedad acumulados pueden sobrecalentarse y entrar en combustión.
- Si los materiales entran en combustión o humean dentro del microondas, deje la puerta del mismo cerrada, apague el aparato y desconecte el enchufe.
- Si calienta la comida en recipientes de plástico, manténgala bajo supervisión para evitar que entre en combustión.

Para evitar explosiones y una ebullición posterior:

- No caliente los líquidos en recipientes cerrados, pues tienden a explotar. Entre estos se encuentran los biberones y los tapones de rosca.
- Para la cocción, utilice recipientes con una abertura amplia y no retire los líquidos enseguida. Espere un poco antes de retirar la comida del microondas para no quemarse con los líquidos que tengan una ebullición tardía.
- Las patatas, salchichas y castañas deben pelarse y cortarse antes de calentarse. Los huevos crudos y duros en su cáscara no deben introducirse en el microondas, pues pueden explotar tras el calentamiento.
- Mezcle bien el contenido de los biberones y vasos con papilla y compruebe antes de alimentar al bebé la temperatura para evitar quemaduras.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Tras la cocción, el recipiente utilizado estará muy caliente. Utilice guantes de protección cuando lo retire para evitar escaldarse con el vapor de agua generado.
- Abra la tapa de la comida y las bolsas de palomitas por el lado opuesto a usted para evitar escaldarse el rostro.

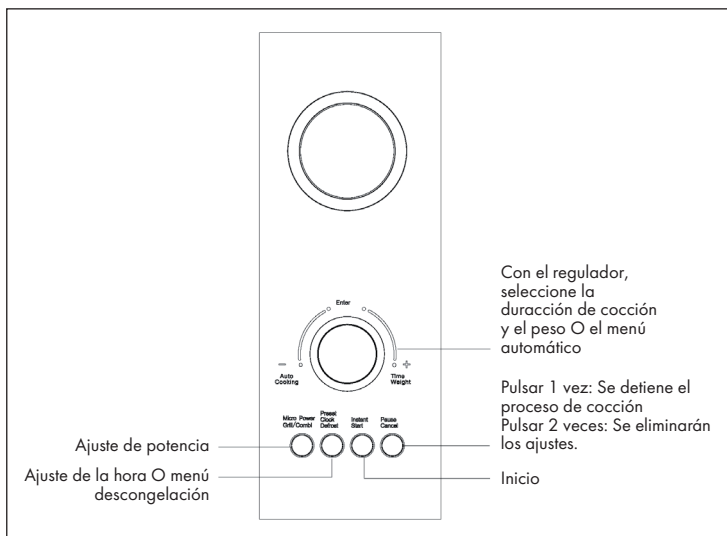
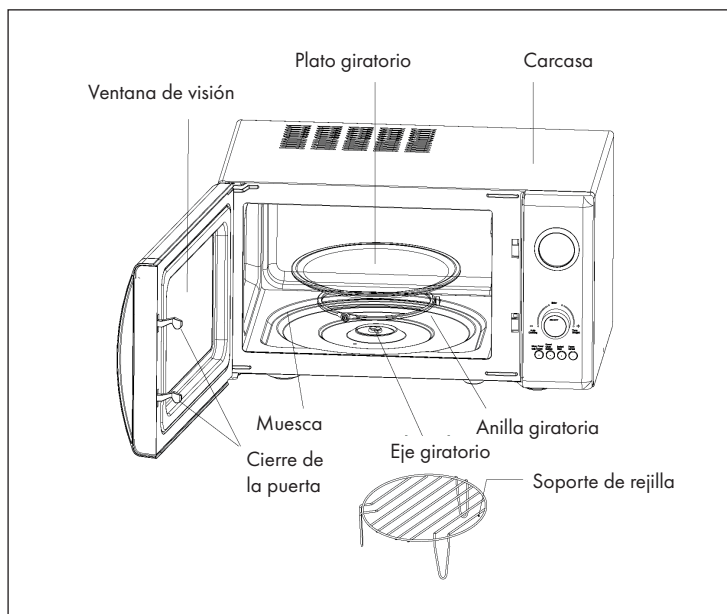
Para proteger el plato giratorio de roturas:

- Deje que el plato giratorio se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No coloque alimentos o recipientes muy calientes sobre el plato giratorio frío.
- No coloque comida o recipientes congelados sobre el plato giratorio caliente.

Advertencias generales de seguridad

- Asegúrese de que la vajilla no toque las paredes del microondas.
- Utilice solamente recipientes aptos para microondas.
- No guarde alimentos ni otros objetos en el microondas.
- No utilice el microondas sin contenido; de lo contrario, podría sufrir daños.
- Si utiliza el microondas, no lo deje sin supervisión en presencia de niños.
- Utilice solamente recambios originales indicados por el fabricante.
- Utilice el microondas solamente en espacios interiores.
- Si la puerta o las juntas están dañadas, no continúe utilizando el microondas, contacte en su lugar con un servicio técnico para su reparación.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Si se forma humo, desconecte el enchufe y mantenga la puerta del microondas cerrada para evitar alimentar a posibles llamas.
- El calentamiento de líquidos puede provocar una ebullición repentina. Tome precauciones al retirar el recipiente.
- Para la limpieza de la puerta, no utilice productos abrasivos o rascadores de metal para evitar rasgar o astillar el cristal.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- El aparato ha sido concebido para calentar alimentos y bebidas. Calentar prendas de ropa, zapatos, bolsas de agua y esponjas puede provocar lesiones, incendios o fuego.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No utilice productos a vapor para la limpieza.
- No toque las piezas del aparato, la puerta ni la resistencia durante su funcionamiento, alcanza temperaturas muy elevadas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL



USO Y FUNCIONES

Tras enchufar el aparato, la luz LED parpadea tres veces. A continuación, en el display parpadea continuamente „:“. Es ahora cuando puede realizar la selección del programa además del ajuste de tiempo.

1. Señal acústica

Cuando haya finalizado el programa seleccionado, en el display aparece „END“ y suenan tres señales acústicas. Si no pulsa el botón „Pause“ o „Cancel“ o abre la puerta, sonará un pitido cada tres segundos.

2. Ajustes de tiempo

Puede configurar con los botones „Preset“, „Clock“ y „Defrost“ la hora actual y la duración del programa.

Ejemplo: Configuración de la hora a las 12:30

	Pasos	Indicador del display
1	El indicador parpadea tras encender el aparato.	:
2	Mantenga pulsado el botón Preset Clock Defrost durante 3 segundos.	0:00
3	Seleccione con el regulador Auto Cooking/Time Weight la hora deseada.	12:00
4	Pulse de nuevo el botón Preset Clock Defrost.	12:00
5	Seleccione con el regulador Auto Cooking/Time Weight los minutos deseados.	12:30
6	Pulse de nuevo el botón Preset Clock Defrost o espere 5 segundos para que se acepte el ajuste.	

3. Potencia del microondas y función grill

Con esa función puede realizar ajustar para cocinar o preparar alimentos con la función grill. Pulse el botón Micro Power Grill/Combi y el indicador LED mostrará de manera alterna **100P-80P-60P-40P-20P-G-C.1-C.2**.

100P	Alta potencia — 100% potencia del microondas. Apropiado para un calentamiento rápido y completo.
80P	Potencia media-alta — 80% potencia del microondas. Apto para un calentamiento de rapidez intermedia.
60P	Potencia media — 60% potencia del microondas. Adecuado para calentar alimentos.
40P	Potencia media-baja — 40% potencia del microondas. Apto para descongelar alimentos congelados.
20P	Potencia baja — 20% potencia del microondas. Adecuado para mantener calientes los alimentos.
G	Función grill: la resistencia se calienta durante el tiempo seleccionado. Apto para preparar al grill filetes finos de carne, salchichas o alitas de pollo. Con la función grill consigue un tueste torado en el grado deseado.
C1	Combinación de grill y microondas. 30 % de funcionamiento en modo microondas y 70 % en modo grill para la duración seleccionada.
C2	Combinación de grill y microondas. 55 % de funcionamiento en modo microondas y 45 % en modo grill para la duración seleccionada.

Indicaciones importantes

- Nunca ponga en marcha el microondas sin contenido en su interior.
- Si voltea los alimentos durante el funcionamiento, pulse una vez el botón Instant Start para continuar con el programa seleccionado.
- Si desea retirar los alimentos antes del fin programado, pulse una vez el botón Pause Cancel para terminar el programa en marcha y para evitar una continuación por accidente del programa para el próximo uso del aparato.

Ejemplo: 10 minutos de funcionamiento en microondas en el programa P80

	Pasos	Indicador del display
1	El indicador parpadea tras encender el aparato.	:
2	Seleccione la potencia deseada del microondas pulsando varias veces el botón Power Grill/Combi.	80P
3	Seleccione la duración deseada del programa con el regulador Auto Cooking/Time Weight.	10:00
4	Pulse el botón Instant.Start. En el display aparece el tiempo restante de funcionamiento.	

Nota: Puede modificar el tiempo del programa durante el funcionamiento. Además se recomienda voltear los alimentos a mitad del proceso. Pulse una vez el botón Instant Start para continuar con el programa.

4. Función descongelación

Con esta función puede descongelar alimentos ultracongelados. Pulse el botón Preset Clock Defrost. En el display aparecen de manera alterna d.1, d.2 y d.3.

d.1	Para descongelar carne - Peso de 0,1 a 2 kg
d.2	Para descongelar carne de ave - Peso de 0,2 a 3 kg
d.3	Para descongelar marisco - Peso de 0,1 a 0,9 kg

Indicaciones importantes

- Voltee los alimentos durante el proceso para obtener un resultado homogéneo.
- La descongelación de alimentos suele durar más que el calentamiento de los mismos.
- En cuanto pueda cortar sin dificultad el alimento a descongelar, habrá concluido el proceso de descongelación.
- Las microondas pueden penetrar en la mayoría de alimentos hasta 4 cm.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible y nunca deben volver a congelarse.

Ejemplo: Descongelar 400 g de carne de ave

	Pasos	Indicador del display
1	El indicador parpadea tras encender el aparato.	:
2	Pulse el botón Preset Clock Defrost varias veces hasta que haya llegado al tipo de carne deseado.	d.2
3	Seleccione, con el regulador Auto Cooking/Time, el peso del alimento que desea descongelar.	0.4
4	Inicie el programa pulsando el botón Instant Start.	5:16
5	Tras la mitad del tiempo del proceso, suena un pitido dos veces. Voltee los alimentos para obtener el resultado ideal. Abra la puerta y voltee los alimentos. Cierre de nuevo la puerta y pulse de nuevo el botón Instant Start para continuar con el programa de descongelación.	

5. Programa Auto

El aparato dispone de un programa estándar para un control sencillo. Gire el regulador de selección con el LED parpadeando en el sentido contrario de las agujas del reloj y aparecen los programas A.1, A.2 hasta A.12. Seleccione el programa auto deseado con el botón Enter y seleccione el peso del alimento.

Seleccione el menú adecuado conforme al tipo y peso del alimento y siga las indicaciones de la tabla en la página siguiente para obtener un resultado óptimo.

Display	Tipo	Peso
A.1	Palomitas	2 opciones (3.0Oz [aprox. 85g] y 3.5Oz [aprox 100g])
A.2	Patatas	2 Opciones de selección (0,45 kg y 0,65 kg)
A.3	Verduras	5 Opciones (0,1 – 0,2 ----- 0,5 kg)
A.4	Carne	6 Opciones (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.5	Pescado	6 Opciones (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.6	Carne de ave	6 Opciones (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.7	Calentamiento	5 Opciones (0,2 – 0,4 ----- 1,0 kg)
A.8	Bebidas	2 Opciones (250 ml y 500 ml)
A.9	Arroz	5 Opciones (0,1 – 0,2 ----- 0,5 kg)
A.10	Pasta	5 opciones (0,1 - 0,2 ----- 0 kg)
A.11	Pan	5 Opciones (0,1 – 0,2 ----- 0,5 kg)
A.12	Pizza	2 opciones (1 unidad y 2 unidades)

Indicaciones importantes

- Si gira el regulador en modo standby en el sentido contrario de las agujas del reloj, accederá a los ajustes del programa Auto. Gire el regulador a continuación en el sentido de las agujas del reloj y accederá a los ajustes de tiempo con el ajuste estándar „100 % potencia de microondas“.
- El tiempo indicado transcurrido en los programas Auto se basa en una temperatura del alimento antes del calentamiento de 20-25 °C. Una temperatura interior o superior influye en el tiempo real necesario.
- El resultado depende en gran medida de la temperatura, peso y estado de los alimentos empleados. Ajuste el tiempo del programa si detecta divergencias de la lista anterior.

Ejemplo: Calentar 400 g de pescado

	Pasos	Indicador del display
1	El indicador parpadea tras encender el aparato.	:
2	Gire el regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar al programa Auto deseado.	A.5
3	Seleccione el programa pulsando el botón Enter.	A.5
4	Determine con el botón Auto Cooking/Time Weight el peso.	0.4
5		0.4
	Inicie el programa pulsando el botón Instant Start.	10:00

6. Inicio programado

Si no desea iniciar un programa inmediatamente, si no a una hora determinada, puede preseleccionar con esta función el programa deseado y el tiempo de inicio del programa para que se inicie a una hora determinada. La selección consta de dos pasos: Configurar la hora actual. Configurar el programa y la duración del mismo.

Ejemplo: Ahora son las 12:30 h, cuando desea que el microondas se active automáticamente a 100P de potencia durante 9 minutos y 30 segundos cuando sean las 14:20 h.

	Schritte	Displayanzeige
1	El indicador parpadea tras encender el aparato.	:
1.1	Mantenga pulsado el botón Preset Clock Defrost durante tres segundos	0:00
1.2	Seleccione las horas de la hora actual con el regulador Auto Cooking/Time Weight.	12:00
1.3	Pulse de nuevo el botón Preset Clock Defrost para confirmar la selección de las horas.	12:00
1.4	Seleccione los minutos de la hora actual con el regulador Auto Cooking/Time Weight.	12:30
1.5	Pulse una vez el botón Preset Clock Defrost o espere 5 segundos para confirmar la selección.	12:30
2	Seleccione el programa y la duración.	
2.1	Seleccione la potencia del microondas pulsando el botón Micro Power Grill/Combi.	100P
2.2	Seleccione la duración deseada girando el regulador Auto Cooking/Time Weight.	9:30
2.3	Mantenga pulsado el botón Preset Clock Defrost durante tres segundos para acceder a la hora actual.	
3	Ajuste la hora de inicio deseada como se indica en los pasos 1.2, 1.3 y 1.4.	
4	Pulse el botón Preset Clock Defrost para confirmar el programa con temporizador. El programa queda activado y se ejecutará a la hora programada.	
5	Puede comprobar el tiempo de inicio configurado pulsando el botón Preset Clock Defrost.	

7. Modo multi secuencia.

Muchas recetas necesitan distintos modos de cocción y ajustes de tiempo para obtener el mejor resultado. Puede organizar su programa personalizado del siguiente modo:

Ejemplo: Quiere calentar su plato durante 3 minutos a una potencia del 100 % y a continuación utilizar el grill durante 9 minutos. En este caso, se trata de un programa de 2 secuencias.

	Pasos	Indicador del display
1	100 % de potencia de microondas durante 3 minutos	
1.1	Pulse el botón Micro Power Grill/Combi para seleccionar la potencia de las microondas.	100P
1.2	Seleccione el tiempo de duración con el regulador Auto Cooking/Time Weight.	3:00
2	Grill durante 9 minutos	
2.1	Seleccione el programa deseado con el botón Micro Power Grill/Combi.	G
2.2	Seleccione la duración deseada con el regulador Auto Cooking/Time Weight.	9:00
3	Inicie el programa pulsando el botón Instant Start.	

Indicaciones importantes

- En cuanto haya finalizado el programa de las microondas, el aparato activa automáticamente la función del grill.
- Pueden configurarse hasta cuatro secuencias de programas. Proceda como se ha descrito anteriormente.

VAJILLA ADECUADA

Básicamente, son aptos aquellos recipientes y vajilla fabricados en cerámica, cristal o plástico resistente al calor de las microondas.

Nota: Nunca utilice objetos de metal en el funcionamiento de microondas o combinado.

Material	Micro	Grill	Combi	Observaciones
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	No utilice objetos de cerámica con tachuelas metálicas.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No apto para un funcionamiento prolongado en modo microondas.
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Lámina de plástico	Sí	No	No	No debe emplearse para calentar carne.
Parrilla para el grill	No	Sí	Sí	
Recipientes metálicos	No	No	No	No puede utilizarse en microondas. El metal no deja traspasar las ondas.
Film	No	No	No	Mala resistencia al calor. No apto para altas temperaturas.
Madera	No	No	No	Mala resistencia al calor. No apto para altas temperaturas.

CONSEJOS DE USO

Siga estas indicaciones para obtener los mejores resultados:

Disposición de los alimentos en el aparato:

Coloque las partes más gruesas de sus platos en el borde del plato y las partes más finas en el centro. Distribuya los alimentos bien y no los coloque unos encima de otros si es posible.

Transcurso del programa:

Seleccione primero una duración corta. Compruebe el resultado tras la finalización y alargue la duración si es necesario. Una duración demasiado prolongada puede provocar formación de humo y normalmente un resultado deficiente.

Calentar homogéneamente los alimentos:

Los alimentos como carne de pollo, filetes u otros trozos de carne deben voltearse durante el tiempo de preparación. En función del tipo de alimentos, se recomienda moverlo una o dos veces durante la preparación, de los bordes al centro.

Dejar que se enfríe:

Deje los alimentos dentro del aparato durante toda la duración del programa y deje que se enfríen antes de retirarlos.

Comprobar el grado de cocción:

En cuanto el color y la consistencia del alimento den una muestra de que el alimento se ha calentado o cocinado completamente. Los signos son, p. ej.:

- De todas las partes del alimento sale vapor y no solo de las esquinas.
- La carne de ave se puede deshuesar bien.
- No hay restos de sangre en carne de cerdo o ave.
- El pescado preparado ya no está vidrioso y puede desmenuzarse bien con un tenedor.

Indicaciones sobre la vajilla de plástico:

Para evitar daños en el plato giratorio o anilla giratoria, coloque un plato resistente al calor de porcelana o similar debajo cuando utilice vajilla de plástico o material no resistente al calor.

Nota sobre las bolsas de cocción de plástico:

Tenga cuidado cuando prepare alimentos con un gran contenido en grasa dentro de una bolsa de cocción de que el alimento entre lo menos posible en contacto con la bolsa. Esta podría derretirse.

Indicaciones sobre la vajilla para microondas:

Mucha de la vajilla prevista para uso en microondas puede ser inadecuada para platos con alto contenido en grasa o azúcar. Nunca sobrepase el tiempo de calentamiento indicado en la vajilla.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Con esta función puede bloquear el panel de control - ya sea para la limpieza o para evitar que los niños manejen el aparato accidentalmente. En este modo todos los botones están bloqueados.

- 1 Mantenga pulsado el botón pause/cancel durante 3 segundos para activar el bloqueo para niños.
- 2 Mantenga pulsado el botón pause/cancel durante 3 segundos para desactivar el bloqueo para niños.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el aparato regularmente y retire todos los restos de comida o salpicaduras.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Limpie el interior con agua tibia y un producto de limpieza neutro disuelto en el agua y un paño suave.
- Limpie la superficie exterior con un limpiador neutro disuelto en agua tibia y con un paño suave.
- Seque las superficies interiores y exterior con un paño suave.
- No utilice medios líquidos como sprays insecticidas en el aparato.
- Después de un tiempo de uso prolongado, pueden aparecer malos olores. Los siguientes métodos pueden ser útiles:
- Coloque unas rodajas de limón en una taza y encienda el aparato a máxima potencia de 2 a 3 minutos.
- Coloque una taza con té rojo en el aparato y enciéndalo durante 2 a 3 minutos a máxima potencia.
- Coloque unas rodajas de naranja en el aparato y enciéndalo a máxima potencia de 2 a 3 minutos.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le code QR pour avoir accès au dernier manuel de l'utilisateur et à d'autres informations sur le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	52
Aperçu de l'appareil et panneau de commande	54
Utilisation et fonctions	55
Vaisselle adaptée	63
Astuces d'utilisation	64
Verrouillage parental	65
Nettoyage et entretien	65
Conseils pour le recyclage	66

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10027094, 10027095, 10032201
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

10027094



10027095



10032201



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez le guide d'utilisation pour vous y référer ultérieurement. Pour réduire le risque d'électrocution en cas de défaillance technique ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être relié à une prise de terre. Branchez l'appareil uniquement sur des prises fournissant la tension correspondant à celle de l'appareil.

Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four :

- Ne surchauffez pas vos plats.
- Retirez les fermetures et pinces en métal des sacs en plastique ou en papier avant de les placer au four à micro-ondes.
- Ne surchauffez pas l'huile ou la graisse de friture dans le four à micro-ondes, car la température sera difficilement contrôlable.
- Nettoyez le four à micro-ondes avec un chiffon humide après chaque utilisation puis essuyez-le avec un chiffon sec pour éliminer les projections de graisses et les salissures. Les restes agglutinés risquent de surchauffer et de prendre feu.
- Si des substances prennent feu ou se mettent à fumer à l'intérieur du four à micro-ondes, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Lorsque vous réchauffez un plat emballé dans un contenant plastique, surveillez-le au cas où le plat prendrait feu.

Pour empêcher les explosions et l'ébullition post cuisson :

- Ne réchauffez pas des liquides dans des emballages fermés car ceux-ci ont tendance à exploser. Sont concernées également les biberons avec bouchon à visser.
- Pour la cuisson, utilisez des récipients à ouverture large et ne versez pas tout de suite les liquides chauds. Attendez un peu lorsque vous les retirez du four à micro-ondes pour ne pas vous brûler avec des liquides qui continuent à bouillir.
- Avant de les réchauffer, pelez ou percez les pommes de terre, les saucisses et les marrons. Ne réchauffez pas les œufs crus ou durs et encore dans leur coquille au four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même après le réchauffage.
- Mélangez bien le contenu des biberons et des verres contenant des aliments pour bébé et vérifiez leur température avant de les donner à un enfant pour éviter les brûlures.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Après la cuisson, le récipient contenant est très chaud. Utilisez des maniques lorsque vous les retirez pour ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe.
- Ouvrez le couvercle des plats et des pochettes à popcorn vers le côté opposé pour ne pas vous brûler au visage.

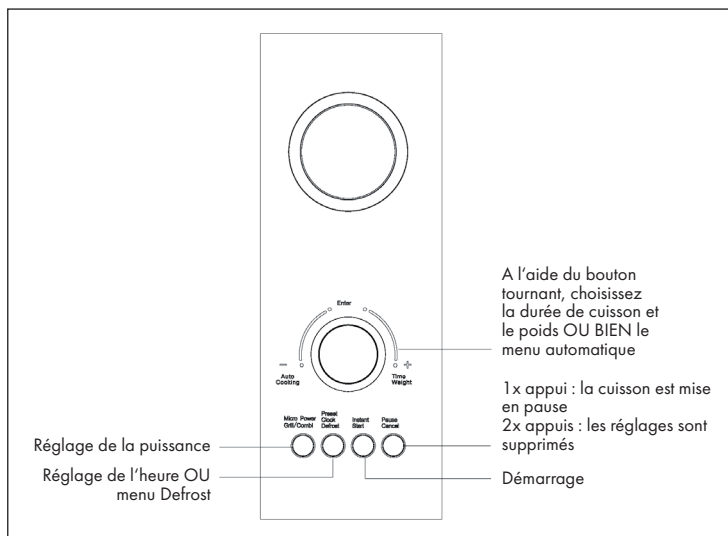
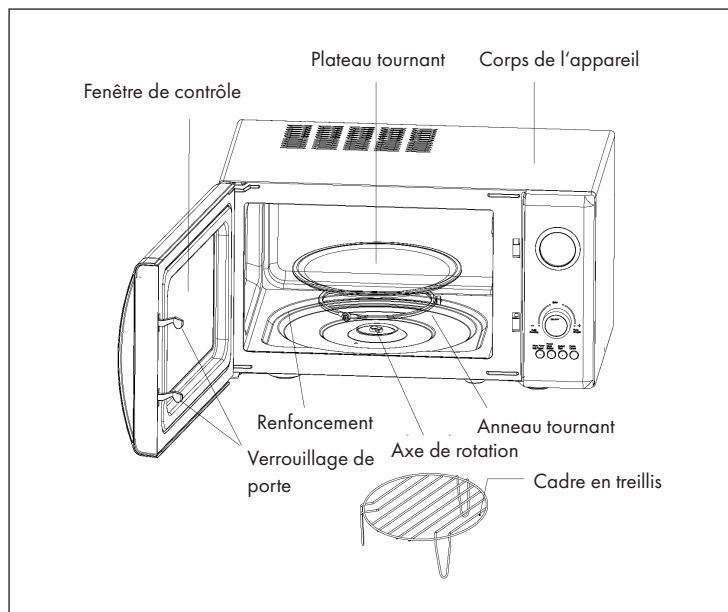
Pour protéger le plateau tournant contre les risques d'éclatement du verre :

- Laissez refroidir le plateau tournant avant de le nettoyer.
- Ne posez aucun aliment ou récipient chaud sur le plateau tournant froid.
- Ne posez aucun aliment ou récipient congelé sur le plateau tournant chaud.

Consignes de sécurité générales

- Veillez à ce que les ustensiles de cuisson n'entrent pas au contact des parois internes du four à micro-ondes.
- Utilisez uniquement des récipients compatibles avec les fours à micro-ondes.
- N'entrez aucun aliment ni d'autres objets à l'intérieur du four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide, vous risqueriez de l'endommager.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes, ne le laissez pas sans surveillance en présence d'enfants.
- Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement à l'intérieur.
- Si la porte ou le joint est endommagé, n'utilisez plus le four à micro-ondes mais faites-le réparer par un professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel.
- Si de la fumée se dégage, débranchez la fiche et maintenez la porte du four fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Le réchauffage d'aliments liquides peut provoquer une ébullition soudaine. Soyez prudent lorsque vous retirez le récipient.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun produit abrasif ni de grattoir métallique, afin de ne pas rayer ou casser le verre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une prise télécommandée.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais au cadre domestique et dans des conditions similaires.
- L'appareil sert à réchauffer des aliments et des boissons. Le réchauffage de vêtements, gants, coussins chauffants ou éponges risque de provoquer des blessures, des brûlures ou des incendies.
- Les enfants et les personnes à mobilité ou capacité réduites ne doivent utiliser l'appareil que s'ils ont été au préalable familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun nettoyeur vapeur.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez aucun élément intérieur de l'appareil, porte ou élément chauffant, car ceux-ci peuvent être très chauds.

APERÇU DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE



UTILISATION ET FONCTIONS

Après avoir branché la fiche d'alimentation, la LED clignote trois fois. L'affichage „:“ clignote continuellement. Vous pouvez maintenant choisir le programme ainsi que procéder au réglage de la durée.

1. Signal sonore

Dès que le programme sélectionné est terminé, l'écran affiche „END“ et 3 bips retentissent. Sauf si vous appuyez sur „Pause“ ou le bouton „Annuler“ ou ouvrez la porte, le bip continue de retentir toutes les 3 minutes.

2. Réglage de la durée

Vous pouvez utiliser les boutons „Preset“ „Clock“ et „Defrost“ pour régler l'heure actuelle ou la durée du programme.

Exemple : réglage de la durée sur 12:30

	Étapes	Affichage
1	L'affichage clignote au démarrage.	:
2	Maintenez la touche Preset Clock Defrost pendant 3 secondes.	0:00
3	Choisissez l'heure voulue avec le bouton tournant Auto Cooking/Time Weight.	12:00
4	Appuyez encore brièvement sur la touche Preset Clock Defrost.	12:00
5	Réglez les minutes avec le bouton tournant Auto Cooking/Time Weight.	12:30
6	Appuyez encore brièvement sur la touche Preset Clock Defrost ou patientez 5 secondes pour que votre choix soit pris en compte.	

3. Performances du micro-ondes et fonction gril

Avec cette fonction, vous pouvez effectuer les réglages pour la cuisson ou la cuisson au gril des aliments. Appuyez sur le bouton Micro Power Grill/Combi, l'indicateur LED affiche alors successivement **100P-80P-60P-40P-20P-G-C.1-C.2.**

100P	Forte puissance — 100% de puissance micro-ondes. Convient pour les réchauffages rapides et complets.
80P	Puissance moyenne — 80% de puissance micro-ondes. Convient pour le chauffage à vitesse moyenne.
60P	Puissance moyenne — 60% de puissance micro-ondes. Convient pour réchauffer des plats.
40P	Puissance moyenne à faible — 40% de puissance micro-ondes. Convient pour décongeler des aliments surgelés.
20P	Faible puissance — 20% de puissance micro-ondes. Convient pour maintenir des plats au chaud.
G	Fonction gril : l'élément chauffant fonctionne pendant la durée sélectionnée. Convient pour griller des tranches de viande minces, des saucisses ou des ailes de poulet. Avec la fonction gril, vous pouvez obtenir une couleur dorée à votre convenance.
C1	Combinaison de gril et micro-ondes. 30% de fonctionnement en micro-ondes et 70% de la durée en mode gril.
C2	Combinaison de gril et micro-ondes. 55% de en micro-ondes et 45% de la durée en mode gril.

Remarques importantes :

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Si vous retournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois brièvement sur le bouton Instant Start pour continuer le programme sélectionné.
- Si vous souhaitez retirer les aliments avant la fin programmée, appuyez une fois sur le bouton Pause Cancel pour quitter le programme sélectionné et éviter de poursuivre accidentellement le programme lors de la prochaine utilisation.

Exemple : 10 minutes de fonctionnement en micro-ondes avec le programme P80

	Étapes	Affichage
1	L'affichage clignote au démarrage.	:
2	Choisissez la puissance e micro-ondes voulue en appuyant plusieurs fois sur la touche Power Gril / Combi.	80P
3	Choisissez la durée de programme voulue à l'aide du bouton tournant Auto Cooking /Time Weight.	10:00
4	Appuyez sur la touche Instant Start. La durée restante s'affiche à l'écran.	

Remarque : vous pouvez modifier la durée du programme pendant son exécution. Il est de plus recommandé de retourner les aliments à mi-durée de programme. Appuyez une fois sur la touche Instant Start pour poursuivre le programme.

4. Fonction décongélation

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments surgelés. Appuyez sur la touche Preset Clock Defrost. L'affichage indique successivement d.1, d.2 et d.3.

d.1	Pour décongeler la viande – poids de 0,1 à 2kg.
d.2	Pour décongeler les volailles – poids de 0,2 à 3kg
d.3	Pour décongeler les fruits de mer – poids de 0,1 à 0,9kg.

Remarques importantes :

- Retournez les aliments pendant la cuisson pour obtenir un résultat homogène.
- La décongélation des aliments prend généralement plus de temps que le chauffage.
- Dès que vous pouvez facilement couper les aliments à décongeler avec un couteau, la décongélation est terminée.
- Les micro-ondes peuvent pénétrer à environ 4 cm de profondeur dans la plupart des aliments.
- Les aliments décongelés devraient être consommés le plus tôt possible et ne doivent pas être recongelés.

Exemple : pour décongeler 400 g de volaille

	Étapes	Affichage
1	L'écran clignote au démarrage.	:
2	Appuyez sur le bouton Preset Clock Defrost plusieurs fois jusqu'à ce que vous atteigniez le type de viande désiré.	d.2
3	Avec la molette Auto Cooking/Time, sélectionnez le poids de l'aliment à décongeler.	0.4
4	Démarrez le programme en appuyant sur la touche Instant Start.	5:16
5	A la moitié du temps de cuisson, le bip retentit deux fois. Retournez alors la nourriture à décongeler pour un résultat idéal. Ouvrez la porte, retournez la nourriture. Fermez ensuite la porte et appuyez à nouveau sur le bouton Instant Start pour continuer le programme de décongélation.	

5. Programme auto

L'appareil dispose de programmes standards pour une utilisation facile. Lorsque le voyant LED clignote, tournez le bouton de sélection dans le sens antihoraire pour afficher les programmes A.1, A.2 à A.12. Sélectionnez le programme Auto souhaité avec la touche Entrée et sélectionnez le poids de votre plat.

Sélectionnez le menu approprié en fonction du type et du poids de l'aliment et suivez les informations dans le tableau de la page suivante pour obtenir le meilleur résultat.

Écran	Aliment	Poids
A.1	Popcorn	2 options (3.0Oz [ca. 85g] et 3.5Oz [ca. 100g])
A.2	Pommes de terre	2 choix possible (0.45kg et 0.65kg)
A.3	Légumes	5 options (0,1 – 0,2 ----- 0,5 kg)
A.4	Viande	6 options (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.5	Poisson	6 options (0,2 – 0,3 ----- 0,7 kg)
A.6	Volaille	6 options (0,2 - 0,3 ----- 0,7 kg)
A.7	Réchauffage	5 options (0,2 – 0,4 ----- 1.0 kg)
A.8	Boisson	2 options (250ml et 500ml)
A.9	Reis	5 options (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.10	Pâte	5 options (0,1 - 0,2 ----- 0 kg)
A.11	Pain	5 options (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.12	Pizza	2 options (1 pièce et 2 pièces)

Remarques importantes :

- Si vous tournez d'abord le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en mode veille, vous accéderez aux réglages des programmes automatiques. Tournez d'abord le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer aux réglages de l'heure avec le réglage par défaut „100% micro-ondes“.
- La durée de fonctionnement par défaut dans les programmes Auto est basée sur la température de l'aliment avant de chauffer à partir de 20 à 25 °C. Des températures plus élevées ou plus basses affectent la durée de fonctionnement requise.
- Le résultat dépend largement de la température, du poids et de l'état de l'aliment utilisé. Ajustez la durée du programme si vous remarquez des écarts par rapport à la liste ci-dessus.

Exemple : pour réchauffer 400 g de poisson

	Étapes	Affichage
1	L'écran clignote au démarrage.	:
2	Tournez le bouton de sélection en sens antihoraire jusqu'au programme automatique désiré.	A.5
3	Sélectionnez le programme en appuyant sur la touche Enter.	A.5
4	Déterminez le poids avec le bouton tournant Auto Cooking /Time Weight.	0.4
5	Démarrez le programme en appuyant sur la touche Instant.Start.	10:00

6. Démarrage programmé

Si vous ne voulez pas démarrer un programme immédiatement, mais à une heure définie, vous pouvez utiliser cette fonction pour présélectionner le programme et l'heure de début souhaités, ce qui fera démarrer le programme sélectionné automatiquement à l'heure spécifiée. La sélection comprend deux étapes : réglage de l'heure, et réglage du programme et de la durée.

Exemple : il est 12:30, et vous voulez que le micro-ondes démarre automatiquement avec la puissance 100P pour 9 minutes et 30 secondes à 14:20.

	Étapes	Affichage
1	L'écran clignote au démarrage.	:
1.1	Maintenez la touche Preset Clock Defrost pendant trois secondes	0:00
1.2	Sélectionnez l'heure actuelle en utilisant le bouton Auto Cooking/Time Weight.	14:00
1.3	Appuyez de nouveau sur la touche Preset Clock Defrost pour confirmer le choix des heures.	14:00
1.4	Choisissez maintenant les minutes de l'heure actuelle à l'aide du bouton tournant Auto Cooking /Time Weight.	14:20
1.5	Appuyez 1x sur la touche Preset Clock Defrost ou patientez 5 secondes pour confirmer votre saisie.	14:20
2	Sélectionnez le programme et la durée.	
2.1	Sélectionnez la puissance du micro-ondes en appuyant sur la touche Micro Power Grill/Combi.	100P
2.2	Sélectionnez la durée du programme en tournant le bouton Auto Cooking /Time Weight.	9:30
2.3	Appuyez et maintenez la touche Preset Clock Defrost pendant 3 secondes pour accéder à l'heure actuelle.	
3	Réglez l'heure de départ voulue comme aux étapes 1.2, 1.3 et 1.4.	
4	Appuyez sur la touche Preset Clock Defrost pour confirmer le programme de départ différé. Le programme est maintenant activé et sera lancé à l'heure prévue.	
5	Vous pouvez contrôler l'heure de démarrage programmée en appuyant sur le bouton Preset Clock Defrost.	

7. Mode multi séquences

Certaines recettes nécessitent des modes de cuisson et des réglages de temps différents pour obtenir les meilleurs résultats. Vous pouvez composer votre programme personnalisé comme suit :

Exemple : Vous voulez chauffer votre plat pendant 3 minutes à 100% de puissance micro-ondes, puis le faire griller pendant 9 minutes. Dans ce cas, il s'agit d'une programmation en 2 parties.

	Étapes	Affichage
1	100% de puissance de micro-ondes pendant 3 minutes	
1.1	Appuyez sur la touche Micro Power Grill/Combi pour sélectionner la puissance du micro-ondes.	100P
1.2	Sélectionnez la durée à l'aide du bouton tournant Auto Cooking/ Time Weight.	3:00
2	Cuisson gril pendant 9 minutes	
2.1	Sélectionnez le programme voulu à l'aide de la touche Micro Power Grill/Combi.	G
2.2	Sélectionnez la durée voulue à l'aide du bouton tournant Auto Cooking /Time Weight.	9:00
3	Démarrez le programme en appuyant sur la touche Instant Start.	

Remarques importantes :

- Dès que le programme micro-ondes est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction gril.
- Vous pouvez régler jusqu'à quatre séquences de programme. Procédez comme décrit précédemment.

VAISSELLE ADAPTÉE

Fondamentalement, les récipients et les plats en céramique résistant à la chaleur, en verre ou en plastique conviennent aux micro-ondes.

Remarque : n'utilisez jamais d'objets métalliques dans le micro-ondes ni en fonctionnement combiné.

Matériau	Micro-ondes	Gril	Combiné	Remarque
Céramique résistante à la chaleur	oui	oui	oui	N'utilisez pas d'objets en céramique avec des ornements en métal.
Plastique résistant à la chaleur	oui	non	non	Ne convient pas pour une cuisson longue.
Verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	
Film plastique	oui	non	non	Ne devrait pas être utilisé pour chauffer la viande.
Grille de barbecue	non	oui	oui	
Récipient métallique	non	non	non	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer métal.
Film laqué	non	non	non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne convient pas aux températures élevées.
Bois	non	non	non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne convient pas pour les hautes températures.

ASTUCES D'UTILISATION

Observez les instructions suivantes pour des résultats optimaux:

Disposition de la nourriture dans l'appareil :

Placez les morceaux de nourriture plus épais sur le bord de la plaque tournante et des morceaux plus minces vers le milieu. Répartissez bien la nourriture et ne l'empilez pas si possible.

Durée du programme :

Commencez par choisir une courte durée de cuisson. Vérifiez le résultat et prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Des durées de fonctionnement trop longues peuvent conduire à un dégagement de fumée ou à un feu et, en général, à un résultat médiocre.

Réchauffage homogène des plats :

Les aliments tels que le poulet, les steaks ou autres tranches de viande doivent être retournés en cours de cuisson. Selon le type de nourriture, il est conseillé de déplacer la nourriture une ou deux fois pendant la cuisson du bord vers le centre du plateau tournant.

Laisser refroidir :

Laissez les aliments dans l'appareil toute la durée du programme puis laissez-les refroidir légèrement avant de les sortir.

Vérifier le degré de cuisson :

La couleur et la consistance de la nourriture fournissent des informations pour savoir si la nourriture est bien cuite ou chauffée. Les signes sont par exemple :

- La vapeur s'échappe de toutes les parties de la nourriture, pas seulement d'endroits isolés.
- Les os se détachent facilement de la volaille.
- Il n'y a pas de restes de sang dans le porc ou la volaille.
- Le poisson préparé n'est plus vitreux et peut être facilement coupé à la fourchette.

Conseil pour la vaisselle en plastique :

Pour éviter d'endommager le plateau tournant ou l'anneau, veuillez placer dessous une plaque résistante à la chaleur en porcelaine ou similaire lorsque vous utilisez de la vaisselle en plastique ou un matériau non résistant à la chaleur dans l'appareil.

Conseil pour les sachets de cuisson en plastique :

Lorsque vous préparez des aliments riches en matières grasses dans un sac de cuisson spécial, assurez-vous que les aliments entrent le moins possible en contact avec le sac. Cela pourrait le faire fondre.

Conseil pour la vaisselle de micro-ondes :

Certaines vaisselles destinées à être utilisées dans les micro-ondes peuvent ne pas convenir aux aliments riches en graisse ou en sucre. Assurez-vous de ne pas dépasser les temps de chauffage spécifiés de la vaisselle.

VERROUILLAGE PARENTAL

Cette fonction vous permet de verrouiller le panneau de commande - par exemple, pendant le nettoyage ou pour empêcher les enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance. Dans ce mode, tous les boutons sont désactivés.

1. Pour activer le verrouillage parental, appuyez sur le bouton Pause/Annuler et maintenez-le pendant 3 secondes.
2. Pour désactiver le verrouillage parental, appuyez sur le bouton Pause/Annuler et maintenez-le pendant 3 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil régulièrement et retirez toujours les restes ou les éclaboussures.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un détergent doux dilué, de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Nettoyez la surface extérieure du boîtier avec un savon doux dilué, de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Séchez les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas d'agents volatils, tels que sprays insecticides sur l'appareil.
- Après une longue période d'utilisation, des odeurs désagréables peuvent se produire dans le four. Les remèdes suivants peuvent être utiles :
- Mettez quelques tranches de citron dans une tasse et faites fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 2 à 3 minutes.
- Mettez une tasse de thé rouge dans l'appareil et faites-le fonctionner pendant 2 à 3 minutes à pleine puissance.
- Mettez quelques morceaux de peau d'orange dans l'appareil et faites-le fonctionner pendant 2 à 3 minutes à pleine puissance.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansione del codice QR per accedere al manuale utente più recente e ad altre informazioni sul prodotto.

INDICE

Avvertenze di sicurezza	68
Descrizione del prodotto e pannello dei comandi	70
Utilizzo e funzioni	71
Stoviglie idonee	79
Consigli per l' utilizzo	80
Blocco bambini	81
Pulizia e manutenzione	81
Smaltimento	82

DATI TECNICI

Articolo numero	10027094, 10027095, 10032201
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)
 2010/1016/CE (ErP)

10027094



10027095



10032201



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future. Per evitare il rischio di scosse elettriche in caso di malfunzionamento, collegare il dispositivo ad una presa dotata di messa a terra. Collegare il dispositivo solo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.

Per ridurre il rischio di incendi nella camera di cottura:

- Non cuocere eccessivamente gli alimenti.
- Rimuovere le chiusure e le clip metalliche da sacchetti di carta o di plastica prima di introdurli nel forno a microonde.
- Non riscaldare olio o grasso di frittura nel microonde poiché la temperatura è difficile da controllare.
- Dopo ogni uso pulire il forno a microonde con un panno umido per rimuovere lo sporco. Infine asciugare. Eventuali residui accumulati potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- In caso di fiamme all'interno del forno a microonde, lasciare lo sportello chiuso, spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
- Se si riscaldano alimenti in contenitori di plastica, controllare costantemente il microonde.

Per evitare esplosioni o ebollizione improvvisa:

- Non introdurre nel microonde contenitori chiusi per riscaldare i liquidi (come i biberon con tappo a vite) in quanto tendono ad esplodere.
- Utilizzare contenitori con un'ampia apertura e non rimuovere subito i liquidi caldi. Attendere un po' prima di rimuoverli per evitare di scottarsi.
- Le patate, le salsicce e le castagne devono essere sbucciate o tagliate prima della cottura. Non cuocere nel forno a microonde le uova crude e sode in quanto possono esplodere anche dopo il riscaldamento.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini, controllare che non siano troppo caldi per evitare scottature.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- Dopo la cottura, il contenitore è molto caldo. Rimuoverlo con guanti da forno per evitare di scottarsi.
- Aprire con la massima cautela il coperchio e i sacchetti di popcorn per evitare scottature.

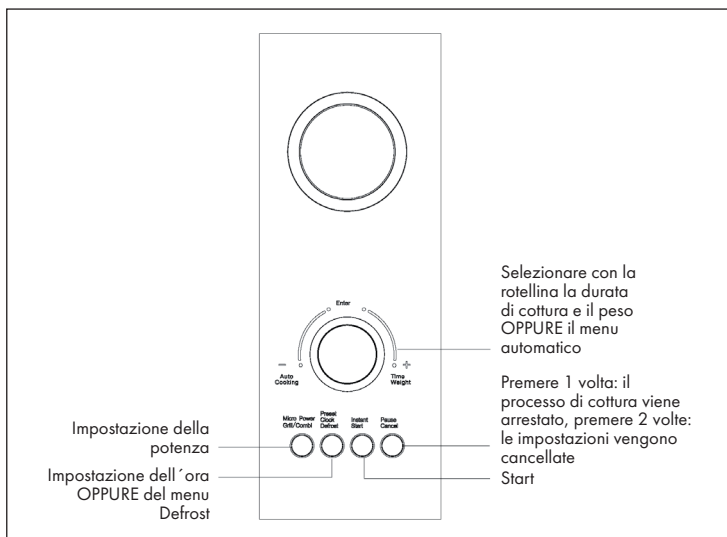
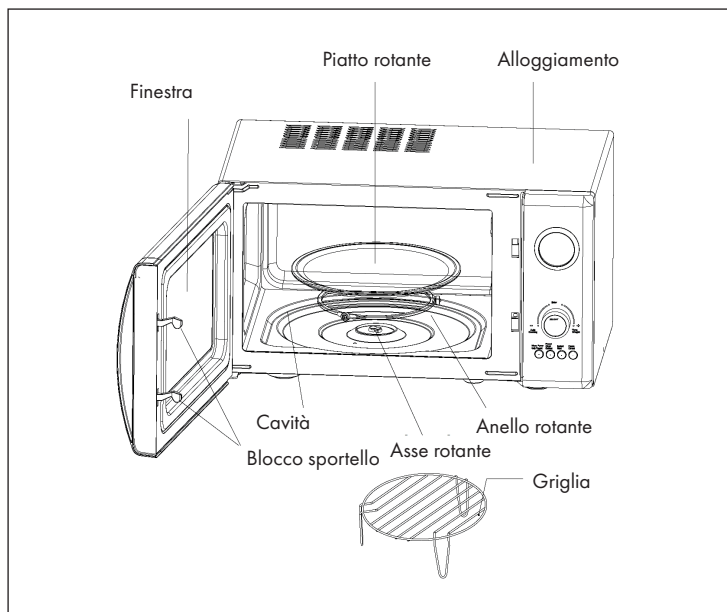
Evitare che il piatto girevole si rompa:

- Lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo.
- Non poggiare piatti caldi o contenitori caldi sul piatto girevole freddo.
- Non inserire alimenti congelati o contenitori congelati sulla piastra girevole calda.

Avvertenze di sicurezza generali

- Assicurarsi che il contenitore non tocchi le pareti del microonde.
- Utilizzare solo contenitori adatti ad essere introdotti nel forno a microonde.
- Non conservare alimenti o altri oggetti nel forno a microonde.
- Non mettere in funzione il forno a microonde senza contenuto al suo interno, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- Non lasciare incustodito il forno a microonde in presenza di bambini.
- Utilizzare solo gli accessori approvati dal produttore.
- Utilizzare il forno a microonde solo in ambienti interni.
- Se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate, non continuare ad utilizzare il forno a microonde bensì farlo riparare da un tecnico.
- Non tentare di riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico qualificato.
- In caso di formazione di fumo, staccare la spina dalla presa e tenere chiuso lo sportello del microonde per soffocare eventuali fiamme.
- Il riscaldamento di liquidi può comportare un'ebollizione improvvisa. Rimuovere con cautela il contenitore.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici per pulire lo sportello altrimenti il vetro può graffiarsi o frantumarsi.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o con una presa con telecomando.
- Il dispositivo non è per un uso commerciale bensì domestico e in ambienti simili.
- Il dispositivo serve a riscaldare alimenti e bevande. Riscaldare indumenti, pantofole, cuscini e spugne può causare infortuni e incendi.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non utilizzare getti di vapore per la pulizia.
- Non toccare i componenti del dispositivo, lo sportello e gli elementi riscaldanti all'interno mentre il dispositivo è in funzione poiché diventano molto caldi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PANNELLO DEI COMANDI



UTILIZZO E FUNZIONI

Dopo aver inserito la spina, la spia a LED lampeggia tre volte. In seguito „:“ lampeggia in modo permanente sul display. Ora è possibile selezionare il programma e impostare l'ora.

1. Suono acustico

Al termine del programma impostato, sul display appare „END“ e vengono emessi 3 segnali acustici. Se non si preme il tasto „Pause“ o „Cancel“ o non si apre lo sportello, il segnale acustico viene emesso ogni 3 minuti.

2. Impostare l'ora

Con i tasti „Preset“ „Clock“ e „Defrost“, è possibile impostare la durata del programma. Esempio: impostare l'ora sulle 12:30

	Fasi	Display
1	La spia lampeggia dopo l'accensione.	:
2	Tenere premuto per 3 secondi il tasto Preset Clock Defrost.	0:00
3	Selezionare l'ora desiderata con la rotellina Auto Cooking/Time Weight.	12:00
4	Premere di nuovo brevemente il tasto Preset Clock Defrost.	12:00
5	Selezionare i minuti con la rotellina Auto Cooking/Time Weight.	12:30
6	Premere di nuovo brevemente il tasto Preset Clock Defrost oppure attendere 5 secondi che il valore venga memorizzata.	

3. Potenza del microonde e funzione grill

Questa funzione consente di effettuare impostazioni per cuocere o grigliare gli alimenti. Premere il tasto Micro Power Grill/Combi e sul display a LED compare **100P-80P-60P-40P-20P-G-C.1-C.2.**

100P	Potenza elevata - 100% di potenza. Livello di potenza adatto per una cottura rapida e completa.
80P	Potenza media - 80% di potenza. Livello di potenza adatto per una cottura a velocità media.
60P	Potenza media - 60% di potenza. Livello di potenza adatto per riscaldare gli alimenti.
40P	Potenza da media a bassa - 40% di potenza. Livello di potenza adatto per scongelare gli alimenti surgelati.
20P	Bassa potenza - 20% di potenza. Livello di potenza adatto per mantenere caldi gli alimenti.
G	Funzione grill: l'elemento riscaldante si attiva per la durata selezionata. Funzione adatta per grigliare fettine sottili di carne, salsicce o ali di pollo. Con questa funzione si ottiene una colorazione dorata a piacere.
C1	Combinazione grill e forno a microonde. Il 30% del tempo la cottura avviene a microonde e durante il restante 70% del tempo viene attivata la modalità grill.
C2	Combinazione grill e microonde. Il 55% del tempo la cottura avviene a microonde e il restante 45% del tempo la cottura avviene in modalità grill.

Avvertenze importanti:

- Non mettere mai in funzione il dispositivo senza alimenti al suo interno.
- Per girare gli alimenti durante la cottura, premere brevemente il tasto Instant Start per continuare il programma selezionato.
- Per rimuovere gli alimenti prima del termine programmato, premere una volta il tasto Pause Cancel per terminare il programma selezionato ed evitare che il programma riprenda all'utilizzo successivo.

Esempio: cottura a microonde per 10 minuti con il programma P80

	Fasi	Display
1	Il display lampeggia all'accensione.	:
2	Selezionare la potenza desiderata premendo più volte il tasto Power Grill / Combi.	80 P
3	Selezionare la durata desiderata del programma usando la manopola Auto Cooking /Time Weight.	10:00
4	Premere il tasto Instant Start. Il display visualizza il tempo rimanente.	

Nota: è possibile modificare la durata del programma mentre il dispositivo è in funzione. Si raccomanda anche di girare gli alimenti a metà cottura. Premere una volta il tasto Instant Start per continuare il programma.

4. Funzione di scongelamento

Con questa funzione è possibile scongelare gli alimenti surgelati. Premere il tasto Preset Clock Defrost. Il display visualizza in alternanza d.1, d.2 e d.3.

d.1	Per scongelare la carne: peso da 0,1 a 2 kg.
d.2	Per scongelare il pollo - peso da 0,2 a 3 kg
d.3	Per scongelare i frutti di mare - peso compreso tra 0,1 e 0,9 kg.

Avvertenze importanti:

- Girare gli alimenti durante il processo per ottenere una cottura uniforme.
- Lo scongelamento degli alimenti di solito richiede più tempo della cottura.
- Quando gli alimenti si tagliano facilmente con un coltello, il processo di scongelamento è completo.
- Le microonde possono penetrare nella maggior parte degli alimenti fino ad una profondità di circa 4 cm.
- Gli alimenti scongelati devono essere consumati il più presto possibile e non devono essere ricongelati.

Esempio: scongelare 400 g di pollame

	Fasi	Display
1	La spia lampeggia dopo l'accensione.	:
2	Premere ripetutamente il tasto Preset Clock Defrost fino a selezionare il tipo di alimento.	d.2
3	Selezionare il peso degli alimenti da scongelare con la rotellina Auto Cooking /Time.	0.4
4	Avviare il programma premendo il tasto Instant Start.	5:16
5	A metà del tempo, vengono emessi due segnali acustici. Girare gli alimenti da scongelare per un risultato ottimale. Aprire lo sportello e girare gli alimenti. Quindi chiudere lo sportello e premere di nuovo il tasto Instant Start per continuare con il programma di scongelamento.	

5. Programma automatico

Il dispositivo è dotato di programmi predefiniti per un utilizzo semplice. Quando la spia a LED lampeggia, ruotare la manopola in senso antiorario per visualizzare i programmi da A.1, A.2 fino a A.12. Selezionare con il tasto Enter il programma automatico desiderato e il peso degli alimenti.

Selezionare il menu idoneo in base al tipo e al peso degli alimenti e fare riferimento alle informazioni contenute nella tabella nella pagina seguente per ottenere risultati ottimali.

Display	Tipo	Peso
A.1	Popcorn	2 opzioni (3.0Oz [ca. 85g] e 3.5Oz [ca. 100g])
A.2	Patate	2 opzioni (0,45 kg e 0,65 kg)
A.3	Verdura	5 opzioni (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.4	Carne	6 opzioni (0,2 - 0,3 ----- 0,7 kg)
A.5	Pesce	6 opzioni (0,2 - 0,3 ----- 0,7 kg)
A.6	Pollo	6 opzioni (0,2 - 0,3 ----- 0,7 kg)
A.7	Riscaldare	5 opzioni (0,2 - 0,4 ----- 1,0 kg)
A.8	Bevande	2 opzioni (250ml e 500ml)
A.9	Riso	5 opzioni (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.10	Pasta	5 opzioni (0,1 - 0,2 ----- 0 kg)
A.11	Pane	5 opzioni (0,1 - 0,2 ----- 0,5 kg)
A.12	Pizza	2 opzioni (1 pezzo e 2 pezzi)

Note importanti

- In modalità standby, ruotando la manopola in senso antiorario si accede alle impostazioni dei programmi automatici. Ruotando la manopola in senso orario si accede alle impostazioni dell'ora con l'impostazione standard „100% di potenza”.
- La durata predefinita per i programmi automatici si basa su una temperatura degli alimenti di 20-25 °C prima della cottura. Temperature superiori o inferiori influiscono sul tempo necessario.
- Il risultato finale dipende in larga misura dalla temperatura, dal peso e dalle condizioni dei prodotti alimentari utilizzati. Regolare la durata del programma in caso si notino divergenze rispetto alla tabella di cui sopra.

Esempio: cuocere 400 g di pesce

	Fasi	Display
1	La spia lampeggia dopo l'accensione.	:
2	Ruotare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere il programma automatico desiderato.	A.5
3	Selezionare il programma premendo il tasto Enter.	A.5
4	Usare la manopola Auto Cooking / Time Weight per selezionare il peso.	A.5
5	Avviare il programma premendo il tasto Instant Start.	10:00

6. Avvio programmato

Se non si desidera avviare un programma immediatamente, bensì ad un orario specifico, con questa funzione è possibile selezionare il programma desiderato e l'ora di avvio desiderata: il programma si avvia automaticamente all'ora selezionata. La selezione avviene in due fasi: impostazione dell'ora corrente, impostazione del programma e della durata.

Esempio: ora sono le 12:30 e si desidera impostare la cottura automatica alle 14:20 ad una potenza di 100P per 9 minuti e 30 secondi.

	Fasi	Display
1	La spia lampeggia all'accensione.	:
1.1	Tenere premuto per tre secondi il tasto Preset Clock Defrost.	0:00
1.2	Selezionare l'ora attuale usando la manopola Auto Cooking /Time Weight.	12:00
1.3	Premere nuovamente il tasto Preset Clock Defrost per confermare la selezione dell'ora.	12:00
1.4	Selezionare i minuti con la manopola Auto Cooking /Time Weight.	12:30
1.5	Premere una volta il tasto Preset Clock Defrost oppure attendere 5 secondi per confermare il valore.	12:30
2	Selezionare il programma e la durata.	
2.1	Selezionare la potenza del microonde premendo il tasto Power Grill/Combi.	100P
2.2	Selezionare la durata ruotando la manopola Auto Cooking /Time Weight.	9:30
2.3	Tenere premuto per 3 secondi il tasto Preset Clock Defrost per accedere all'ora corrente.	
3	Impostare l'ora di inizio desiderata come descritto ai punti 1.2, 1.3 e 1.4.	
4	Premere il tasto Preset Clock Defrost per confermare. Il programma è stato attivato e si mette in funzione all'ora programmata.	
5	È possibile controllare l'ora di inizio impostata premendo il tasto Preset Clock Defrost.	

7. Modalità multisequenza

Alcune ricette richiedono diverse modalità di cottura e impostazioni di tempo per ottenere risultati ottimali. Il programma personalizzato può essere combinato come segue:

Esempio: si desidera cuocere la pietanza per 3 minuti al 100% di potenza e poi grigliare per 9 minuti. In questo caso si tratta di una programmazione a 2 sequenze.

	Fasi	Display
1	100% di potenza per 3 minuti	
1.1	Premere il tasto Micro Power Grill/Combi per selezionare la potenza.	100 P
1.2	Selezionare la durata con la manopola Auto Cooking/ Time Weight.	3:30
2	Grigliare per 9 minuti	
2.1	Selezionare il programma desiderato con il tasto Micro Power Grill/Combi.	G
2.2	Selezionare la durata con la manopola Auto Cooking/ Time Weight.	9:00
3	Avviare il programma premendo il tasto Instant Start.	

Note importanti:

- Al termine del programma, si attiva automaticamente la funzione grill.
- È possibile impostare fino a quattro sequenze di programma. Procedere come descritto sopra.

STOVIGLIE IDONEE

In linea generale sono idonei alla cottura a microonde i contenitori e le stoviglie resistenti al calore in ceramica, in vetro o in plastica.

Nota: non utilizzare mai oggetti metallici in modalità microonde o combinata.

Materiale	Micro	Grill	Combi	Nota
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Non utilizzare oggetti in ceramica con decorazioni in metallo.
Plastica resistente al calore	Sì	No	No	Non idonea per una lunga cottura al microonde.
Vetro termoresistente	Sì	No	No	
Pellicola di plastica	Sì	No	No	Non idonea per cuocere la carne.
Griglia	No	Sì	Sì	
Contenitore in metallo	No	No	No	Non idoneo al microonde. Le microonde non possono penetrare il metallo.
Foglio laccato	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non idoneo per temperature elevate.
Legno	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non idoneo per temperature elevate.
Foglio laccato	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non idoneo per temperature elevate.
Legno	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non idoneo per temperature elevate.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Per ottenere risultati ottimali, seguire le istruzioni riportate di seguito:

Sistemare gli alimenti:

Posizionare gli alimenti più spessi sul bordo del piatto girevole e gli alimenti più sottili al centro. Sistemare bene gli alimenti e, se possibile, non sovrapporli.

Durata del programma:

Selezionare inizialmente un tempo inferiore a quello necessario per la cottura. Controllare il risultato al termine ed eventualmente prolungare il tempo di cottura. Una cottura troppo lunga può comportare fumo o incendi e, in generale, risultati non ottimali.

Cottura uniforme degli alimenti:

Alimenti come pollo, bistecche o fettine di carne devono essere girati durante la cottura. A seconda del tipo di alimento, si consiglia di spostare una o due volte l'alimento dal bordo al centro del piatto rotante durante la cottura.

Lasciare raffreddare:

Lasciare raffreddare gli alimenti durante l'intera sequenza del programma e prima di servirli.

Verifica dello stato di cottura:

Sia il colore che la consistenza dell'alimento indicano se questo è completamente cotto, ad esempio:

- Il vapore fuoriesce da tutte le parti degli alimenti e non solo da qualche angolo.
- E' possibile rimuovere facilmente le ossa dal pollo.
- Non ci sono residui di sangue nella carne.
- Il pesce può essere facilmente tagliato con una forchetta.

Nota sulle stoviglie in plastica:

In caso di utilizzo di stoviglie in plastica o in materiale non resistente al calore, posizionare sotto un piatto resistente al calore in porcellana o simile per evitare danni al piatto rotante o all'anello rotante.

Nota sui sacchetti in plastica per cottura al forno:

Se si cuociono alimenti con un alto contenuto di grassi in un sacchetto idoneo per cottura al forno, assicurarsi che gli alimenti non vengano a contatto con il sacchetto. In caso contrario questo potrebbe sciogliersi.

Note sulle stoviglie per il microonde:

Alcune stoviglie per la cottura a microonde potrebbero non essere idonee per cucinare alimenti ricchi di grassi o zuccheri. Non superare i tempi di cottura indicati nel manuale delle stoviglie.

BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare il pannello dei comandi, ad esempio durante la pulizia o per impedire ai bambini di azionare il dispositivo. In questa modalità tutti i tasti sono disattivati.

- 1 Per attivare il blocco di sicurezza, tenere premuto per 3 secondi il tasto Pause/Cancel.
- 2 Tenere premuto per 3 secondi il tasto Pause/Cancel per disattivare il blocco di sicurezza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire regolarmente il dispositivo e rimuovere sempre eventuali residui di alimenti.
- Spegnerne il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.
- Pulire l'interno del dispositivo con un detergente delicato e diluito con acqua tiepida. Utilizzare un panno morbido.
- Pulire le superfici esterne con un detergente delicato e diluito, acqua tiepida e un panno morbido.
- Asciugare le superfici interne ed esterne con un panno morbido.
- Non utilizzare liquidi volatili, come ad es. insetticidi con il dispositivo.
- Dopo un lungo periodo di utilizzo possono verificarsi odori sgradevoli nel forno. I seguenti rimedi potrebbero essere d'aiuto:
 - Mettere alcune fette di limone in una tazza e accendere il dispositivo a piena potenza per 2 o 3 minuti.
 - Mettere una tazza di tè rosso nel dispositivo e lasciarlo in funzione per 2 o 3 minuti a piena potenza.
 - Mettere alcuni pezzi di buccia d'arancia nel dispositivo e lasciarlo in funzione a piena potenza per 2 o 3 minuti.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK