

saro®

Betriebsanleitung Kombi-Mikrowellengerät Modell WD 900

Art.-Nr.: 288-1000

Operating Instructions Combi-Microwave Oven Model WD 900

Order No.: 288-1000



WD 900
288-1000

Deutsch - Original

English - Translation of
the original

INHALT

Einleitung / introduction	1
Lieferumfang / scope of delivery	1
Normen und Richtlinien / standards and directives	1
Wichtiger Hinweis / important notice	1
Technische Angaben / technical data	1
Allgemeine Hinweise / general information	2
Sicherheitshinweise / safety information	2
Grill / grill	4
Kombinationsküche / combination cooking	4
Bedienungsanweisung / operating instructions	5
Auftauhinweise / how to defrost	5
Hinweise zum Aufwärmen / warm up instructions	6
Hinweise für die Essenszubereitung / instructions for the preparation of food	7
Reinigung / cleaning	8
Anschluss / connection	8
Explosionszeichnung / exploded drawing	9
Verpackungs-Entsorgung / packagin disposal	10
Entsorgung / disposal	10

www.kiy-v.ua

EINLEITUNG:

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser qualitativ hochwertiges Produkt entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

INTRODUCTION:

We are really pleased that you have chosen our high quality product, and we are very sure that you have made a correct decision. Before your use it, please read the following instructions carefully.



Haftungsausschluss: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder durch unsachgemäßen Betrieb, entgegen den Angaben in dieser Bedienungsanleitung, verursacht werden.

Disclaimer: The Manufacturer will accept no liability for any injury or damage caused by incorrect usage of the machine or by improper operation contrary to information given in This Instruction Manual.

LIEFERUMFANG

- 1 Kombi-Mikrowellengerät mit Drehteller
- 1 Betriebsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

WICHTIGER HINWEIS

Die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit entsprechenden Symbolen versehen. Diese weisen auf mögliche Gefahren hin. Die zugehörigen Informationen sind unbedingt zu lesen und zu beachten!

SCOPE OF DELIVERY

- 1 Combi-Microwave Oven with rotary plate
- 1 instruction manual

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with the current EU standards and directives.

If required, we will send you the corresponding declaration of conformity.

IMPORTANT NOTICE

The safety instructions in these operating instructions are marked with the appropriate symbols. These indicate possible dangers. The associated information must be read and observed!

TECHNISCHE ANGABEN / TECHNICAL DATA

MODELL / MODEL	WD 900
Bestell-Nr.: / Order No.:	288-1000
Material Innen / Material inner	Edelstahl / stainless steel
Material Außen / Material exterior	silber verzinkter Stahl / silver zincated Steel
Außenabmessungen / Outside dimensions	B/W 508 x T/D 420 x H/H 305 mm
Innenabmessungen / Inside dimensions	B/W 340 x T/D 320 x H/H 220 mm
Gewicht Netto / Weight netto	14 kg
Inhalt / Oven capacity	23 Ltr.
Anschluss / Connection	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Leistung Mikrowelle / Microwave output power	0,9 kW
Leistung Grill / Grill-power	1 kW
Funktionen / Power levels	9 einstellbare Leistungsstufen, Auftaufunktion, 30-Minuten-Timer, Signal bei Zyklus-Ende <i>9 adjustable power levels, defrost function, 30-minutes-Timer, end of cooking signal</i>
GTIN	4017337 288106

Technische Änderungen vorbehalten. / Subject to technical modifications.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
- Missachten Sie auf keinen Fall die Sicherheitshinweise.
- Sobald Sie das Gerät sorgfältig ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Das Gerät muss an eine 230-240-Volt-Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Reparaturen dürfen nur mit Originalersatzteilen durch einen qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur für die vorgesehenen Verwendungszwecke (Essenszubereitung). Missbräuchlicher Einsatz kann zu Schäden führen und zum Verlust der Garantie.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche und nicht an einen Ort mit hoher Feuchtigkeit oder großer Hitze (z. B. neben oder über einen herkömmlichen Herd) oder neben leicht brennbare Materialien (z. B. Vorhänge).
- Achten Sie darauf, dass auf der Rückseite ein 10 cm freier Platz ist und an den beiden Seiten je 5 cm sowie über dem Gerät mindestens 15 cm.
- Entfernen Sie auf keinen Fall die Füße und blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze.
- Setzen Sie nichts auf das Gerät.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel darf nicht über Tischecken bzw. scharfe Kanten hängen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Vermeiden Sie auf jeden Fall, dass Wasser mit dem Kabel, dem Stecker oder der Steckdose in Berührung kommt.
- Betreiben Sie das Gerät zu keiner Zeit ohne Gargut.
- Frittieren Sie keine Speisen in dem Ofen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bewegen Sie das Mikrowellengerät nicht während des Betriebs.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nur, wenn sich der Drehteller im Gerät befindet.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät bei geöffneter Tür in Betrieb zu nehmen
- Während des Betriebs kann die Oberfläche des Gerätes heiß werden. Stellen Sie deshalb nichts auf das Gerät.

GENERAL INFORMATION

- Carefully read these operating instructions through as they contain important information.
- It is advisable to keep the operating instructions in a place where you have them always ready to hand. Should you pass the microwave oven on to a third party, this instruction manual must be handed on.
- In no case ignore the safety notes.
- As soon as you have unpacked the microwave oven, check whether everything is in a faultless condition. Should anything be damaged, do not connect the appliance as such, but inform your dealer.
- Dispose of the packing material according to the local regulations.
- Before you connect the microwave oven, make sure that the type of current stated on the identification plate corresponds with your mains supply.
- In the case of fault and/or malfunction, pull the plug out of the socket and inform your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.
- Please observe the local regulations concerning accident prevention and disposal.
- The manufacturer/dealer cannot be made responsible for damages which arise through not observing these operating instructions. Apart from this,

SAFETY NOTES

- The microwave oven must only be used for the intended purpose (re-heating and cooking of food). Improper use can cause damages and lead to the loss of the warranty.
- Place the microwave oven on a stable, flat surface, but not near to gas or electric ovens.
- The oven must be sufficiently ventilated to work in an optimal manner. Always leave 15 cm of space over the oven, 10 cm at the back and 5 cm on each side. Never cover the air ducts and never remove the feet.
- Never remove the feet and never block the ventilation slots.
- Do not place anything on the unit.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not pull the plug out of the socket by the cable.
- The cable must not hang over table corners or sharp edges.
- Check the cable regularly. If it is damaged, it must be replaced by a qualified technician.
- Always avoid water coming into contact with the cable, plug or socket.
- Never operate the appliance without food to be cooked.
- Do not fry food in the oven.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not move the microwave during operation.
- Only use the microwave when the rotary plate is inside the appliance.
- Do not move the microwave during operation.
- Only use the microwave when the rotary plate is inside the appliance.
- Never attempt to operate the appliance with the door open.
- During operation, the surface of the device may become hot. Do not place anything on top of the unit.

SICHERHEITSHINWEISE

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten und Getränke im Mikrowellengerät erhitzen. Um einen Siedeverzug bei Flüssigkeiten und Verbrühungen zu vermeiden, rühren Sie bitte die Flüssigkeit vor und während des Erhitzens bzw. Aufwärmens durch und lassen die Flüssigkeit nach dem Erhitzen einen Moment im Mikrowellengerät stehen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie verschlossene Behälter, zum Beispiel mit Babynahrung, vor dem Garen öffnen. Nach dem Garen/Erwärmen schütteln oder rühren Sie immer die Nahrung durch und überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie einem Kind diese geben. Es besteht Verbrühungsgefahr!
- Stellen Sie keine versiegelten Verpackungen (z. B. mit Fertiggerichten) oder verschlossene Plastikbeute (z. B. mit gefrorenem Gemüse) in das Gerät. Stechen Sie vorher Löcher hinein, damit der Dampf entweichen kann. Das gilt auch für Lebensmittel, die eine Haut oder Schale haben, wie z. B. Kartoffeln, Äpfel, Zucchini, Tomaten etc.
- Entfernen Sie Metallclips oder andere Deckel/Folien, die Metallfäden enthalten, da sie Funken bilden.
- Ganze Eier mit Schale können in der Mikrowelle nicht gekocht werden.
- Wenn Sie Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt zubereiten (z. B. Brot), wird die Feuchtigkeit sehr schnell verdampfen. Dies wird dazu führen, dass das Gerät arbeitet, als wäre es leer. Daher ist es wichtig, diese Art von Speisen nicht zu lange im Mikrowellengerät zu garen, da sonst das Gerät beschädigt werden könnte.
- Um die Funktionen eines Mikrowellengerätes besser kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, ein Mikrowellenkochbuch anzuschaffen.
- Bei Überhitzung von Speisen, Rauchentwicklung oder Brand halten Sie in jedem Fall die Mikrowellentüre geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. schalten Sie das Gerät am Sicherungskasten aus. Werden diese Anweisungen nicht befolgt, kann dies zu einem Brand und schweren Schäden am Mikrowellengerät führen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, bleiben Sie in der Nähe und lassen Sie Kinder nur dann das Gerät bedienen, wenn alle wichtigen Sicherheitshinweise erläutert wurden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. ACHTUNG: Teller, Schüsseln u.ä. mit Metallrand bzw. mit Gold oder Silber dürfen nicht hineingestellt werden, weil sie Funken verursachen können.
- Legen Sie keine Zeitungen oder Kleidung zum Trocknen in das Gerät.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, lassen Sie keine Gegenstände oder Warenvorräte darin stehen.
- Entfernen Sie niemals die äußere Geräteverkleidung. Es besteht Lebensgefahr!
- Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt vor der ersten Inbetriebnahme fragen, ob der Betrieb eines Mikrowellengerätes für sie gefahrlos ist.

SAFETY NOTES

- Be careful when heating liquids and beverages in the microwave. To prevent boiling of liquids and scalds, stir the liquid before and during heating and allow the liquid to stand in the microwave for a moment after heating.
- Make sure that you open closed containers, for example with baby food, before cooking. After cooking/warming, always shake or stir the food and check the temperature before giving it to a child. There is a risk of scalding!
- Do not place sealed packaging (e.g. with ready meals) or sealed plastic bags (e.g. with frozen vegetables) in the appliance. Make holes in the packaging so that the steam can escape. This also applies to foods that have a skin or peel, such as potatoes, apples, courgettes, tomatoes, etc.
- Remove metal clips or other lids/foils that contain metal threads as they form sparks.
- Whole eggs with shells cannot be boiled in the microwave.
- If you prepare food with a low moisture content (e.g. bread), the moisture will evaporate very quickly. This will cause the appliance to work as if it were empty. Therefore, it is important not to cook this type of food too long in the microwave, as otherwise the appliance could be damaged.
- In order to get to know the functions of a microwave oven better, we recommend that you purchase a microwave cookbook.
- In case of overheating of food, smoke or fire, always keep the microwave door closed. Switch off the appliance and remove the plug from the socket or switch off the appliance at the fuse box. Failure to follow these instructions may result in fire and serious damage to the microwave.
- When the appliance is in operation, stay close by and do not allow children to operate the appliance unless all important safety precautions have been followed.
- Only use dishes suitable for microwaves. WARNING: Do not place plates, bowls, etc. with metal edges or gold or silver on them as they may cause sparks.
- Do not place newspapers or clothing in the unit to dry.
- When not in use, do not leave objects or supplies inside.
- Never remove the outer casing. There is a danger to life!
- People with a pacemaker should consult their doctor before using a microwave oven for the first time if it is safe for them to use it.

SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie keine anderen Geräte mittels eines Multi-Adapters bzw. einer Mehr-fachsteckdose an die selbe Steckdose an.
- Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und von Nahrungsmittelresten befreit werden.
- Vor jeder Reinigung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Verwenden Sie für die Innenreinigung keine chemischen Substanzen oder scharfe Reiniger.
- Falls Wasser oder Speisen in die Lüftungsschlitze geraten, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und verständigen Sie Ihren Händler.

GRILL

- Wenn der Knopf im Uhrzeigersinn gedreht wird und die höchste Mikrowellenleistung erreicht wird, gelangt der Ofen zur Grillkochfunktion, die besonders nützlich ist für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen oder Hühnerstücke. Es eignet sich auch zum Kochen von heißen Sandwiches und an grain Gerichten.

KOMBINATIONSKÜCHE

- Dieser Kochvorgang kombiniert Mikrowellenleistung mit der des Grillens. Der Betrieb ist in drei Stufen mit unterschiedlichen Leistungskombinationen eingeteilt, wie z.B. können Sie der folgenden Tabelle entnehmen. Diese sind besonders geeignet für bestimmte Lebensmittel und kulinarische Aktivitäten. Sowie um die gewünschte Frische bestimmter Lebensmittel zu erhalten.

Das Gerät hat 9 Leistungsstufen

		Stromversorgung Grill in % Power Grill in %	Leistung Mikrowelle Power Microwave	Anwendung / Application
1	High		100 %	Schnelles Aufheizen / <i>Rapid heating</i>
2	Medium High		81 %	Kochen von Fleisch, zum Beispiel / <i>Cooking meat, for example</i>
3	Medium		58 %	Weiterkochen / <i>Continued cooking</i>
4	Defrost		36 %	Auftauen von Tiefkühlkost / <i>Defrosting frozen food</i>
5	Low		18 %	Schmelzen von Käse, etc. / <i>Melting cheese, etc.</i>
6	Grill	100 %		Grillen und Backen in Käse / <i>Grilling and baking in cheese</i>
7	Combi 1	70 %		Auftauen und leichte Bräunung / <i>Defrosting and browning lightly</i>
8	Combi 2	51 %		Kochen und Bräunen / <i>Cooking and browning</i>
9	Combi 3	33 %		Kochen und Grillen / <i>Boiling and grilling</i>

SAFETY NOTES

- Do not connect other devices to the same socket using a multi-adapter or a multiple socket.
- The microwave should be cleaned regularly and any food leftovers should be removed.
- Disconnect the appliance from the mains supply before cleaning.
- Do not use chemical substances or strong cleaners for internal cleaning.
- If water or food gets into the ventilation slots, switch off the appliance immediately, unplug the appliance and contact your dealer.

GRILL

- With the knob turning clockwise passing the highest microwave power level, the oven comes to the grill cooking function which is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It also suitable for cooking hot sandwiches and an grain dishes.

COMBINATION COOKING

- By its name, this cooking operation combines microwave power with that of grill cooking. The operation is categorized into three levels with different combination power settings as you can see from the following table. These are particularly suitable for certain foods and culinary operations. As well as for keeping the much desired crispness of certain foods.

The microwave oven has 9 power levels:

BEDIENUNGSANWEISUNG

- Vor der ersten Benutzung entfernen Sie die Schutzfolie und reinigen Sie das Gerät mit einem feucht-warmen Tuch. Trocknen Sie alles gut ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsschlitze in den Garraum gelangt.
- Untersuchen Sie das Gerät sorgfältig auf irgendwelche Beschädigungen, z. B. Dellen in der Tür. Benutzen Sie nicht den Ofen, wenn er beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt, nicht verzogen wurde und korrekt ausgerichtet ist.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie die Speise auf den mitgelieferten Drehteller. Das Gerät darf nicht ohne diesen Drehteller benutzt werden.
- Schließen Sie die Türe.
- Wählen Sie mit dem Regler die gewünschte Leistungsstufe (s. oben).
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die korrekte Garzeit ein.
- Wenn die Garzeit unter 5 Minuten liegt, dann drehen Sie die Zeitschaltuhr über 5 Minuten hinaus und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.
- Das Mikrowellengerät startet nun.



Achtung: Drehen Sie immer die Zeitschaltuhr auf **NULL** zurück, wenn Sie eine Speise aus dem Mikrowellengerät genommen haben, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist.

ATTENTION: Always turn the timer back to **ZERO** if you have removed a food from the microwave before the programmed time has elapsed.

AUFTAUHINWEISE

BRATEN UND GEFLÜGEL

- Legen Sie den Braten bzw. das Geflügel auf einen Bratenteller und wenden Sie es wenigstens 4 bis 5 mal während des Auftauens. Bedecken Sie die warmen Stellen mit kleinen, dünnen Folienstreifen. Nach dem Auftauen wickeln Sie den Braten bzw. das Geflügel in Folie ein. Lassen Sie es 45 bis 60 Minuten stehen, bis alles vollständig aufgetaut ist. **ACHTUNG:** Tauen Sie Geflügel nicht mit Innereien auf!

SONSTIGE PRODUKTE

- Steaks, Koteletts, Hähnchen-Filets zerteilen Sie während des Auftauens und wenden diese wenigstens 2 bis 3 mal. Gewürfeltes und gehacktes Fleisch geben Sie in eine Schüssel und rühren oder drehen es während des Auftauens 3 bis 4 mal.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE

- Um Speisen aufzutauen, wählen Sie entweder die Leistungsstufe **MEDIUM LOW (36%)** oder **LOW (18%)**
- Es ist wichtig, die Speisen hin und wieder umzudrehen, zu zerteilen (soweit möglich und sinnvoll) und neu anzuordnen, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten.
- Lassen Sie nach dem Auftauen das Gargut einige Zeit im Mikrowellengerät stehen.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Before the first use, remove the protective film and clean the device with a warm damp cloth. Dry everything well. Make sure that no water enters the cooking chamber through the ventilation slots.
- Inspect the appliance carefully for any damage, e.g. dents in the door. Do not use the oven if it is damaged.
- Make sure that the door closes correctly, is not warped and is correctly aligned.
- Insert the plug into the power outlet.
- Place the food on the supplied turntable. The appliance must not be used without this turntable.
- Close the door.
- Select the desired power level with the controller (see above).
- Set the timer to the correct cooking time.
- If the cooking time is less than 5 minutes, turn the timer beyond 5 minutes and then back to the desired time.
- The microwave will now start.

HOW TO DEFROST

ROASTS AND POULTRY

- Place the roast or poultry on a roasting plate and turn it at least 4 to 5 times during defrosting. Cover the warm places with small, thin foil strips. After defrosting, wrap the roast or poultry in foil. Let it stand for 45 to 60 minutes until everything is completely defrosted. **ATTENTION:** Do not thaw poultry with innards!

OTHER PRODUCTS

- Cut steaks, chops, chicken fillets into pieces during defrosting and turn them at least 2 to 3 times. Put diced and chopped meat in a bowl and stir or turn it 3 to 4 times during defrosting.

ADDITIONAL INFORMATION

- To defrost food, select either the **MEDIUM LOW (36%)** or **LOW (18%)** power level.
- It is important to turn the food upside down from time to time, divide it up (where possible and appropriate) and rearrange it to ensure even thawing.
- After defrosting, leave the food in the microwave for some time.

HINWEISE ZUM AUFWÄRMEN

ACHTUNG :

Öl und Fett: Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett zum Frittieren, da dies zur Überhitzung und einem Brand führen könnte.

- Nehmen Sie vor dem Aufwärmen das Gargut aus Folien oder Metallbehältern heraus.
- Die Aufwärmzeit hängt von Form, Dicke, Menge und Temperatur des zu garenden Gutes sowie der Größe, Form und dem Material des Behälters ab, in dem sich die Speisen befinden.

Tellergerichte

- Entfernen Sie jegliches Geflügel und Fleisch von dem Tellergericht und wärmen Sie dies separat auf. Legen Sie kleinere Speisestücke in die Mitte des Tellers, größere oder dickere an den Rand. Decken Sie das Gargut mit einer perforierten, mikrowelleneigneten Bratfolie ab und erwärmen Sie die Speisen bei mittlerer Leistungsstufe „MEDIUM“ (58%). Rühren bzw. drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Aufwärmzeit um. Stellen Sie sicher, dass die Speisen vollständig aufgewärmt sind, bevor sie serviert werden.

Kasserolle

- Decken Sie einen mikrowelleneigneten Topf mit Mikrowellenfolie oder einem entsprechenden Deckel ab. Wählen Sie die mittlere Leistungsstufe (58%), um die Speisen aufzuwärmen. Rühren Sie regelmäßig um, damit die Speisen gleichmäßig aufgewärmt werden.

Gemüse

- Bedecken Sie das Gemüse mit einer mikrowelleneigneten Folie oder einem entsprechenden Deckel und erwärmen Sie das Gemüse bei mittlerer Leistungsstufe (58%). Rühren Sie mindestens einmal während des Aufwärmens um.

Kuchen, Pasteten

- Stellen Sie Kuchen auf ein mikrowelleneignetes Plastikgestell oder auf einen Teller. Pasteten sollten bei mittel hoher Leistungsstufe (81%), Früchtekuchen bei mittlerer Leistungsstufe (58%) aufgewärmt werden. Bemerkung: Die höchste Leistungsstufe (HIGH) ist 100%.

Grillen

- Die Grillfunktion (HIGH = 100%) wählen Sie für: Überbacken, dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Würstchen, Sandwichs etc.

Kombination Mikrowelle und Grill

- Grill 70% und Mikrowelle 30% (COMBI 1) Auftauen, leichtes Bräunen, Überbacken (auf für Fisch, Kartoffeln)
- Grill 51% und Mikrowelle 49% (COMBI 2)
- Kombination Braten und Bräunen (auch für Pudding, Omeletts, Bratkartoffeln)
- Grill 33% und Mikrowelle 67% (COMBI 3)
- Kombination Kochen und Grillen (z. B. Geflügel)

WARM UP INSTRUCTIONS

ATTENTION :

Oil and grease: Never heat oil or grease for frying as this could lead to overheating and fire.

- Remove food from foil or metal containers before heating.
- The warm-up time depends on the shape, thickness, quantity and temperature of the food to be cooked, as well as the size, shape and material of the container in which the food is stored.

dishes

- Remove all poultry and meat from the dish and heat separately. Place smaller pieces of food in the middle of the plate, larger or thicker ones at the edge. Cover the food to be cooked with a perforated, microwaveable roasting foil and heat the food at medium power „MEDIUM“ (58%). Stir or turn the food after half the heating time. Make sure that the food is completely warmed up before serving.

casserole

- Cover a microwaveable pot with microwave foil or an appropriate lid. Select the medium power level (58%) to heat the food. Stir regularly to heat the food evenly.

vegetables

- Cover the vegetables with a microwaveable foil or lid and heat the vegetables at medium power (58%). Stir at least once during heating.

cakes, pastries

- Place the cake on a microwaveable plastic rack or on a plate. Pâtés should be warmed at medium power (81%), fruit cakes at medium power (58%). Note: The highest power level (HIGH) is 100%.

grilling

- Select the grill function (HIGH = 100%) for : gratin, thin meat slices, steaks, chops, sausages, sandwiches, etc.

Combination microwave and grill

- Grill 70% and microwave 30% (COMBI 1) thawing, light browning, gratinating (for fish, potatoes)
- Grill 51% and microwave 49% (COMBI 2) combination roast and brown (also for pudding, omelettes, fried potatoes)
- Grill 33% and microwave 67% (COMBI 3) Combination cooking and grilling (e.g. poultry)

HINWEISE FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

- Mikrowellen dringen durch nichtmetallisches Geschirr hindurch und heizen die Speisen im Innern des Geschirrs auf.
- Geschirr aus Metall eignet sich nicht zur Verwendung im Mikrowellengerät. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Rundes oder ovales Geschirr ist gegenüber quadratischen oder länglichen Formen der Vorzug zu geben, da Speisen in letztgenanntem Geschirr leicht zerkocht werden.
- Entfernen Sie alle Verschlüsse und Deckel von Gläsern und sonstigen Behältnissen, bevor Sie Speisen darin erhitzen. Falls dies nicht geschieht, wird sich in den verschlossenen Behältern die Hitze stauen und sich ein hoher Druck aufbauen, der dazu führen kann, dass die Behälter explodieren. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Babynahrung in Flaschen.
- Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.
- Um ein gleichmäßiges Gar-Ergebnis zu erzielen, rühren oder drehen Sie die Speisen um oder ordnen die Speisen während der Zubereitung neu an. Falls empfohlen, lassen Sie die Speisen nach dem Garen oder Auftauen ein Weile im Mikrowellengerät stehen.
- Die Anfangstemperatur von Speisen beeinflusst die benötigte Garzeit, d. h. gekühlte Speisen müssen länger gegart werden, als Speisen mit Raumtemperatur. Die Temperatur des Behälters, in dem sich die Speise befindet, gibt keinen ausreichenden Hinweis auf die tatsächliche Temperatur der Speisen oder Getränke. Schneiden oder stechen Sie in gefüllte Speisen ein, z. B. gefülltes Gebäck, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen.
- Überprüfen Sie stets vor dem Servieren die Temperatur von Speisen und Getränken und rühren Sie diese um. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Speisen für Babys, Kinder oder ältere Menschen zubereitet werden.
- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt (Früchtekuchen, gefülltes Gebäck etc.) benötigen weniger Garzeit und sollten beim Garen ständig kontrolliert werden. Überhitzung kann zu einem Brand führen.
- Legen Sie die dicksten Speisestücke an den Außenrand des Geschirrs, z. B. die Keulen von Hähnchenbeinen.
- Fisch, Gemüse und bestimmte andere Speisen gelingen besser, wenn sie bei der Zubereitung im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Achten Sie in jedem Fall auf eventuelle Hinweise und Empfehlungen und verwenden Sie nur entsprechend perforierte Mikrowellen-Bratfolien oder geeignete Abdeckungen oder Deckel.

INSTRUCTIONS FOR THE PREPARATION OF FOOD

- Microwaves penetrate non-metallic tableware and heat the food inside the tableware.
- Metal tableware is not suitable for use in microwave ovens. Use only microwaveable tableware.
- Round or oval crockery is preferable to square or oblong shapes, as food is easily cooked in the latter.
- Remove all closures and lids from jars and other containers before heating food in them. If this does not happen, the heat will build up in the sealed containers, creating a high pressure that can cause the containers to explode. Be particularly careful when heating bottled baby food.
- Always use potholders when removing food from the oven.
- To achieve an even cooking result, stir or turn the food or rearrange the food during preparation. If recommended, leave the food in the microwave for a while after cooking or thawing.
- The initial temperature of food influences the cooking time required, i.e. cooled food must be cooked longer than food at room temperature. The temperature of the container in which the food is stored does not give a sufficient indication of the actual temperature of the food or drink. Cut or prick filled foods, such as filled pastries, to allow heat and steam to escape.
- Always check and stir the temperature of food and beverages before serving. Be especially careful when preparing food for babies, children or the elderly.
- Foods with a high fat or sugar content (fruit cakes, stuffed pastries, etc.) require less cooking time and should be constantly checked during cooking. Overheating can lead to a fire.
- Place the thickest pieces of food on the outer edge of the dishes, e.g. the legs of chicken legs.
- Fish, vegetables and certain other foods are more successful if they are covered during preparation in a microwave oven. In any case, pay attention to any instructions and recommendations and use only appropriately perforated microwave roasting foils or suitable covers or lids.

HINWEISE FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

- Die Größe und Form der Speisen beeinflusst die erforderliche Garzeit. Wenn Sie mehr als eine Portion der gleichen Speise zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass die Portionen ungefähr die gleiche Größe haben.
- Die Dichte und Menge der Speisen beeinflusst ebenfalls die erforderliche Garzeit. Beispielsweise erfordern Kartoffeln eine längere Garzeit als Erbsen, und vier Kartoffeln benötigen mehr Zeit als zwei.
- Die bei der Essenszubereitung üblichen Hygienestandards sind auch beim Kochen mit Mikrowellen zu beachten (Lagerung, Handhabung, Zubereitung). Lagern Sie Fertiggerichte wie vom Hersteller empfohlen und verwenden Sie die Speisen nicht nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- Decken Sie Speisen beim Erwärmen/Kochen ab, um Spritzer zu vermeiden und eine gleichmäßige Garung zu erreichen.

REINIGUNG

- Bevor Sie das Mikrowellengerät reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Mikrowellengerät sorgfältig mit einem feucht-warmen Tuch und einem handelsüblichen milden Reinigungsmittel (übermäßiges Wasser aus dem Tuch wringen)
- Halten Sie regelmäßig die Stellen zwischen der Türe und dem Gerät sauber.
- Reinigen Sie gelegentlich den Drehteller und den Grillrost mit heißem Wasser.
- Trocknen Sie immer alles sorgfältig mit einem weichen Tuch.
- **ACHTUNG:**
Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und keine scheuernden bzw. ammoniak- oder säurehaltigen Reinigungsmittel.

ANSCHLUSS

Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontaktsteckdose mit Erdung und einem 230 Volt Anschluss.
Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Strom-versorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Andere Spannungen können zur Überhitzung des Gerätes führen!

INSTRUCTIONS FOR THE PREPARATION OF FOOD

- The size and shape of the food influences the required cooking time. If you want to prepare more than one portion of the same food, make sure that the portions are approximately the same size.
- The density and quantity of the food will also affect the cooking time required. For example, potatoes require a longer cooking time than peas, and four potatoes require more time than two.
- The usual hygiene standards for food preparation must also be observed when cooking with microwaves (storage, handling, preparation). Store ready meals as recommended by the manufacturer and do not use them after the expiration date.
- Cover food during heating/cooking to avoid splashing and to achieve uniform cooking.

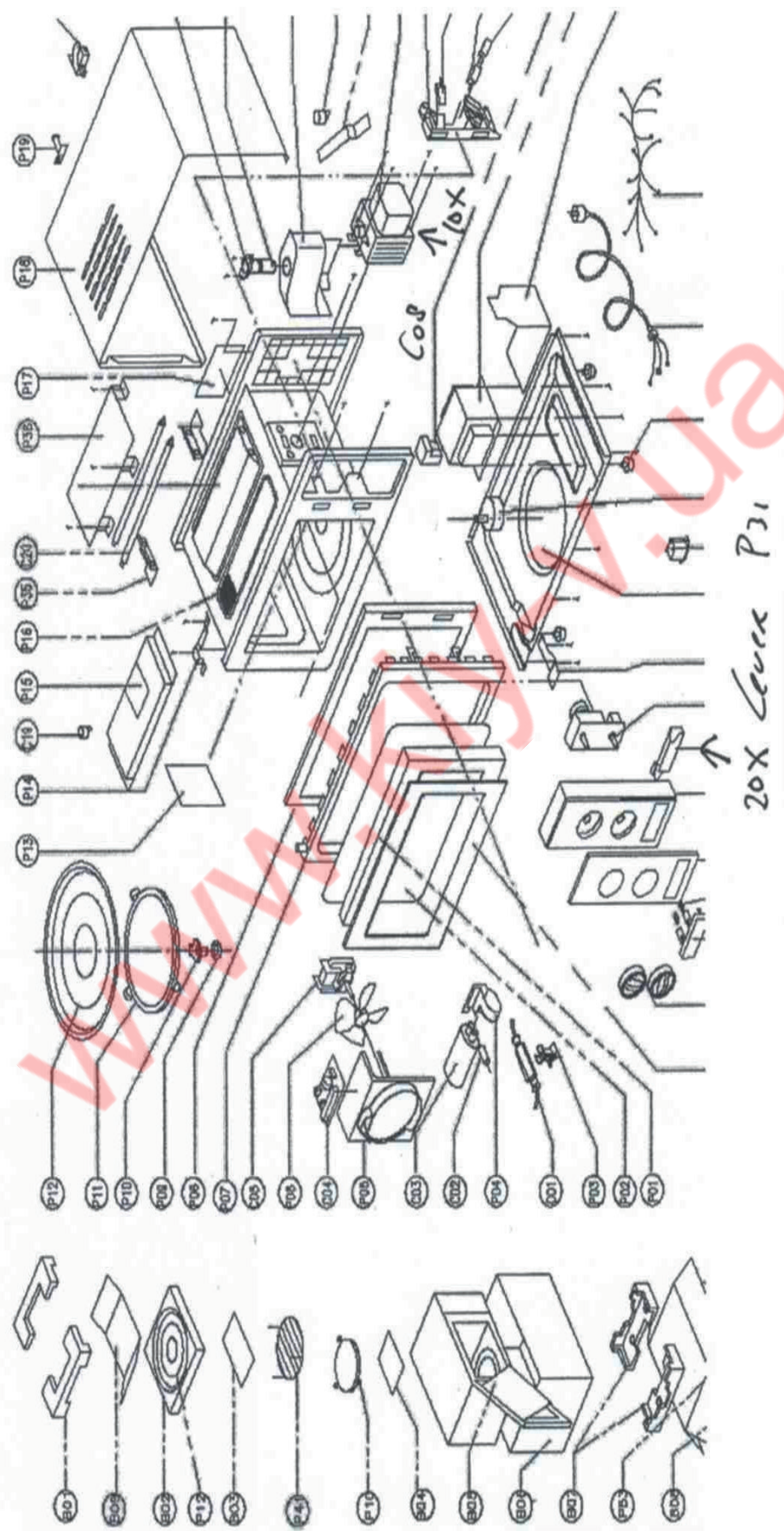
CLEANING

- Before cleaning the microwave, unplug the appliance from the wall outlet.
- Clean the microwave carefully with a warm, damp cloth and a mild detergent (wring excessive water out of the cloth).
- Keep the places between the door and the appliance clean regularly.
- Clean the rotary plate and the grill occasionally with hot water.
- Always dry everything carefully with a soft cloth.
- **CAUTION:**
Do not use sharp objects or abrasive, ammoniacal or acidic cleaning agents.

CONNECTION

Connect the device only to a grounded safety socket and a 230 volt connection.
Before connecting the device, make sure that the voltage and frequency of the power supply correspond to the information on the type plate! Other voltages can lead to overheating of the device!

EXPLOSIONSZEICHNUNG / EXPLOSIONSZEICHNUNG



VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

DISPOSAL

Once the device has reached the end of its useful life, please dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances should not be disposed of with household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old equipment is properly disposed of and recycled. Thank you very much!

www.killy-v.de
CE