

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Kombi-Mikrowelle
mit leistungsfähigem Grill

Micro-ondes combi
avec gril puissant

**Forno a microonde
combinato**
con grill potente

WILLKOMMEN / BIENVENUE / BENVENUTI

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KOENIG-Qualitäts-Produkt entschieden haben. Wir legen viel Wert auf Qualität und Service, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistung anbieten zu können. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem KOENIG-Produkt.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité KOENIG. La qualité et le service sont pour nous des facteurs de première importance, sur lesquels nous misons pour vous offrir des produits et un service de haute qualité. Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments grâce à votre produit KOENIG.

Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto un prodotto di qualità KOENIG. La qualità e il servizio sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori. Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto KOENIG.

INHALTSVERZEICHNIS

– Sicherheitshinweise	2
– Produktbeschreibung	3
– Bedienelemente	4
– Inbetriebnahme	5
– Gerät aufstellen	5
– Gerät am Stromnetz anschliessen	5
– Uhr einstellen	5
– Anwendung	6
– Kindersicherung	6
– Wissenwertes zum Garen mit Mikrowellen	6
– Schnellstart (Instant Start)	7
– Mit Mikrowellen garen (Micro Power)	8
– Mikrowelle und Grill (Grill / Combi)	9
– Auftauen (Defrost)	10
– Auftau-Tipps	10
– Automatisches Kochen (Auto Cook)	12
– Timer Betrieb (Auto Start)	13
– Mehrstufiges Kochen	14
– Allgemeine Kochtipps zur Mikrowelle	15
– Nach der Anwendung	16
– Reinigungshinweise	16
– Entsorgung	17
– Garantie	17

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

D

- Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- **Mikrowellengerät nie unbeaufsichtigt anwenden!** Lebensmittel können beim Kochen überhitzt werden und starken Rauch entwickeln.
- Gerät nur benutzen, wenn das Netzkabel und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker nach jedem Gebrauch, im Fehlerfall oder vor jeder Reinigung ziehen.
- Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel reissen. Netzkabel nicht an Kanten scheuern oder einklemmen.
- Nicht mit nassen Händen den Netzstecker ziehen.
- Netzkabel von heissen Teilen fernhalten.
- Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Gerät auf eine hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen/verrücken.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen, damit das heisse Gerät nicht von Kindern heruntergerissen werden kann.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr. (Reinigungshinweise auf Seite 16 beachten.)
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Nur Original-Zubehöerteile verwenden.
- Gerät niemals abdecken und keine Gegenstände daraufstellen.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm²) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
- Gerät wird heiss: nur nach vollständigem Abkühlen reinigen/transportieren/verräumen.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zustande kommt.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit dem KOENIG-Kombi-Mikrowellengerät lassen sich auf einfache Art und Weise Speisen garen, grillieren, aufwärmen oder auch auftauen.

Neben der Funktion Mikrowelle besitzt das Gerät zusätzlich einen leistungsfähigen Grill. Kombiniert mit Mikrowelle entstehen ganz ohne Vorheizen und in kürzester Zeit knusprige Poulets und Braten, herrliche Gratins oder überbackenes Gemüse.

Die Kombi-Mikrowelle ist mittels grossem Drehschalter und gut ablesbarer LED-Anzeige einfach zu bedienen und das hochwertige und robuste Edelstahlgehäuse (ausssen und innen) ist einfach zu reinigen.

D



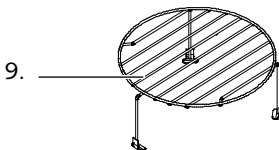
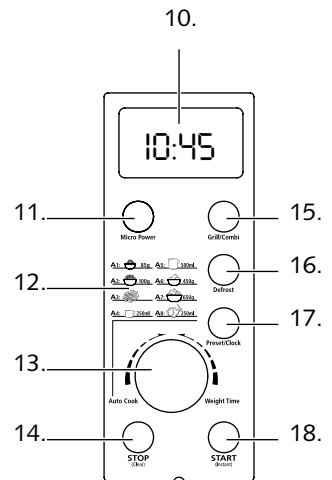
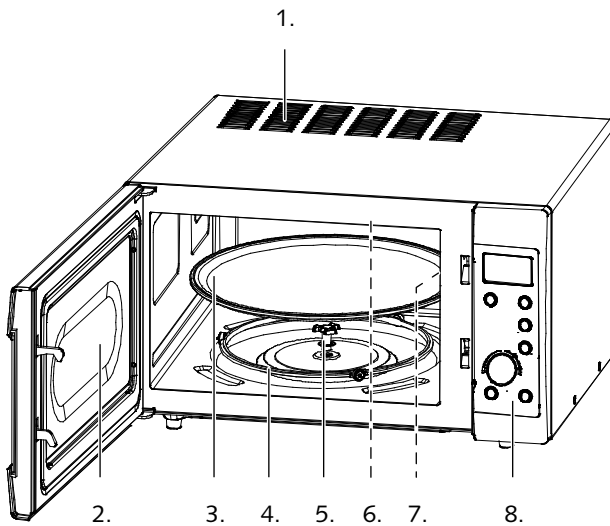
BEDIENELEMENTE

Gerät:

1. Lüftungsöffnungen
2. Türe mit Sicherheitsverschluss
3. Glasteller
4. Drehring
5. Tellerantrieb
6. Grill (Decke Garraum)
7. Austritt Mikrowelle (seitlich)
8. Bedienfeld mit LED-Anzeige
9. Grillrost

Bedienfeld:

10. LED-Anzeige mit Zeitanzeige und Kocheinstellungen
11. Micro Power: Mikrowellenleistung
12. Übersicht der Autokochprogramme
13. Drehregler für Einstellungen
14. STOP/Clear: Garvorgang stoppen und Eingabe löschen
15. Grill/Combi: Umschaltung zwischen Grill- und Kombination mit Mikrowelle
16. Defrost: Auftauen
17. Preset/Clock: Uhr einstellen
18. START/Instant: Garvorgang starten



Gerät aufstellen



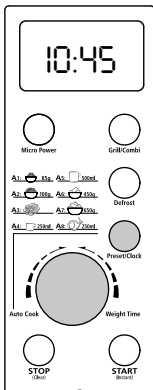
- Gerät auf eine stabile, ebene, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
Wichtig:
Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen und entflammaren Gegenständen stellen (z.B. Vorhänge, lackierte Möbel und Küchenvorbauten).
- Folgende **Mindestabstände** zu anderen Gegenständen/ Wänden/Küchengeräten sind aus Sicherheitsgründen einzuhalten:
 - Seitlicher Abstand l/r mindestens 5 cm
 - Hinterer Abstand mindestens 10 cm
 - Oberer Abstand mindestens 10 cm
- **Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden.**
- Nichts auf das Gerät stellen oder das Gerät zudecken: Überhitzungsgefahr! Das Gerät muss an einem Ort mit guter Belüftung stehen.
- Das Kombi-Mikrowellengerät so aufstellen, dass es von Kindern nicht berührt werden kann.

D

Gerät am Stromnetz anschliessen

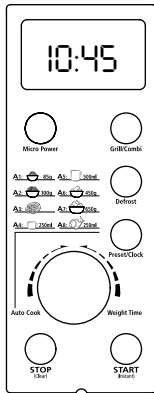


- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (230 V).
Wichtig:
Netzkabel nicht einklemmen, nicht in die Nähe von heissen Oberflächen legen (z.B. Herdplatten). Kabel nicht herunterhängen lassen. Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm²) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
- Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen!



Uhr einstellen

- Nach einem Netzunterbruch muss die Uhr eingestellt werden.
- Beim Einstecken des Netzsteckers ertönt ein Piepston und in der Uhranzeige erscheint ein blinkender «:».
- Preset/Clock-Taste drücken. Es ertönt ein Piepston und die Stundenanzeige blinkt. Mit Drehrad Stunde einstellen.
- Preset/Clock-Taste erneut drücken. Es ertönt ein Piepston und die Minutenanzeige blinkt. Mit Drehrad Minute einstellen.
- Durch erneutes drücken der Preset/Clock-Taste Einstellung beenden (in der Anzeige erscheint oben rechts ein Uhrensymbol).



Kindersicherung

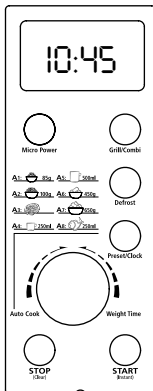
- Das Mikrowellengerät hat eine Kindersicherung. Bitte aktivieren Sie diese bei Ihrer Abwesenheit.
- Im ausgeschalteten Zustand die STOP/Clear-Taste während mindestens 3 Sekunden gedrückt halten. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen «OFF» und ein Schlosssymbol.
- Kindersicherung durch erneutes, langes Drücken von STOP/Clear ausschalten. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Wissenwertes zum Garen mit Mikrowellen

- Bei der Mikrowelle werden die Speisen im eigenen Saft und von innen nach aussen erwärmt (je nach Speise muss etwas Flüssigkeit beigegeben werden).
- Mikrowellen werden im Inneren von Speisen abgelenkt. Dies kann zu ungleichmässiger Erwärmung führen. Daher Gargut gleichmässig in Gargefäss verteilen, dieses mittig auf Drehteller stellen und Gargut in regelmässigen Abständen umrühren (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Nur mikrowellentaugliches Kochgeschirr verwenden. Es dürfen keine Metallgefässe (z.B. Büchsen) zum Garen verwendet werden.
- Keine Gegenstände aus Metall in Garraum geben (z.B. grosse Esslöffel), da dies zu Funkenschlag und so zu einer Beschädigung des Gerätes führen kann.
- Umschlossene Lebensmittel wie z.B. Eidotter, Würstchen, Kartoffeln für Gschwelti, vor dem Garen zuerst mit einer Gabel einstechen. Der Dampf im Inneren kann dadurch entweichen und die Speisen platzen nicht.
- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten, z.B. in einem Glas, ist der sogenannte Siedeverzug zu beachten: Im Inneren von Flüssigkeiten können einzelne Stellen bereits den Siedepunkt von 100 °C erreichen und es entstehen Dampfbläschen. Durch Verschieben eines mit Flüssigkeiten gefüllten Glases, werden die Schichten vermischt und es kann dadurch ein plötzliches Überkochen erfolgen (= Siedeverzug). Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu Vermeiden wird empfohlen, einen sauberen Glasstab in das Glas zu geben oder das Glas nach dem Erwärmen noch einige Sekunden im Gerät stehen zu lassen.
- Brot kann brennen; nie unbeaufsichtigt erwärmen.
- Gerät nie ohne Drehring und Glasteller verwenden.
- Türinnenseite immer sauber halten.



- Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten!
- Sollte der Einsatz von Aluminiumfolie in einem Rezept empfohlen werden, achten Sie darauf, dass diese eng am Kochgeschirr oder an den Speisen anliegt und mindestens 2.5 cm Abstand zwischen der Aluminiumfolie und den Garraumwänden eingehalten wird.

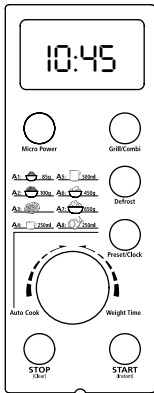


Schnellstart (Instant Start)

- Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das Mikrowellengerät sofort und mit maximaler Leistung gestartet. Die Gardauer beträgt 1 Minute.
- Durch Drücken von STOP/Clear kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.

Hinweise:

- Schnellstart nur verwenden, wenn Sie bereits Erfahrung mit Mikrowellengeräten haben.
- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Gargut für gleichmässige Erwärmung regelmässig umrühren (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Bei Schnellstart kein Brot in Gerät geben, da dieses brennen kann.
- Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten!
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.



D

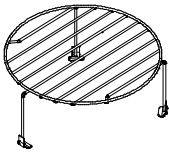
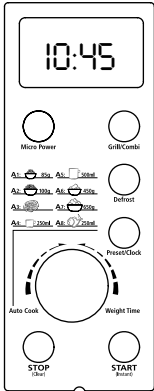
Mit Mikrowellen garen (Micro Power)

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- **Gargut in Gefäss** geben und Gefäss zudecken (keine Alufolie verwenden). Gefäss mittig auf den Glasteller stellen. Türe schliessen (eine Inbetriebnahme des Gerätes ist sonst nicht möglich).
- Durch wiederholtes Drücken der Micro Power-Taste die **Leistungsstufe** einstellen: 100, 80, 60, 40 oder 20 P:
 - 100 P für 100 % = Maximum, für schnelles Garen von Fleisch, Gemüse, erwärmen von Wasser etc.
 - 80 % für mittelschnelles Garen von Eiern, Fisch, Reis oder Suppe, aufwärmen von vorgegarten Gerichten
 - 60 % = Medium zum Dampfgaren
 - 40 % = Zum Auftauen
 - 20 % = Minimum zum Warmhalten
- Mit Drehknopf Gardauer in Minuten und Sekunden wählen (maximal 60:00 = 60 Minuten).
- Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das Mikrowellengerät gestartet. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Durch Drücken von STOP/Clear kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
- Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
- Stop-Taste drücken.



Hinweise:

- Gargut für gleichmässige Erwärmung regelmässig umrühren (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Brot kann brennen.
- Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten!
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.



Mikrowelle und Grill (Grill / Combi)

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Der Grill kann mit oder ohne Mikrowelle angewendet werden.
- **Gargut in hitzebeständiges Gefäss geben oder auf den Grillrost legen** (z.B. Aperogebäck wie Schinkengipfeli). Gefäss oder Grillrost mittig auf den Glasteller stellen. Türe schliessen (eine Inbetriebnahme des Gerätes ist sonst nicht möglich).

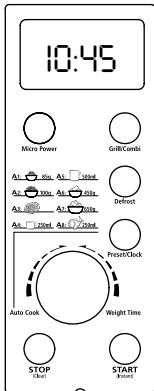
Wichtig: Der Grillrost darf nur bei reinem Grillbetrieb verwendet werden (Betriebsart «G»)!

- Durch wiederholtes Drücken der Grill/Combi-Taste die **Betriebsart** einstellen: G (= nur Grill), C1 oder C2 (Kombi 1 oder 2):
 - G = Grill, zum Grillieren von dünnem Fleisch, Würstchen, Pouletflügeli etc.
 - C 1 = Kombi Grill mit Mikrowelle. In dieser Betriebsart wird abwechslungsweise zwischen Grill und Mikrowellenbetrieb umgeschaltet. Eignet sich für dichtere Speisen / Fleisch.
 - C 2 = Kombi Grill mit Mikrowelle. Wie bei C 1, jedoch jeweils längerer Grillbetrieb.
- Mit Drehknopf Gardauer in Minuten und Sekunden wählen (maximal 60:00 = 60 Minuten).
- Durch Drücken der STOP/Instant-Taste wird das Mikrowellengerät gestartet. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Durch Drücken von STOP/Clear kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
- Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
- Stop-Taste drücken.

Hinweise:

- Der Grill muss nicht vorgeheizt werden.
- Gargut für gleichmässige Erwärmung regelmässig umrühren (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Brot kann brennen.
- Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten! Vorsicht; Speisen, Gefäss und Grill sind nach dem Grillieren sehr heiss!
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.





Auftauen (Defrost)

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- **Gewicht von Auftaugut wägen.** Auftaugut in Gefäß geben und Gefäß zudecken (keine Alufolie verwenden). Gefäß mittig auf den Glasteller stellen. Türe schliessen (eine Inbetriebnahme des Gerätes ist sonst nicht möglich).
- Durch wiederholtes Drücken der Defrost-Taste die **Auftaustufe** einstellen: d1, d2 oder d3:
 - d1: zum Auftauen von Fleisch (Gewicht 0.1 bis 2 kg).
 - d2; zum Auftauen von Geflügel (Gewicht 0.2 bis 3 kg).
 - d3; zum Auftauen von Meeresfrüchten (Gewicht 0.1 bis 0.9 kg).
- Mit Drehknopf Gewicht wählen.
- Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das Auftauvorgang gestartet. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Durch Drücken von STOP/Clear kann der Auftauvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
- Nach Ablauf des Auftauvorgangs schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
- Stop-Taste drücken.

Hinweise:

- Auftaugut für gleichmässige Erwärmung regelmässig wenden (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Auftauen dauert normalerweise länger als der Garvorgang.
- Sobald sich das Auftaugut mit einem Messer schneiden lässt, kann der Auftauvorgang abgeschlossen werden.
- Gerät während des Auftauvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.

Auftau-Tipps

Koteletts

- Dünnere Fleischteile mit Alufolie abdecken.
- Auftaugut mit dünnen Abschnitten in die Mitte und nicht aufgeschichtet in eine flache Schüssel geben. Speisestücke trennen, sobald sie antauen.
- Nach dem Piepston muss das Auftaugut vorsichtig gewendet werden. Angetaute Abschnitte mit Alufolie abdecken.
- Instant/Start-Taste drücken und das Auftauen fortsetzen.

- Nach Ablauf der Auftauzeit zugedeckt ca. 5–15 Minuten stehen lassen.

Hackfleisch

- Gefrorenes Hackfleisch in eine flache Schüssel geben. Ränder abdecken.
- Nach dem Piepston muss das Auftaugut gewendet werden. Aufgetaute Teile entnehmen. Ränder mit kleinen Stückchen Alufolie abdecken.
- Instant/Start-Taste drücken und das Auftauen fortsetzen.
- Nach Ablauf der Auftauzeit zugedeckt ca. 5–15 Minuten stehen lassen.

Bratenfleisch (Rind/Schwein/Lamm)

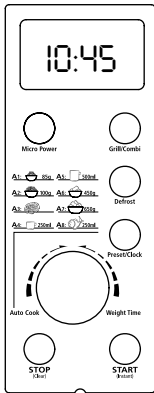
- Ränder mit Alufolie abdecken.
- Bratenstücke in eine flache Schüssel geben (Schnittfläche nach oben).
- Nach dem Piepston muss das Auftaugut gewendet werden. Angetaute Abschnitte mit Alufolie abdecken.
- Instant/Start-Taste drücken und das Auftauen fortsetzen.
- Nach Ablauf der Auftauzeit zugedeckt ca. 10–30 Minuten stehen lassen.

Geflügel

- Einzelne Teile (z.B. Flügel, Schenkel) mit Alufolie abdecken.
- In eine flache Schüssel geben (Brust nach unten).
- Nach dem Piepston muss das Auftaugut gewendet werden. Angetaute Abschnitte mit Alufolie abdecken.
- Instant/Start-Taste drücken und das Auftauen fortsetzen.
- Nach Ablauf der Auftauzeit zugedeckt ca. 15–30 Minuten stehen lassen. Hinweis: Nach der Stehzeit Geflügel unter fließendem Wasser kurz abspülen und trockentupfen.

Geflügelteile (Flügel/Schenkel)

- Hervorstehende Teile mit Alufolie abdecken.
- In eine flache Schüssel geben.
- Nach dem Piepston muss das Auftaugut gewendet werden. Angetaute Abschnitte mit Alufolie abdecken.
- Instant/Start-Taste drücken und das Auftauen fortsetzen.
- Nach Ablauf der Auftauzeit zugedeckt ca. 5–30 Minuten stehen lassen.



D

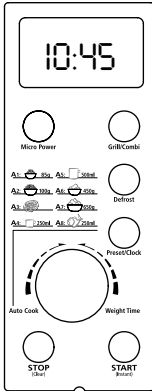
Automatisches Kochen (Auto Cook)

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Das Gerät hat eine Autogarfunktion, mit der acht verschiedene Speisen auf einfache Art und Weise zubereitet werden.
- Durch Drehen des Drehknopfes das gewünschte Automatik-Programm wählen: A 1 bis A 8:
 - A1: Zubereitung von Popcorn (Gewicht 85 g).
 - A2: wie A1 jedoch 100 g.
 - A3: Pizzastück aufwärmen (Gewicht 150 g).
 - A4: Getränke erwärmen (250 ml).
 - A5: Getränke erwärmen (500 ml).
 - A6: Kartoffeln garen (450 g). Kartoffeln in 5 mm grosse Streifen schneiden und auf einen Teller legen. Teller mit etwas Wasser füllen, um ein Austrocknen der Kartoffeln zu vermeiden.
 - A7: Wie A6 jedoch mit 650 g.
 - A8: Fisch dämpfen (450 g). Fisch entschuppen und waschen. Haut einritzen. Fisch auf einen flachen Teller mit ca. 22-27 cm Durchmesser legen. Mit Kräutern leicht bestreuen. Nach dem Garen Fisch 2 Minuten stehen lassen.
- Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das automatische Garen gestartet. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Durch Drücken von STOP/Clear kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
- Nach Ablauf des Automatik-Programmes schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
- Stop-Taste drücken.



Hinweise:

- Die Lebensmittel müssen vor der Zubereitung Raumtemperatur (20-25 C°) aufweisen.
- Mengenabweichungen haben einen direkten Einfluss auf das Kochergebnis.
- Gerät während des Garens nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten!
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.



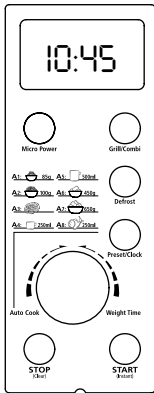
Timer Betrieb (Auto Start)

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Das Gerät kann mit der Timer-Funktion auf einen bestimmten Zeitpunkt mit dem Garvorgang starten. Wichtig: Während dem Garen muss das Gerät unter Aufsicht stehen!
- Für den Timerbetrieb muss die Uhr eingestellt sein (siehe Seite 5).
- **Gargut in Gefäß** geben und Gefäß zudecken (keine Alufolie verwenden). Gefäß mittig auf den Glasteller stellen. Türe schliessen (eine Inbetriebnahme des Gerätes ist sonst nicht möglich).
- **Beispiel:** Sie möchten, dass das Gerät um 12.30 Uhr mit dem Garen beginnt. Mikrowellenleistung von 100 % und Gardauer 9 Min. und 30 Sekunden:
 - Durch wiederholtes Drücken der Micro Power-Taste die **Leistungsstufe** einstellen: «100 P» für 100%.
 - Mit Drehknopf Gardauer in Minuten und Sekunden wählen: «9:30».
 - Preset/Clock-Taste während 3 Sekunden gedrückt halten. Es ertönt ein Piepston und die Stundenanzeige blinkt. Mit Drehrad Stunde der Einschaltzeit einstellen, z.B. «12».
 - Preset/Clock-Taste erneut drücken. Mit Drehrad Minute der Einschaltzeit einstellen, z.B. «30».
 - Durch erneutes Drücken der Preset/Clock-Taste Timer Betrieb starten (in der Anzeige blinkt das Uhrensymbol).
 - Das Gerät schaltet sich zur gewünschten Zeit mit der gewünschten Leistung automatisch ein und nach der Garzeit wieder aus.
 - Durch Drücken der Preset/Clock-Taste kann die Einschaltzeit kontrolliert werden. Mit Stop kann der Timer gelöscht werden (Uhrensymbol blinkt nicht mehr).
 - Durch Drücken von STOP/Clear kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
- Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
- Stop-Taste drücken.



Hinweise:

- Verwenden Sie nur Lebensmittel, die bis zur Startzeit bei Raumtemperaturen keinen Schaden nehmen (kein Fisch, rohes Geflügel oder Fleisch verwenden).
- Der Timer funktioniert nicht beim Automatik-Programm oder beim Auftauen.
- Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen.



Mehrstufiges Kochen

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Das Gerät kann auch zwei verschiedene Kochvorgänge speichern (z.B. zuerst mit Mikrowelle garen und nachher grillieren).
- **Beispiel:** Sie möchten während 3 Minuten mit einer Mikrowellenleistung von 100% garen und dann für 9 Minuten grillieren:
 - Durch wiederholtes Drücken der Micro Power-Taste die **Leistungsstufe** einstellen: «100 P» für 100%.
 - Mit Drehknopf Gardauer in Minuten und Sekunden wählen: «3:00».
 - Grill/Combi-Taste so oft drücken bis im Display «G» angezeigt wird.
 - Mit Drehknopf Grilledauer in Minuten und Sekunden wählen: «9:00».
 - Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das Mikrowellengerät gestartet. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
 - Durch Drücken von STOP/Clear kann der Kochvorgang jederzeit unterbrochen (= Pause) und durch erneutes Drücken von START/Instant wieder fortgesetzt werden.
 - Nach Ablauf der Kochzeit schaltet das Gerät ab. Es ertönen Piepstöne und in der Anzeige wird «End» angezeigt.
 - Stop-Taste drücken.



Hinweise:

- Gargut für gleichmässige Erwärmung regelmässig umrühren (zuerst STOP/Clear-Taste drücken).
- Brot kann brennen.
- Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht; beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf austreten! Vorsicht; Speisen und Gefäss sind nach dem Grillieren sehr heiss!
- Gerät nie ohne Speisen betreiben.



Allgemeine Kochtipps zur Mikrowelle

- Hinweise auf Seite 6 beachten.
- Speisen sorgfältig auf Teller platzieren (dichte Teile nach aussen).
- Garzeit eher knapp halten und bei Bedarf erhöhen (verhindert ein «Zerkochen»).
- Speisen abdecken (mit Haushaltspapier, Mikrowellen-Folie), um Spritzer im Garraum zu verhindern.
- Speisen schützen, um ein teilweises «Zerkochen» zu vermeiden (z.B. dünnere Fleischteile mit etwas Alufolie abdecken).
- Speisen in regelmässigen Abständen umrühren.
- Grosse Stücke in regelmässigen Abständen drehen.
- Gargut (z.B. Fleischbällchen) in der Hälfte der Zeit wenden und von der Mitte in die Randzonen schieben.
- Nach dem Kochen kurze Stehzeiten einhalten. Falls nötig, Gargut aus dem Ofen nehmen und kurz umrühren. Zugedeckt stehen lassen, damit es nicht «zerkocht» wird.
- Kochvorgang und Erwärmungsgrad überwachen. Die Speisen sind gar, sobald
 - die Speisen komplett dampfen (und nicht nur an den Rändern).
 - Geflügelschenkel sich leicht drehen lassen.
 - Schweine- und Geflügelfleisch nicht mehr rosa ist.
 - Fisch eine gleichmässige opake Farbe aufweist und das Fleisch leicht zerfällt.
- Das Gargut gibt während des Garvorgangs Feuchtigkeit ab. Gargut immer abdecken, damit es nicht austrocknet oder im Garraum eine zu hohe Kondensation entsteht. Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze nicht zugedeckt sind!
- Wird ein Spezialgeschirr für eine schöne Bräunung verwendet, muss ein mikrowellen- und hitzegeeigneter Porzellanteller zwischen das Geschirr und den Drehteller gestellt werden (Vermeidung von Schäden an Drehteller und -ring). Die vom GeschirrhHersteller angegebenen Garzeiten nicht überschreiten.
- Mikrowellengeeignete Klarsichtfolie immer straff spannen. Sie darf das Gargut nicht berühren!
- Speisen mit hohem Zucker- oder Fettanteil können nicht in jedem mikrowellengeeignetem Kunststoffgeschirr gegart werden (Angaben vom Hersteller prüfen).

D



Nach der Anwendung

- Nach jedem Gebrauch umgehend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (das Gerät ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!).



Reinigungshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser!

Reinigen des Gerätes:

- Wischen Sie das Gehäuse aussen und innen mit einem leicht feuchten Tuch ab. Achten Sie vor allem darauf, dass eventuelle Lebensmittelrückstände aus dem Geräteinneren und von der Garraumdecke entfernt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Türe samt Dichtungen und Sichtfenster beidseitig mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen.



Wichtig!

- Es darf dabei kein Wasser in die Luftschlitze laufen!

Entsorgung

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).

Garantie

Auf KOENIG-Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch z.B. Verkalkung sowie Teile, die einer normalen Abnutzung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

D

SOMMAIRE

– Consignes de sécurité	20
– Description	21
– Parties et éléments de l'appareil	22
– Fonctionnement	23
– Mise en place	23
– Brancher l'appareil au courant électrique	23
– Réglage de l'heure	23
– Utilisation	24
– Sécurité enfants	24
– Ce qu'il faut savoir pour cuire au micro-ondes	24
– Démarrage rapide	25
– Cuire au micro-ondes	26
– Micro-ondes et gril	27
– Décongeler (Defrost)	28
– Conseils pour décongeler	28
– Cuisson automatique (Auto cook)	30
– Fonctionnement avec minuterie (Auto Start)	31
– Plusieurs modes de cuisson	32
– Conseils généraux sur la cuisson au micro-ondes	33
– Après la cuisson	34
– Consignes de nettoyage	34
– Elimination	35
– Garantie	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est réservé à un usage privé. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver!

- Toujours brancher et utiliser l'appareil conformément aux indications de la plaque signalétique.
- **Ne pas utiliser le micro-ondes sans surveillance!** Les aliments en cuisant peuvent brûler et dégager beaucoup de fumée
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Contrôler leur état avant chaque utilisation!
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation, en cas de problème et avant de le nettoyer
- Retirer la fiche et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Le cordon ne doit pas frotter sur des angles ni être coincé.
- Ne pas toucher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Eloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre.
- Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- Ne pas bouger/déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas réutiliser l'appareil si l'on a constaté un problème, par ex. après une chute ou après tout type de dommage.
- Pour éviter tout risque, les éventuelles réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un service après-vente autorisé.
- Ne pas laisser pendre le cordon, pour éviter qu'un enfant en tirant dessus, ne fasse tomber l'appareil chaud.
- Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau ou autres liquides: risque de blessure et de décharge électrique. (Voir «Consignes de nettoyage» page 34.)
- Si l'appareil devait être mouillé débrancher-le immédiatement. Ne jamais mettre les mains dans l'eau.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil et ne rien poser dessus.
- N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm² min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Après utilisation: ne transporter/ranger l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent mode d'emploi.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'usage non conforme aux indications du présent mode d'emploi.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

DESCRIPTION

Le four à micro-ondes combi KOENIG vous permet de facilement cuire, griller, chauffer ou décongeler les aliments.

En plus de la fonction micro-ondes, l'appareil dispose d'un gril puissant. L'association gril micro-ondes vous permet de préparer, sans préchauffage et rapidement, des poulets bien dorés et de délicieux gratins de légumes ou autres.

Grâce au gros interrupteur rotatif et à l'affichage LED très lisible, la fonction combi est très facile à utiliser. En outre, le corps du four en acier inox de haute qualité (intérieur et extérieur) se nettoie sans difficulté.

F



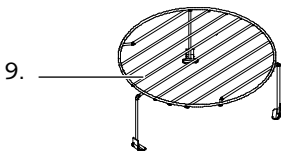
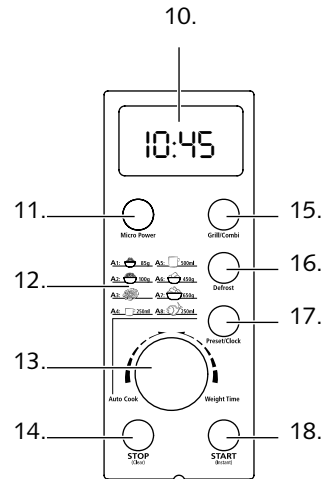
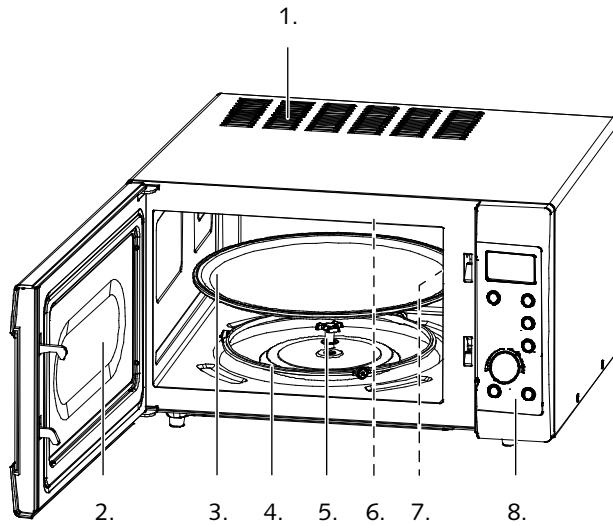
PARTIES ET ELEMENTS DE L'APPAREIL

Appareil:

1. Orifices d'aération
2. Porte avec fermeture de sécurité
3. Plateau en verre
4. Anneau tournant
5. Entraînement du plat
6. Gril (voûte)
7. Diffusion micro-ondes (latérale)
8. Commandes avec affichage LED
9. Grille

Commandes:

10. Affichage LED: affichage du temps restant et réglages cuisson
11. Micro Power: puissance micro-ondes
12. Aperçu des programmes de cuisson automatique
13. Bouton rotatif pour réglages
14. STOP/Clear: arrête le processus de cuisson et efface les données entrées
15. Grill/Combi: pour commuter entre gril et combinaison avec micro-ondes
16. Defrost: pour décongeler
17. Preset/Clock: pour régler l'horloge
18. START/Instant: démarrer le processus de cuisson



Placement



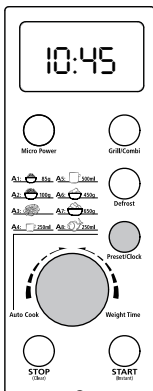
- Toujours placer l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur dégagée et aux éclaboussures.
Important:
Ne pas placer l'appareil sur, sous ou à proximité d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (par ex. rideaux, meubles laqués, éléments de cuisine, etc.).
- Pour des raisons de sécurité, maintenir une **distance minimum** entre le four et d'autres objets/parois/appareils électroménagers:
 - distance latérale g/d 5 cm min.
 - distance arrière 10 cm min.
 - distance du dessus 10 cm min.
- **Ne pas encastrer l'appareil dans le bloc-cuisine.**
- Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus: risque de surchauffe! L'appareil doit être placé dans un lieu disposant d'une bonne aération.
- Disposer l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent y toucher.

F

Brancher l'appareil au courant électrique

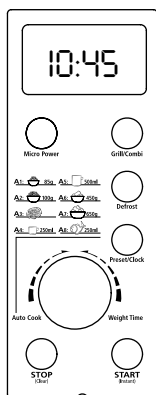


- Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension électrique correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Brancher l'appareil à une prise de terre (230 V).
Important:
Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé, ni posé près d'une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson). Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm² min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil en cas de non utilisation. Ne jamais tirer sur le cordon pour ôter la fiche de la prise de courant!



Régler l'horloge

- Après une coupure de courant l'horloge doit être réglée.
- Lorsque l'on branche le four, on entend un bip sonore et l'horloge affiche ce signal clignotant «:».
- Appuyer sur la touche Preset/Clock. On entend un bip sonore et l'affichage des heures clignote. Régler les heures à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyer à nouveau sur la touche Preset/Clock. On entend un bip sonore et l'affichage des minutes clignote. Régler les minutes à l'aide du bouton rotatif.
- Terminer le réglage en appuyant à nouveau sur la touche Preset/Clock (un symbole horloge s'affiche en haut à droite).



Sécurité enfants

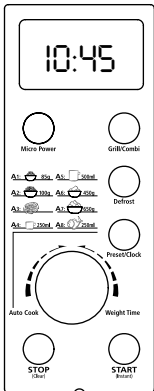
- Le four à micro-ondes dispose d'une sécurité enfants. Activez-la avant de vous absenter.
- Lorsque l'appareil est éteint, maintenir la touche STOP/Clear enfoncée pendant au moins 3 secondes. On entend un bip sonore, «OFF» et un symbole de cadenas s'affichent.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyer à nouveau longuement sur la touche STOP/Clear. On entend un bip sonore et l'horloge s'affiche à nouveau.

Ce qu'il faut savoir pour cuire au micro-ondes

- Avec le micro-ondes, les aliments cuisent dans leur jus, ils sont chauffés de l'intérieur vers l'extérieur (en fonction des aliments, il faut ajouter un peu de liquide).
- Les micro-ondes sont déviées à l'intérieur des aliments, ce qui peut entraîner un réchauffement irrégulier. C'est pourquoi il faut bien répartir les aliments dans le récipient, placer ce dernier bien au milieu du plateau en verre et remuer régulièrement les aliments (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear)
- N'utiliser que des récipients pour micro-ondes. Ne pas utiliser de récipients en métal (ex. boîtes de conserve)
- Ne placer aucun objet métallique dans la cavité du four (ex. cuillère à soupe) car cela peut provoquer des étincelles et endommager l'appareil.
- Des aliments recouverts, tels que le jaune d'oeuf, les saucisses, les pommes de terre dans leur peau, doivent être piqués à la fourchette avant d'être cuits. Ainsi, la vapeur qui est à l'intérieur de l'aliment peut sortir d'une peau, évitant ainsi que celui-ci n'explose.
- Lorsque vous réchauffez des liquides, ex. dans un verre, pensez à l'augmentation du volume dû à l'ébullition: à l'intérieur des liquides, certains endroits peuvent atteindre le point d'ébullition soit 100 °C et des bulles peuvent alors se former. Si on déplace un verre rempli de liquide, celui-ci se mélange, ce qui peut provoquer une ébullition soudaine (= augmentation du volume). Ceci est un processus normal. Pour éviter cela, une fois le liquide chauffé, mettre un bâtonnet de verre propre dans le verre ou laisser le verre quelques secondes dans le four.
- Le pain peut brûler; il faut toujours en surveiller la cuisson.
- Ne jamais utiliser le four sans l'anneau tournant et le plateau en verre.



- Maintenir l'intérieur de la porte toujours propre.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut sortir!
- Si dans une recette vous devez utiliser du papier d'aluminium, veillez à ce que celui-ci adhère parfaitement au récipient ou aux aliments et veillez à ce qu'il y ait une distance d'au moins 2.5 cm entre les parois du four et le papier d'aluminium.

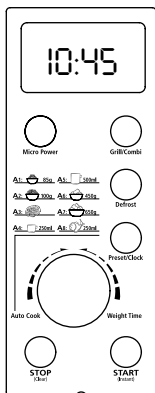


Démarrage rapide (Instant Start)

- En appuyant sur la touche START/Instant le four à micro-ondes démarre immédiatement à la puissance maximum. La durée de cuisson est de 1 minute.
- En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de cuisson à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.

Recommandations:

- N'utiliser le démarrage rapide que lorsque vous vous êtes familiarisé avec le four micro-ondes
- Suivre les recommandations de la page 24.
- Pour que les aliments soient réchauffés régulièrement, les remuer régulièrement (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear).
- Si vous utilisez le démarrage rapide, ne pas mettre de pain dans le four car celui-ci pourrait brûler.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut s'échapper!
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.



F

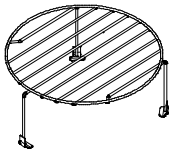
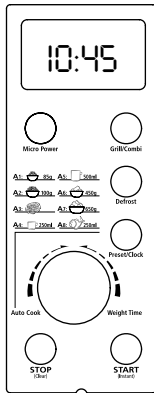
Cuisson au micro-ondes (Micro Power)

- Suivre les recommandations de la page 24.
- Mettre les aliments dans un récipient et le couvrir (ne pas utiliser de papier d'aluminium). Placer le récipient au centre du plateau en verre. Fermer la porte (sinon l'appareil ne peut pas se mettre en marche).
- En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro Power on règle la puissance: 100, 80, 60, 40 ou 20 P:
 - 100 P pour 100 % = maximum, pour cuisson rapide de la viande, des légumes, pour réchauffer l'eau, etc.
 - 80 % pour une cuisson moyenne des oeufs, la viande, le riz ou la soupe, réchauffer des plats cuisinés
 - 60 % = médium, pour cuire à la vapeur
 - 40 % = pour décongeler
 - 20 % = minimum pour maintenir chaud
- Régler la durée de cuisson en minutes et secondes à l'aide du bouton rotatif (maximum 60:00 = 60 minutes).
- Démarrer le micro-ondes en appuyant sur la touche START/Instant. Le temps de cuisson restant s'affiche.
- En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de cuisson à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
- Appuyer sur la touche Stop.

Recommandations:

- Pour que les aliments soient chauffés de façon homogène, les remuer régulièrement (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear).
- Le pain peut brûler.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut s'échapper!
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.





Micro-ondes et gril (Gril/ Combi)

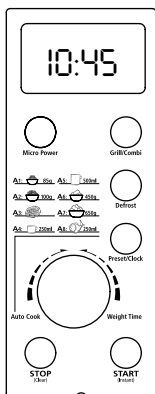
- Suivre les recommandations de la page 24.
- On peut utiliser le gril avec ou sans micro-ondes.
- **Mettre les aliments dans un plat résistant à la chaleur ou sur la grille** (ex. snacks à apéro tels que petits feuilletés au jambon). Placer le récipient ou la grille au centre du plateau en verre. Fermer la porte (sinon l'appareil ne peut pas se mettre en marche).

Important: la grille ne peut être utilisée que pour le fonctionnement gril seul (fonctionnement «G»)!

- Appuyer plusieurs fois sur la touche Gril/Combi pour régler le **mode de fonctionnement**: G (= gril uniquement), C1 ou C2 (combi 1 ou 2):
 - G = gril, pour griller la viande peu épaisse, les saucisses, les ailes de poulet, etc.
 - C 1 = combi gril avec micro-ondes. Dans ce mode de fonctionnement, la cuisson varie entre gril et micro-ondes. Idéal pour la cuisson des aliments (la viande) épais.
 - C 2 = combi gril avec micro-ondes. Pareil que C 1, mais la fonction gril est plus longue.
- Régler la durée de cuisson en minutes et secondes à l'aide du bouton rotatif (maximum 60:00 = 60 minutes).
- Démarrer le micro-ondes en appuyant sur la touche START/Instant. Le temps de cuisson restant s'affiche.
- En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de cuisson à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
- Appuyer sur la touche Stop.

Recommandations:

- Le gril ne doit pas être préchauffé.
- Pour que les aliments soient réchauffés de façon homogène, les remuer régulièrement (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear).
- Le pain peut brûler.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Attention; une fois grillés, les aliments, le récipient et le gril sont très chauds! Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut s'échapper!
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.



F

Décongeler (Defrost)

- Suivre les recommandations de la page 24.
- **Peser l'aliment à décongeler.** Mettre les aliments à décongeler dans un récipient et couvrir (ne pas utiliser de papier d'aluminium). Placer le récipient au centre du plateau en verre. Fermer la porte (sinon l'appareil ne peut pas se mettre en marche).
- En appuyant plusieurs fois sur la touche Defrost régler le degré de décongélation: d1, d2 ou d3:
 - d1: pour décongeler la viande (poids de 0.1 à 2 kg).
 - d2; pour décongeler la volaille (poids de 0.2 à 3 kg).
 - d3; pour décongeler les fruits de mer (poids de 0.1 à 0.9 kg).
- Sélectionner le poids avec le bouton rotatif.
- Démarrer le processus de décongélation en appuyant sur la touche START/Instant. Le temps de décongélation restant s'affiche.
- En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de décongélation à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
- Appuyer sur la touche Stop.



Recommandations:

- Tourner les aliments à décongeler pour qu'ils se décongèlent de façon homogène (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear).
- Le processus de décongélation est généralement plus long que le processus de cuisson.
- Dès que l'on peut couper l'aliment à décongeler au couteau on peut arrêter le processus de décongélation.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.

Conseils pour décongeler

Côtelettes

- Couvrir les parties de viande les plus minces avec du papier d'aluminium.
- Mettre les tranches fines, non superposées, au centre d'un récipient plat. Séparer les tranches dès qu'elles commencent à se décongeler.
- Après le bip sonore, tourner les aliments à décongeler. Couvrir les parties décongelées avec du papier d'aluminium.

- Appuyer sur la touche Instant/Start et poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir et laisser reposer 5–15 minutes env.

Viande hachée

- Mettre la viande hachée dans un récipient plat. Couvrir les bords.
- Après le bip sonore, tourner la viande à décongeler. Enlever ce qui est décongelé. Couvrir les bords avec de petits morceaux d'aluminium.
- Appuyer sur la touche Instant/Start et poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir et laisser reposer 5–15 minutes env.

Viande à rôtir (boeuf/porc/agneau)

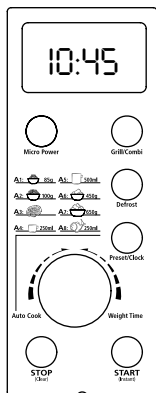
- Couvrir les bords avec du papier d'aluminium.
- Mettre la viande dans un récipient plat (surface coupée vers le haut).
- Après le bip sonore, tourner la viande à décongeler. Couvrir les parties décongelées avec du papier d'aluminium.
- Appuyer sur la touche Instant/Start et poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir et laisser reposer 10–30 minutes env.

Volailles

- Couvrir certains morceaux (ex. ailes, cuisses) avec du papier d'aluminium.
- Mettre la volaille dans un récipient plat (blanc vers le bas).
- Après le bip sonore, tourner la volaille à décongeler. Couvrir les morceaux décongelés avec du papier d'aluminium.
- Appuyer sur la touche Instant/Start et poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir et laisser reposer 15–30 minutes env. Recommandation: une fois ce laps de temps écoulé, rincer brièvement sous l'eau courante et éponger pour essuyer.

Morceaux de volaille (ailes/cuisses)

- Couvrir les parties proéminentes avec du papier d'alu.
- Mettre dans un récipient plat.
- Après le bip sonore, tourner la viande à décongeler. Couvrir les parties décongelées avec du papier d'aluminium.
- Appuyer sur la touche Instant/Start et poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir et laisser reposer 5–30 minutes.



F

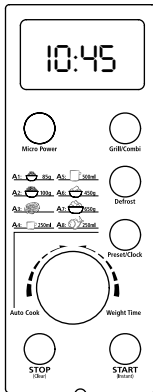
Cuisson automatique (Auto Cook)

- Suivre les recommandations de la page 24.
- Le four dispose d'une fonction cuisson automatique avec huit façons de préparer les aliments.
- Sélectionner le programme désiré à l'aide du bouton rotatif: de A 1 à A 8:
 - A1: préparation du popcorn (poids 85 g).
 - A2: comme A1 mais 100 g.
 - A3: réchauffer un morceau de pizza (poids 150 g).
 - A4: réchauffer des boissons (250 ml).
 - A5: réchauffer des boissons (500 ml).
 - A6: cuire des pommes de terre (450 g). Couper les pommes de terre en tranches de 5 mm et les mettre dans un plat. Verser un peu d'eau dans le plat pour éviter que les pommes de terre ne se dessèchent.
 - A7: comme A6 mais avec 650 g.
 - A8: cuire le poisson à l'étuvée (450 g). Ecailler et laver le poisson, entailler la peau. Le mettre dans un plat de 22-27 cm de diamètre. Ajouter quelques herbes. Après cuisson, laisser le poisson reposer 2 minutes.
- Démarrer le processus de cuisson automatique avec la touche START/Instant. Le temps restant s'affiche.
- En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de décongélation à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
- Une fois le temps de cuisson automatique écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
- Appuyer sur la touche Stop.



Recommandations:

- Les aliments à préparer doivent être à température ambiante (20-25 C°).
- Les résultats de la cuisson sont influencés par la quantité d'aliments.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut s'échapper!
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.



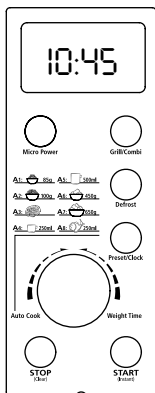
Fonctionnement avec minuterie (Auto Start)

- Suivre les recommandations de la page 24.
- Grâce à la fonction minuterie il est possible de démarrer la cuisson à un moment donné. Important: lorsque l'appareil fonctionne, il doit toujours être sous surveillance!
- Pour utiliser la minuterie, l'horloge doit être réglée (page 23).
- **Mettre les aliments dans** un récipient et couvrir (ne pas utiliser de papier d'aluminium). Placer le récipient au centre du plateau en verre. Fermer la porte (sinon l'appareil ne peut pas se mettre en marche).
- **Exemple:** vous désirez que le four se mette en marche à 12.30 à une puissance de 100 % et pour 9 minutes et 30 secondes:
 - En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro Power on règle la puissance: «100 P» pour 100%.
 - Sélectionner la durée en minutes et secondes avec le bouton rotatif: «9:30».
 - Maintenir la touche Preset/Clock enfoncée pendant 3 secondes. On entend un bip sonore et l'affichage des heures clignote. Régler l'heure de mise en marche avec le bouton rotatif, ex. «12».
 - Appuyer à nouveau sur la touche Preset/Clock. Régler les minutes de mise en marche avec le bouton rotatif, ex. «30».
 - Appuyer à nouveau sur la touche Preset/Clock pour démarrer la minuterie (le symbole de l'horloge s'affiche).
 - L'appareil s'allume automatiquement à la puissance et à l'heure désirées et s'éteint après le temps de cuisson écoulé.
 - En appuyant sur la touche Preset/Clock il est possible de contrôler l'heure de mise en marche. Effacer la minuterie avec Stop (le symbole horloge ne clignote plus).
 - En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de cuisson à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
- Appuyer sur la touche Stop.



Recommandation:

- N'utiliser que des aliments qui ne risquent pas de se gâter en restant à température ambiante jusqu'à ce que l'heure de mise en marche arrive (pas de poisson, volaille ou viande crus).
- La minuterie ne fonctionne pas pour les programmes de cuisson automatique ou pour décongeler.
- Ne pas laisser le four en marche sans surveillance.



F

Plusieurs modes de cuisson

- Suivre les recommandations de la page 24.
- Le four peut mémoriser deux processus de cuisson différents (ex. d'abord cuisson au micro-ondes et ensuite cuisson au gril).
- **Exemple:** vous désirez cuire au micro-ondes pendant 3 minutes à la puissance de 100% et ensuite griller pendant 9 minutes:
 - Régler la **puissance** en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro Power: «100 P» pour 100%.
 - Sélectionner le temps de cuisson en minutes et secondes: «3:00».
 - Appuyer sur la touche Grill/Combi-Taste jusqu'à ce que «G» s'affiche.
 - Avec le bouton rotatif sélectionner le temps de cuisson au gril en minutes et secondes: «9:00».
 - Appuyer sur la touche START/Instant pour démarrer le micro-ondes. Le temps restant s'affiche.
 - En appuyant sur la touche STOP/Clear, on peut interrompre le processus de décongélation à tout instant (= pause) et le faire redémarrer en appuyant à nouveau sur la touche START/Instant.
 - Une fois le temps de cuisson automatique écoulé, le four s'éteint. On entend un bip sonore et «End» s'affiche.
 - Appuyer sur la touche Stop.



Recommandations:

- Pour une cuisson homogène des aliments les remuer régulièrement (appuyer d'abord sur la touche STOP/Clear).
- Le pain peut brûler.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Attention; lorsqu'on ouvre la porte, de la vapeur peut s'échapper! Attention; aliments et récipient sont très chauds après la cuisson au gril.
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.



Conseils généraux sur la cuisson au micro-ondes

- Suivre les recommandations de la page 24.
- Disposer soigneusement les aliments dans le plat (les parties les plus épaisses vers l'extérieur).
- Réduire plutôt le temps de cuisson et l'augmenter si nécessaire (évite que cela soit trop cuit).
- Couvrir les aliments (avec du papier de cuisine, film pour micro-ondes) pour éviter les projections dans la cavité.
- Protéger les aliments, pour éviter de «trop cuire» certaines parties (ex. couvrir les parties de viande très fines avec du papier d'aluminium).
- Remuer régulièrement les aliments.
- Tourner régulièrement les gros morceaux.
- Tourner les aliments (ex. boulettes de viande) à mi-cuisson et les ramener du centre vers les bords.
- Après cuisson, laisser reposer un instant. Si nécessaire, sortir les aliments du four et remuer un instant. Couvrir et laisser reposer, ainsi ils ne seront pas «trop cuits».
- Contrôler le processus et le degré de cuisson. Les aliments sont cuits dès que
 - tous les aliments fument (et pas seulement ceux du bord).
 - les cuisses de poulet se détachent facilement.
 - la viande de porc et de la volaille n'est plus rose.
 - le poisson a une couleur opaque homogène et que la viande est tendre.
- Pendant la cuisson, les aliments dégagent de l'humidité. Il faut toujours couvrir les aliments pour éviter qu'ils ne se dessèchent et qu'il n'y ait trop de condensation dans la cavité du four. S'assurer que les orifices d'aération ne sont pas obstrués!
- Si vous utilisez un récipient spécial pour que les aliments soient bien dorés, il faut placer un plat en porcelaine adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur entre le récipient et le plateau en verre (évite d'endommager le plateau en verre et l'anneau). Ne pas dépasser le temps de cuisson indiqué par le fabricant.
- Il faut toujours bien tendre le film transparent pour micro-ondes. Il ne doit pas toucher les aliments!
- Les aliments très riches en sucre et en graisse ne peuvent pas être cuits dans tous les récipients en plastique pour micro-ondes (contrôler les indications du fabricant).



Après utilisation

- Débrancher l'appareil après chaque utilisation (celui n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché!).



Consignes de nettoyage

- Avant chaque nettoyage, laisser refroidir l'appareil et retirer la prise.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Nettoyage de l'appareil:

- Passer un linge mouillé sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Vérifier que vous avez bien éliminé tous les résidus d'aliments à l'intérieur du four et sur la voûte. Ne jamais utiliser des poudres à récurer ou d'éponges à gratter.
- La porte avec les joints et le hublot doivent être nettoyés avec un chiffon humide et ensuite bien essuyés.



Important!

- L'eau ne doit jamais entrer dans les fentes d'aération!

Elimination (recyclage)

Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils endommagés et donc dangereux doivent être immédiatement éliminés. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés.

Ne jetez pas vos appareils avec les déchets ménagers (protection de l'environnement!).

Garantie

KOENIG accorde une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui pourraient subir, pendant la période de garantie, des dommages dus à un défaut matériel ou de fabrication. L'appareil doit être envoyé dans son emballage d'origine ou bien dans un emballage de protection équivalente. La garantie ne peut être appliquée en cas d'utilisation non conforme de l'appareil, ni en cas de réparations effectuées par des personnes non autorisées. Les dommages dus aux dépôts de calcaire ou à l'usure normale des parties de l'appareil sont exclus de la garantie.

Conserver impérativement le ticket de caisse, valable comme preuve de garantie.

F

INDICE

– Avvertenze di sicurezza	38
– Descrizione del prodotto	39
– Elementi di comando	40
– Messa in funzione	41
– Collocazione dell'apparecchio	41
– Allacciamento dell'apparecchio alla corrente elettrica	41
– Impostazione dell'ora	41
– Uso	42
– Sicurezza bambini	42
– Tutto quanto c'è da sapere sulla cottura a microonde	42
– Avvio rapido (Instant Start)	43
– Cottura a microonde (Micro Power)	44
– Microonde e grill (Grill / Combi)	45
– Scongellazione (Defrost)	46
– Consigli per la scongelazione	46
– Cottura automatica (Auto Cook)	48
– Funzione Timer (Auto Start)	49
– Cottura multilivello	50
– Consigli generali sul microonde	51
– Dopo l'uso	52
– Indicazioni per la pulizia	52
– Smaltimento	53
– Garanzia	53

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questo apparecchio è destinato unicamente ad uso privato. Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle!

- Allacciare e utilizzare l'apparecchio secondo le indicazioni sull'apposita targhetta.
- **Non lasciare mai incustodito il forno a microonde mentre è in funzione!** Durante la cottura gli alimenti possono bruciare e sviluppare un forte fumo
- L'apparecchio va utilizzato unicamente se è in perfetto stato e se il cavo non è danneggiato. Controllarlo prima dell'uso!
- Estrarre la spina dalla presa di corrente dopo l'uso, in caso di guasto o prima della pulizia.
- Per estrarre la spina non tirare mai il cavo. Non sfregare il cavo sugli spigoli e non incastrarlo.
- Non estrarre la spina con le mani bagnate.
- Tenere lontano il cavo da elementi caldi.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Non muovere né spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Mai utilizzare l'apparecchio dopo un funzionamento difettoso, ad es. dopo una caduta o dopo un qualsiasi danneggiamento.
- Per evitare eventuali rischi le riparazioni all'apparecchio, ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, devono essere effettuate unicamente tramite un servizio clienti autorizzato.
- Non lasciare mai penzolare il cavo, affinché i bambini non abbiano la possibilità di far cadere l'apparecchio caldo.
- Mai immergere l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di lesioni, ustioni o scosse elettriche. (Vedi «Indicazioni per la pulizia» pagina 52.)
- In caso di apparecchio umido o bagnato, estrarre immediatamente la spina. Non far entrare in contatto con l'acqua.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Mai coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra degli oggetti.
- Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra con amperaggio minimo di 10 A (sezione cavo min. 1.5 mm²) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- L'apparecchio diventa caldo: pulire/trasportare/riporre soltanto a completo raffreddamento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi descritti nelle istruzioni d'uso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso non corretto o non conforme alle disposizioni contemplate dalle presenti istruzioni d'uso.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica, mentale o di scemata sensibilità oppure per inesperienza o ignoranza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza di una persona responsabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Con il forno a microonde combi KOENIG è facile cuocere, grigliare, riscaldare o scongelare gli alimenti.

Oltre alla funzione microonde, il forno dispone inoltre di un efficiente sistema di grigliatura. La funzione grill combinata con le microonde permette di cucinare, in tempi brevissimi, polli e arrosti croccanti, deliziosi gratin e verdura gratinata.

Il forno a microonde combinato è facile da usare grazie alla grande manopola e al display LED ben leggibile. Il pregiato e robusto corpo del forno in acciaio inox (pareti esterne ed interne) è facile da pulire.



I

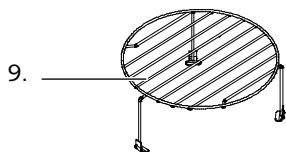
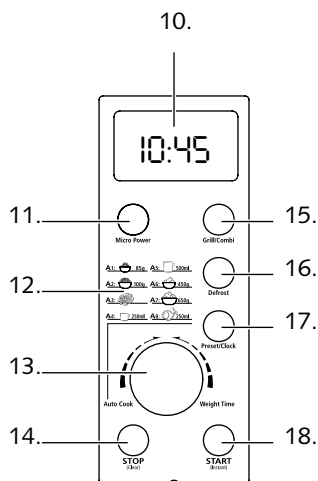
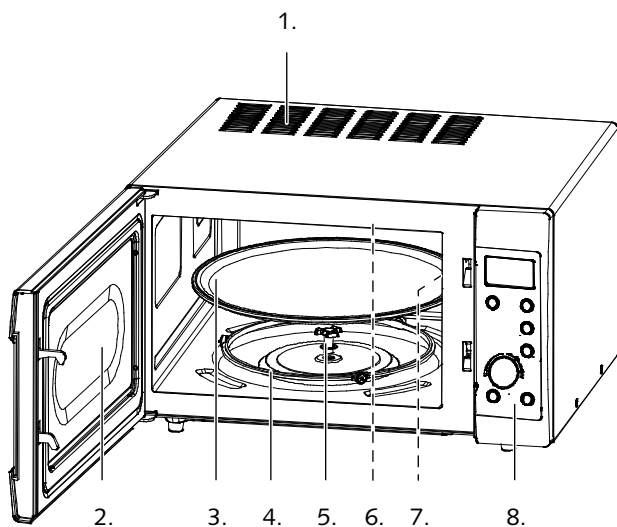
ELEMENTI DI COMANDO

Apparecchio:

1. Fori di ventilazione
2. Porta con dispositivo di sicurezza
3. Piatto in vetro
4. Anello girevole
5. Elemento rotazione piatto
6. Grill (soffitto vano cottura)
7. Fuoriuscita microonde (di lato nel vano cottura)
8. Quadro di comando con display LED
9. Griglia

Quadro di comando:

10. Display LED con indicazione dell'ora e impostazioni di cottura
11. Micro Power: potenza microonde
12. Panoramica dei programmi di cottura automatica
13. Regolatore rotativo per le impostazioni
14. STOP/Clear: arresto del processo di cottura e annullamento immissione
15. Grill/Combi: commutazione grill e combinazione grill/microonde
16. Defrost: scongelazione
17. Preset/Clock: impostazione dell'ora
18. START/Instant: avvio del processo di cottura



Collocazione

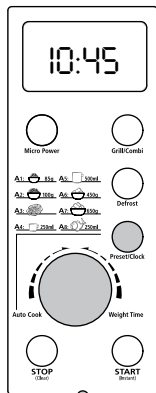


- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli spruzzi.
Importante:
non collocare l'apparecchio sopra, sotto o nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore o infiammabili (ad es. tende, mobili laccati e armadietti da cucina).
- Per motivi di sicurezza osservare le seguenti **distanze minime** da altri oggetti/pareti/apparecchi di cucina:
 - Distanza laterale almeno 5 cm
 - Distanza posteriore almeno 10 cm
 - Distanza superiore almeno 10 cm
- **Non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina.**
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio né coprirlo: pericolo di surriscaldamento! L'apparecchio deve essere collocato in un luogo ben aerato.
- Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica

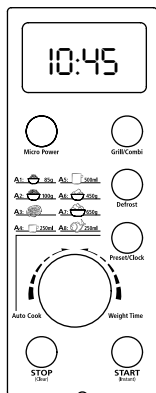


- Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda alla targhetta.
- Inserire la spina in una presa di corrente (230 V) con messa a terra.
Importante:
non incastrare il cavo né appoggiarlo nelle vicinanze di superfici calde (es. piastre di cottura). Non far penzolare il cavo. Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra con un amperaggio minimo di 10 A (sezione cavo min. 1.5 mm²) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina. Solo così l'apparecchio non sarà più allacciato alla corrente elettrica. Estrarre la spina senza tirare il cavo!



Impostare l'ora

- In caso di interruzione di corrente è necessario impostare l'ora.
- Inserendo la spina si sente un bip sonoro e sul display dell'ora lampeggia la scritta «:».
- Premere il tasto Preset/Clock. Si sente un bip sonoro e il display delle ore lampeggia. Impostare l'ora con la manopola.
- Premere di nuovo il tasto Preset/Clock. Si sente un bip sonoro e il display dei minuti lampeggia. Impostare i minuti con la manopola.
- Con la rinnovata pressione del tasto Preset/Clock terminare il processo di impostazione (sul display appare in alto a destra il simbolo dell'orologio).



Sicurezza bambini

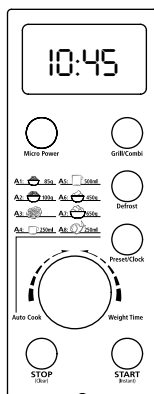
- Il forno a microonde dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini da attivare in caso di assenza dell'utente.
- Ad apparecchio spento, mantenere premuto per almeno 3 secondi il tasto STOP/Clear. Si sente un bip sonoro e sul display appare «OFF» e il simbolo di un lucchetto.
- Disattivare il dispositivo di sicurezza premendo di nuovo a lungo il tasto STOP/Clear. Si sente un bip sonoro e sul display appare di nuovo l'ora.

Tutto quanto c'è da sapere sulla cottura a microonde

- Con la cottura a microonde gli alimenti cuociono nel proprio sugo; il riscaldamento avviene dall'interno verso l'esterno (si aggiunge un po' di liquido a dipendenza dell'alimento).
- Le microonde vengono proiettate dentro gli alimenti, ciò che può produrre un riscaldamento irregolare. Distribuire quindi gli alimenti in modo regolare nel recipiente di cottura e posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante, badando a rimastare gli alimenti a intervalli regolari (prima però premere il tasto STOP/Clear).
- Utilizzare soltanto stoviglie adatte per la cottura nel forno a microonde. Non è permesso l'utilizzo di recipienti metallici (ad es. barattoli).
- Non mettere oggetti metallici nel vano cottura (ad es. grossi cucchiaini), poiché potrebbero generarsi delle scintille e produrre dei danni all'apparecchio.
- Prima della cottura, punzecchiare con una forchetta gli alimenti con la pelle, la buccia o il guscio, ad es. uova, salsicce, patate. L'umidità interna può così defluire, evitando di far "scoppiare" l'alimento.
- Durante il riscaldamento di liquidi, ad es. nel bicchiere, bisogna prestare attenzione al cosiddetto ritardo di ebollizione: alcune zone del liquido possono giungere a ebollizione (100 °C) formando le tipiche bollicine di vapore. Spostando il bicchiere, gli strati interni si mescolano, generando un improvviso traboccamento del liquido (= ritardo di ebollizione). Si tratta di un processo normale. Per evitarlo si raccomanda di mettere nel bicchiere una sbarretta in vetro pulita, oppure di lasciar riposare per alcuni secondi il bicchiere nel vano cottura, una volta terminata la fase di riscaldamento.
- Il pane può bruciare; non lasciare l'apparecchio incustodito durante questo processo.



- Non utilizzare mai l'apparecchio senza anello girevole né piatto rotante.
- Mantenere sempre pulito l'interno della porta.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Attenzione: aprendo la porta può fuoriuscire del vapore!
- Quando in una ricetta si consiglia l'uso di pellicola di alluminio, badare che la pellicola sia ben aderente alla stoviglia o all'alimento e che sia mantenuta una distanza di almeno 2.5 cm tra la pellicola e le pareti del vano cottura.

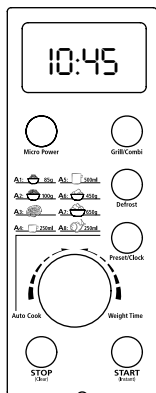


Avvio rapido (Instant Start)

- Premendo il tasto START/Instant il forno a microonde si avvia immediatamente alla massima potenza. La durata di cottura comporta 1 minuto.
- Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), che prosegue premendo nuovamente START/Instant.

Note:

- Fare ricorso all'avvio rapido soltanto in caso di esperienza con i forni a microonde.
- Osservare le note a pagina 42.
- Rimestare gli alimenti in modo regolare per garantirne il riscaldamento uniforme (premere dapprima il tasto STOP/Clear).
- Non riscaldare il pane con l'avvio rapido, altrimenti potrebbe bruciare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Attenzione: aprendo la porta può fuoriuscire del vapore bollente!
- Non far funzionare mai l'apparecchio senza alimenti.



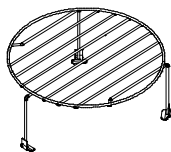
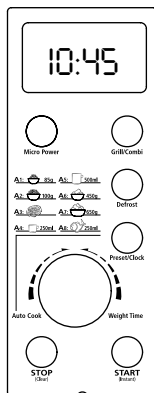
Cottura con le microonde (Micro Power)

- Osservare le note a pagina 42.
- Mettere **gli alimenti nel recipiente** e coprire (non utilizzare il foglio di alluminio). Posizionare il recipiente al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta (se la porta non è chiusa l'apparecchio non può funzionare).
- Con la rinnovata pressione del tasto Micro Power regolare il **livello di potenza**: 100, 80, 60, 40 oppure 20 P:
 - 100 P sta per 100 % = massimo, per la cottura rapida di carne, verdura, per riscaldare l'acqua, ecc.
 - 80 % = per la cottura mediamente rapida di uova, pesce, riso o minstre, riscaldamento di piatti precucinati
 - 60 % = medio, per la cottura al vapore
 - 40 % = per la scongelazione
 - 20 % = minimo, per tenere in caldo gli alimenti
- Selezionare con la manopola la durata di cottura in minuti e secondi (massimo 60:00 = 60 minuti).
- Il forno a microonde entra in funzione premendo il tasto START/Instant. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura restante.
- Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), per poi farlo proseguire premendo di nuovo START/Instant.
- Terminato il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
- Premere il tasto Stop.



Note:

- Per un riscaldamento uniforme rimestare in modo regolare gli alimenti (premere dapprima il tasto STOP/Clear).
- Il pane può bruciare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Attenzione: all'apertura della porta può fuoriuscire del vapore bollente!
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti.



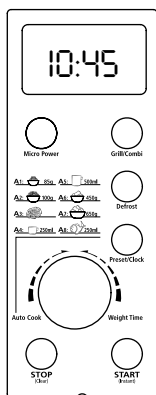
Microonde e grill (Grill / Combi)

- Osservare le note a pagina 42.
- È possibile utilizzare la funzione grill con o senza le microonde.
- **Mettere gli alimenti in un recipiente resistente alla cottura, oppure appoggiarli sulla griglia** (ad es. stuzzichini quali cornetti al prosciutto). Posizionare il recipiente o la griglia al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta (se la porta non è chiusa l'apparecchio non funziona).
Importante: è possibile utilizzare la griglia soltanto con la funzione grill (funzione «G»)!
- Con la rinnovata pressione del tasto Grill/Combi impostare la funzione: G (= soltanto Grill), C1 oppure C2 (combi 1 o 2):
 - G = Grill, per grigliare carne sottile, salsicce, ali di pollo, ecc.
 - C 1 = Combi Grill e Microonde. Questa funzione commuta in alternanza la funzione Grill e Microonde. È indicata per alimenti / carni con uno spessore maggiore.
 - C 2 = Combi Grill e Microonde. Come per C 1, ma la funzione Grill dura più a lungo.
- Selezionare con la manopola la durata di cottura in minuti e secondi (massimo 60:00 = 60 minuti).
- Premendo il tasto START/Instant viene messo in funzione il forno a microonde. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
- Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), per poi farlo proseguire premendo di nuovo START/Instant.
- Terminato il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
- Premere il tasto Stop.



Note:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Per un riscaldamento uniforme rimastare in modo regolare gli alimenti (premere dapprima il tasto STOP/Clear).
- Il pane può bruciare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Attenzione: all'apertura della porta può fuoriuscire del vapore bollente! Attenzione: dopo aver grigliato gli alimenti, il recipiente e il grill sono molto caldi!
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti.



Scongelazione (Defrost)

- Osservare le note a pagina 42.
- **Pesare l'alimento da scongelare**, metterlo nel **recipiente** e coprire (non utilizzare fogli di alluminio). Posizionare il recipiente al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta (altrimenti l'apparecchio non funziona).
- Premendo ripetutamente il tasto Defrost impostare il **livello di scongelazione**: d1, d2 o d3:
 - d1: per scongelare il pesce (peso da 0.1 fino a 2 kg).
 - d2; per scongelare il pollame (peso da 0.2 fino a 3 kg).
 - d3; per scongelare i frutti di mare (peso da 0.1 fino a 0.9 kg).
- Selezionare il peso con la manopola.
- Premendo il tasto START/Instant si avvia il processo di scongelamento. Sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di scongelamento (= pausa), per poi farlo proseguire premendo di nuovo START/Instant.
- Terminato il tempo di scongelazione l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
- Premere il tasto Stop.

Note:

- Per un riscaldamento uniforme rimestare in modo regolare gli alimenti (premere dapprima il tasto STOP/Clear).
- Di regola, il processo di scongelamento dura più a lungo di quello di cottura.
- Non appena è possibile tagliare con un coltello l'alimento scongelato, il processo di scongelamento è concluso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il processo di scongelamento.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti.



Consigli per la scongelazione

Cotolette

- Coprire le fettine di carne con una pellicola di alluminio.
- Mettere delle sottili sezioni da scongelare al centro di un piatto piano, senza sovrapporle. Separare le fettine non appena scongelano.
- Dopo il bip sonoro, girare con delicatezza l'alimento da scongelare. Coprire con pellicola di alluminio le parti già scongelate.
- Premere il tasto Instant/Start e far proseguire il processo di scongelamento.

- Dopo il processo di scongelamento, lasciar riposare le cotolette, coperte con l'apposita pellicola, per ca. 5–15 minuti.

Carne macinata

- Mettere la carne macinata surgelata su un piatto piano, coprendone i bordi.
- Dopo il bip sonoro, girare la massa, togliendo le parti già scongelate. Coprire i bordi con piccoli pezzi di pellicola di alluminio.
- Premere il tasto Instant/Start per far proseguire il processo di scongelamento.
- Dopo il processo di scongelamento, lasciar riposare, coprendo, per ca. 5–15 minuti.

Arrosto (manzo/maiale/agnello)

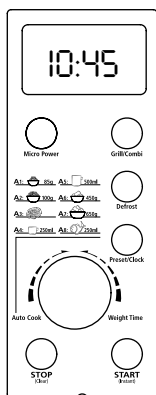
- Coprire i bordi con pellicola di alluminio.
- Mettere l'arrosto su un piatto piano (superficie di taglio verso alto).
- Dopo il bip sonoro girare il pezzo di carne. Coprire con pellicola di alluminio le parti già scongelate.
- Premere il tasto Instant/Start e far proseguire il processo di scongelamento.
- Dopo il processo di scongelamento, lasciar riposare, coprendo, per ca. 10–30 minuti.

Pollame

- Coprire alcune parti con pellicola di alluminio (ad es. ali, cosce).
- Mettere su un piatto piano (petto rivolto in basso).
- Dopo il bip sonoro girare la carne. Coprire con l'apposita pellicola le parti già scongelate.
- Premere il tasto Instant/Start e far proseguire il processo di scongelamento.
- Dopo il processo di scongelamento, lasciar riposare, coprendo, per ca. 15–30 minuti. Nota: dopo aver lasciato riposare, sciacquare brevemente il pollame sotto l'acqua corrente e asciugare picchiettando.

Pollame a pezzi (ali/cosce)

- Coprire le parti sporgenti con l'apposita pellicola.
- Mettere su un piatto piano.
- Dopo il bip sonoro è necessario girare gli alimenti, coprendo le parti già scongelate con pellicola di alluminio.
- Premere il tasto Instant/Start e far proseguire il processo di scongelamento.
- Dopo il processo di scongelamento, lasciar riposare, coprendo, per ca. 5–30 minuti.



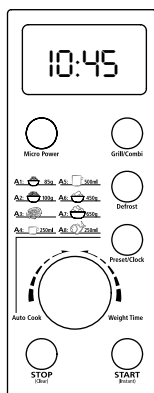
Cottura automatica (Auto Cook)

- Osservare le note a pagina 42.
- L'apparecchio dispone della funzione di cottura automatica, con cui è possibile cucinare in modo semplice 8 diversi cibi.
- Ruotando la manopola selezionare il programma automatico desiderato: da A 1 ad A 8:
 - A1: preparazione di popcorn (peso 85 g).
 - A2: come A1 (peso 100 g).
 - A3: riscaldare tranci di pizza (peso 150 g).
 - A4: riscaldare bevande (250 ml).
 - A5: riscaldare bevande (500 ml).
 - A6: cuocere le patate (450 g). Tagliare le patate a fette sottili di 5 mm e mettere su un piatto. Aggiungere un po' d'acqua per evitare che le patate secchino.
 - A7: come A6 (650 g).
 - A8: pesce cotto al vapore (450 g). Squamare e lavare il pesce. Incidere la pelle. Mettere il pesce su un piatto piano di ca. 22-27 cm di diametro. Cospargere leggermente di erbe aromatiche. Dopo la cottura lasciar riposare il pesce per 2 minuti.
- Premendo il tasto START/Instant si avvia il programma di cottura automatico. Sul display appare il tempo di cottura rimanente.
- Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), che prosegue premendo nuovamente START/Instant.
- Terminato il programma di cottura automatico, l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
- Premere il tasto Stop.

Note:

- Prima della preparazione gli alimenti devono essere a temperatura ambiente (20-25 C°).
- Differenze di quantità influiscono in modo diretto sul risultato di cottura.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Attenzione: aprendo la porta può fuoriuscire del vapore bollente!
- Non mettere mai in funzione il microonde senza alimenti.





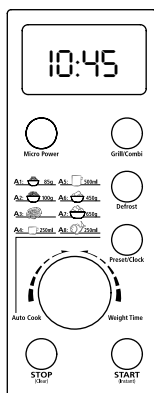
Funzione Timer (Auto Start)

- Osservare le note a pagina 42.
- Con la funzione Timer il processo di cottura può essere avviato nel momento prestabilito. Importante: durante il processo di cottura l'apparecchio va sorvegliato!
- Per la funzione Timer è necessario impostare l'ora (vedi pagina 41).
- Mettere gli **alimenti nel recipiente** e coprire (non utilizzare il foglio di alluminio). Posizionare il recipiente al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta (altrimenti l'apparecchio non funziona).
- **Esempio:** si desidera avviare il processo di cottura alle ore 12.30. Potenza microonde 100 % e durata della cottura 9 minuti e 30 secondi:
 - Premendo ripetutamente il tasto Micro Power impostare il livello di potenza: «100 P» per 100%.
 - Con la manopola selezionare la durata della cottura in minuti e secondi: «9:30».
 - Mantenere premuto il tasto Preset/Clock per 3 secondi. Si sente un bip sonoro e il display dell'ora lampeggia. Con la manopola impostare l'ora di avvio del timer, ad es. «12».
 - Premere di nuovo il tasto Preset/Clock. Con la manopola impostare i minuti dell'orario di avvio, ad es. «30».
 - Premendo di nuovo il tasto Preset/Clock avviare la funzione Timer (sul display lampeggia il simbolo dell'ora).
 - L'apparecchio si accende automaticamente al momento richiesto e con la potenza desiderata e si spegne di nuovo una volta terminato il processo di cottura.
 - Premere il tasto Preset/Clock per controllare il tempo di avvio. È possibile disattivare la funzione timer con Stop (il simbolo dell'ora non lampeggia più).
 - Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), che prosegue premendo nuovamente START/Instant.
- Dopo il processo di cottura, l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
- Premere il tasto Stop.



Note:

- Non utilizzare quegli alimenti che si deteriorano a temperatura ambiente fino all'avvio del processo di cottura (quindi non pesce, pollame crudo o carne).
- La funzione Timer non funziona per il programma automatico o per la scongelazione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.



Cottura multilivello

- Osservare le note a pagina 42.
- Il microonde è inoltre in grado di memorizzare due diversi processi di cottura (ad es. prima la cottura a microonde e poi il grill).
- **Esempio:** cuocere per 3 minuti con la massima potenza microonde, del 100%, quindi grigliare per 9 minuti:
 - Con la rinnovata pressione del tasto Micro Power impostare il **livello di potenza**: «100 P» per 100%.
 - Con la manopola selezionare la durata di cottura in minuti e secondi: «3:00».
 - Premere ripetutamente il tasto Grill/Combi finché sul display appare «G».
 - Con la manopola selezionare la durata della funzione grill in minuti e secondi: «9:00».
 - Premendo il tasto START/Instant si avvia il forno a microonde. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura restante.
 - Premendo STOP/Clear è possibile interrompere in ogni istante il processo di cottura (= pausa), che prosegue premendo nuovamente START/Instant.
 - Dopo il processo di cottura, l'apparecchio si spegne. Si sentono dei bip sonori e sul display appare «End».
 - Premere il tasto Stop.



Note:

- Rimestare gli alimenti in modo regolare per garantirne il riscaldamento uniforme (premere dapprima il tasto STOP/Clear).
- Il pane può bruciare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Attenzione: aprendo la porta può fuoriuscire del vapore bollente! Attenzione: con la funzione grill gli alimenti e il recipiente diventano molto caldi!
- Non far funzionare mai l'apparecchio senza alimenti.



Consigli generali per la cottura al microonde

- Osservare le note a pagina 42.
- Disporre con cura gli alimenti sul piatto (le parti più spesse verso l'esterno).
- Tenere piuttosto indietro il tempo di cottura e, se è il caso, aumentare secondo necessità (per evitare di «scuocere» gli alimenti).
- Coprire gli alimenti (con carta da cucina, pellicola per microonde), per evitare spruzzi nel vano cottura.
- Proteggere gli alimenti per evitare che alcune parti «scuociano» (ad es. coprire le parti del pesce più sottili con un po' di pellicola di alluminio).
- Rimestare gli alimenti a intervalli regolari.
- Girare i grossi pezzi a intervalli regolari.
- Girare gli alimenti (ad es. le polpettine di carne) nella metà del tempo e spostarle dal centro verso il bordo esterno.
- Dopo la cottura lasciar riposare gli alimenti. Se necessario, togliere gli alimenti dal forno e rimestare brevemente. Lasciar riposare gli alimenti coperti, in modo che non «scuociano».
- Sorvegliare il processo di cottura e il grado di riscaldamento. La cottura è raggiunta non appena:
 - gli alimenti rilasciano vapore dappertutto (e non soltanto ai bordi del piatto)
 - le cosce di pollo sono facili da girare
 - la carne di maiale e di pollame non è più rosa
 - il pesce presenta un colore opaco regolare e la carne diventa morbida.
- Durante il processo di cottura gli alimenti rilasciano umidità. Coprire perciò sempre gli alimenti affinché non seccino o non si formi una condensazione troppo alta nel vano cottura. Assicurarsi che le feritoie di ventilazione siano libere!
- Se per una perfetta doratura si utilizzano delle stoviglie speciali, è necessario mettere un piatto in porcellana adatto al microonde e resistente al calore tra il recipiente di cottura e il piatto rotante (per evitare danni al piatto rotante e all'anello girevole. Non superare i tempi di cottura consigliati dal fabbricante delle stoviglie).
- Tendere sempre perfettamente la pellicola trasparente per il microonde, non deve toccare gli alimenti!
- Non tutte le stoviglie in plastica resistenti al microonde sono indicate per la cottura di alimenti ad alto contenuto di zuccheri o di grassi (osservare le indicazioni del fabbricante).



Dopo l'uso

- Estrarre la spina dalla presa di corrente (l'apparecchio è completamente spento solo se si estrae la spina dalla presa!).



Indicazioni per la pulizia

- Prima della pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Pulizia dell'apparecchio:

- Pulire le parti esterne e interne dell'apparecchio con un panno leggermente umido. Badare soprattutto all'eliminazione completa di eventuali residui di cibo dalle pareti e dal soffitto del vano cottura. Non usare sostanze corrosive o spugnette abrasive.
- Pulire la porta, comprese le guarnizioni e la finestra di visualizzazione, da entrambi i lati con un panno umido, quindi asciugare bene.



Importante!

- Non deve assolutamente entrare acqua nelle feritoie di ventilazione!

Smaltimento

Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.

Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!).

Garanzia

Per gli elettrodomestici KOENIG concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Garantiamo la sostituzione gratuita di componenti dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia avessero subito danni conseguenti a difetti di materiale o di fabbricazione. L'apparecchio è da inviare nel suo imballaggio originale o comunque con un imballaggio adeguato. La garanzia decade in caso di uso improprio del prodotto o di riparazioni effettuate da terzi non autorizzati. Non sono coperti da garanzia i danni causati all'apparecchio derivanti ad es. da incrostazioni di calcare o altri danni derivanti dalla normale usura.

Conservare lo scontrino d'acquisto, vale come prova di garanzia.



KUNDENDIENST / SERVICE APRÈS-VENTE / SERVIZIO CLIENTI

DKB Household AG, Service Center

Grindelstrasse 3-5
CH-8303 Bassersdorf

Tel. + (0)43 266 16 00

Fax + (0)43 266 16 10

Mail: servicecenter@dkbrands.com

VERTRIEB / DISTRIBUTION / DISTRIBUZIONE

DKB Household AG

Eggbühlstrasse 28
Postfach

CH-8052 Zürich

Tel. 044 306 11 11

Fax 044 306 11 12

www.koenig-ag.ch

Mail: household@dkbrands.com

D01170?? Mikrowelle (V1/Ho)