

SILVERCREST®



MICROWAVE SMW 700 D3

GB

MICROWAVE
Operation and safety notes

FI

MIKROAALTOUUNI
Käyttö- ja turvaohjeet

SE

MIKROVÅGSUGN
Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

DK

MIKROBØLGEOVN
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

PL

KUCHENKA MIKROFALOWA
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

LT

MIKROBANGŲ KROSNELĖ
Naudojimo ir saugos pastabos

EE

MIKROLAINEAHI
Kasutamise- ja ohutusjuhised

LV

MIKROVIĻŅU KRĀSNIS
Eksploatacijas un drošības norādījumi

DE AT BE CH

MIKROWELLE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07733
Version: 09/2025

IAN 500496_2504

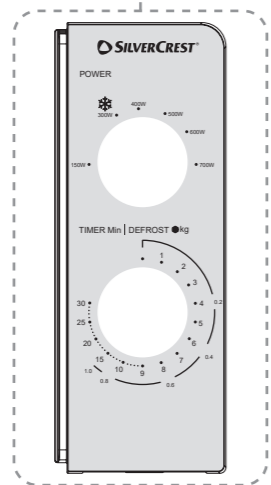
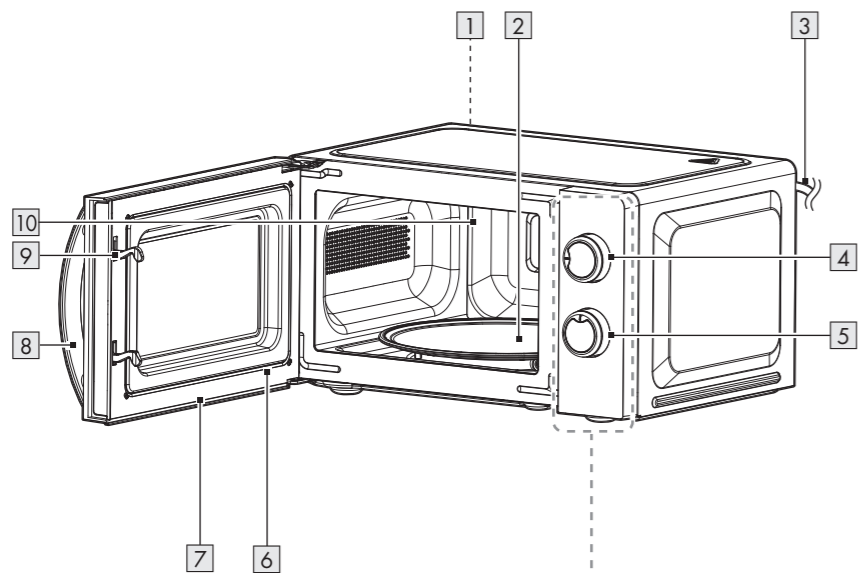
2★

IAN 500496_2504

SE DK PL LV LT

GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	23
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	41
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	59
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	77
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	96
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	115
LV	Eksploatacijas un drošības norādījumi	Lpp.	135
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	156














A



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	8
Basic principles of microwave cookery	Page	12
Using suitable cookware	Page	12
Before first use	Page	13
Positioning the product	Page	13
Assembly	Page	13
Operation	Page	13
Cooking food	Page	13
Selecting the power level	Page	14
Setting the cooking time	Page	14
Starting the cooking process	Page	14
Defrosting food	Page	14
Cooking and defrosting tables	Page	15
Cooking table	Page	15
Cooking with the microwave	Page	15
Defrosting table	Page	16
Heating Frozen food	Page	16
Recipes	Page	16
Chocolate mug cake	Page	16
Caramel corn	Page	16
Breakfast potatoes	Page	17
Microwave salmon	Page	17
Meatloaf	Page	18
Microwave Lemon Garlic Shrimp	Page	18
Microwave Mac and Cheese	Page	18
Microwave Risotto	Page	19
Microwave Stuffed Bell Peppers	Page	19
Microwave Eggplant Parmesan	Page	20
Cleaning and care	Page	20
Troubleshooting	Page	21
Disposal	Page	21
Warranty	Page	21
Warranty claim procedure	Page	22
Service	Page	22

Warnings and symbols used

The following warnings are used in the user manual, short manual and on the packaging:

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Symbol for protective earth
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – hot surface!
 <p>ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.</p>	 Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>	 Suitable for dishwashers (only turntable 2)
CE CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information Instructions for use

MICROWAVE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is intended for heating and preparing food. Do not use it for any other purpose.

The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packing materials before use.

- 1x Microwave
- 1x Turntable
- 1x Turntable holder
- 1x Rollers
- 1x User manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Ventilation openings (rear of product – not illustrated)
- 2 Turntable with rollers and turntable holder
- 3 Power cord with power plug
- 4 **POWER** knob
- 5 **TIMER** knob
- 6 Door assembly (door seal)
- 7 Door frame
- 8 Handle
- 9 Catch
- 10 Cooking chamber

● Technical data

Nominal voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1100 W
Power consumption at off mode:	0.1 W
Protection class:	I
Power output:	700 W
Microwave frequency:	2450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 17 litres
Weight:	approx. 9.9 kg
Measurements:	approx. 446 x 241 x 359 mm

GS-certified (SGS)

- This product fulfils the requirement of the European standard EN 55011.
- In conformity with this standard, this product is classified as Group 2 Class B equipment.
- Group 2 = The product intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
- Class B equipment = The product is suitable to be used in domestic establishments.



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARIZE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the product. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ WARNING! If the door or door seals are damaged, the product must not be operated until it has been repaired by a competent person.

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

⚠ WARNING! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking with the product.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.

- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

- People fitted with a heart pacemaker should consult their doctor about the possible risks of using his product before taking it into use.

⚠ DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the hot surface of product while in use nor immediately after use.

- **⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Positioning the product

- **⚠ ATTENTION!** Do not install the product above a cooker or any other heat-generating device. Installation in such a location could cause damage to the product.

Operation

⚠ DANGER! Risk of fire!

Remove all metallic closures from the packaging of the food that you intend to heat.


- Do not move the product while it is in operation.
- Never operate the product when it is empty.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not place flammable materials close to the product.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Always clean the door seals, cavities and adjacent parts (see "Cleaning and care").
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

The operation of the product may cause interference on your radio, television or similar devices.

If such interference occurs, it can be reduced or corrected by the following remedial measures:

- Clean the door and the door seals of the product.
- Realign the aerial of your radio or television.
Keep the product and the receiver spatially separated.
- Move the product away from the receiver.
- Plug the product into another wall socket. The product and the receiver should be connected to different circuits.

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

- Do not try to operate the product while the door is open. This can lead to you being exposed to a potentially harmful dose of microwave radiation. It is also important not to break or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the door. Make sure that there is no food or cleaning agent residue left on the seals.

● **Basic principles of microwave cookery**

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once. Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.

- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.
- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated. To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber ¹⁰ for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only microwaveable popcorn shall be used.

● **Using suitable cookware**

- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, do not use products made of recycled paper. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Microwave
Heatproof glass	Yes
Non-heatproof glass	No
Heatproof ceramic	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes
Kitchen roll	Yes
Metal tray/plate	No
Aluminium foil and foil containers	No

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use metallic objects when you are using the product. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

● Before first use

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never operate the product when it is empty.
- Remove the packaging material (including cardboard and tape inside the cooking chamber **10**). Check if all parts are complete.
 - Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
 - Clean the surface with a dry cloth to remove water or dust.

● Positioning the product

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** This product is not suitable for installation in a kitchen cabinet. In closed cabinets, the ventilation of the product is not sufficiently guaranteed. The product could then be damaged and there is a risk of fire!
- Place the product on a flat surface that leaves enough space for ventilation:
 - A minimum of 10 cm of free space must remain between the product and the adjacent walls (including side and back wall). It must remain possible to fully open the door **7**.
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

● Assembly

- Insert the turntable holder **2** on the turntable drive (inside the cooking chamber **10**).
- Place the roller **2** on the roller surface (inside the cooking chamber **10**).
- Place the turntable **2** on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
- Connect the power plug **3** with a socket-outlet.

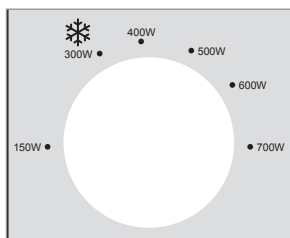
● Operation

- ⓘ NOTE:** There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.

● Cooking food

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never use metallic objects when you are using the product. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

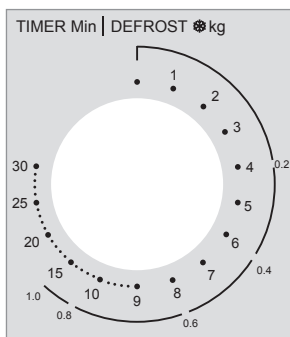
● Selecting the power level



- Use the **POWER** knob [4] to select one of 6 power levels:

Power level	Cooking power	Power
LOW	21 %	150 W
DEFROSTING FOOD ❄️	43 %	300 W
M. LOW	57 %	400 W
MED	71 %	500 W
M. HIGH	86 %	600 W
HIGH	100 %	700 W

● Setting the cooking time



- Turn the **TIMER** knob [5] to set a cooking time of up to 30 minutes.

- ① **NOTE:** Selecting a time of less than 2 minutes: Turn the **TIMER** knob [5] past 2 minutes and then return to the desired time. This action provides more accurate results.

● Starting the cooking process

- Once power level and time are set, the product starts cooking.
- When the set cooking time has expired, the cooking process ends automatically and ring sounds.

- ① **NOTE:** Always return the **TIMER** knob [5] to the **0** position under the following circumstances:

- Food is removed from the product before the set cooking time has expired.
- The product is not used.

- **Stopping the cooking process early:**

- Turn the **TIMER** knob [5] back to the **0** position.
- Open the door [7] by its handle [8].

- ① **NOTE:** The product enters off mode.

● Defrosting food

Use the ❄️ setting on the **POWER** knob [4] for defrosting food.

- ① **NOTES:**

- Select the defrost function on the outer line on the **TIMER** knob [5]. The defrost function indicates the approximate time needed to defrost for the corresponding weight of minced meat.

Example:

Defrosting 400 g of minced meat:

Select the power level for defrosting food (**300 W**): Rotate the **POWER** knob [4].

Rotate the **TIMER** knob [5] to **0.4 kg** on the outer line. This setting refers to 6 minutes.

- To ensure uniform defrosting, some foods should be mixed or turned after around two thirds of the cooking time.
- After the set time has elapsed: ring sounds.

● Cooking and defrosting tables

● Cooking table

- The cooking table below gives different application examples and the describes the different settings needed.

Cooking power	Power	Application example	Weight	Time (approx.)
21 %	150 W	Softening ice cream	100 ml	1 min
43 %	300 W	Melting butter Defrosting food	100 g see defrosting table	2 min
57 %	400 W	Heating liquid (from fridge)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cooking rice	100 g with 250 ml water	15 min
86 %	600 W	Heating frozen vegetables	200 g	4 min
100 %	700 W	Heating frozen instant pasta	300 g	6 min

● Cooking with the microwave

Food	Amount	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	600	10-15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	500	5-10	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Potatoes	500 g	700	8-10	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Rice	100 g rice + 250 ml water	600	15	Rinse the rice before cooking.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Prepared according to recipe instruction.
Meat loaf	600 g	700	23-28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.

● Defrosting table

- Below table shows the approximate defrost time needed for different weights.
- Extend the defrosting time as necessary if the desired weight is not yet defrosted.

Weight	Defrost time (minced meat)	Defrost time (vegetables)
0.2 kg	4 min	4 min
0.4 kg	6 min	8 min
0.6 kg	8 min	12 min
0.8 kg	12 min	16 min
1.0 kg	15 min	20 min

● Heating Frozen food

Food	Weight	Power (W)	Time (min)
Soup	400 ml	600	8-10
Stew	500 g	600	10-13
Side dishes (e.g. rice, pasta)	500 g	600	8-10
Vegetables	300 g	600	8-10

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min


 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min


Ingredients

4 tbsp	Flour
¼ tbsp	Baking powder
4 tbsp	Caster sugar
2 tbsp	Cocoa powder
1	Egg
3 tbsp	Milk
3 tbsp	Vegetable oil
A few drops	Vanilla extract or another extract (optional)
2 tbsp	Chocolate chips, nuts, or raisins (optional)

Preparation

1. Add flour, baking powder, caster sugar, and cocoa powder in a large, microwave-safe mug. Mix all ingredients.
2. Add an egg and mix all ingredients.
3. Add milk and vegetable oil. Add vanilla extract or another extract, if desired. Mix all ingredients until the mixture is smooth.
4. If desired, add chocolate chips, nuts, or raisins. Mix all ingredients.
5. Place the mug on the centre of the turntable . Cook the cake at 700 W for 2 minutes or until the cake stops rising and becomes firm.
6. Wear oven mitts to remove the hot mug. Enjoy the tasty cake!

● Caramel corn

 24 min

 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min


Ingredients

60 g	Corn kernel
240 g	Brown sugar
60 ml	Corn syrup
3 tbsp	Unsalted butter
½ tsp	Salt
1 tsp	Vanilla extract
¼ tsp	Baking soda
A few drops	Vegetable oil (optional)

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the corn at 700 W for 4 minutes or until you do not hear the “pop” sound anymore.
3. Preparing caramel: Add sugar, corn syrup, butter, and salt in a large, microwave-safe bowl. Cook the mixture at 700 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 700 W for another 2 minutes until it forms many bubbles.
4. Add vanilla extract and baking soda to the caramel mixture and stir it well. Immediately add a third of the hot caramel over the popcorn in the bag. Close the bag and shake it to coat the popcorn. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
5. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

2	Medium-sized potatoes (peeled and sliced)
½	Onion (sliced)
¼ tsp	Salt
⅛ tsp	Pepper
¼ tsp	Garlic salt
60 g	Cheddar cheese

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.
3. Place the bowl on the centre of the turntable [2]. Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 500 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Microwave salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

1 pc	Salmon (400 g)
½ tsp	Pepper
½ tsp	Salt
2 tsp	Water
¼	Lemon

Preparation

1. Take out the salmon from fridge. If it was in frozen state, defrost it by setting power to 300 W and the time to 6 min.
2. Take out the defrosted salmon and season with pepper and salt.
3. Put the seasoned salmon on a dish and add 2 tsp of water, after that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.
4. Put the dish on turntable. Set the microwave power to 600 W and cook for 7 min.
5. Add little lemon juice and serve.

● Meatloaf

 33-38 min

 x 2-3

Preparation time:	10 min
Cooking time:	23-28 min

Ingredients

500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs
¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt
For the sauce:	
75 ml	Water
1 tbsp	Mustard
2 tbsp	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
Optional	Parsley

Preparation

1. Mix the minced beef, onion, beaten egg and bread crumb to make a meat loaf dough and season with salt and pepper.
2. Form a meat loaf and place it in a microwaveable dish. After that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.

3. Cook the meat loaf for around 18-23 minutes at 700 W Microwave power.
4. Meanwhile, combine all the ingredients for sauce in a small bowl.
5. After the meat loaf is done, drizzle the sauce over meat loaf. Cover and microwave for 5 minutes at 700 W Microwave power.
6. Serve and Enjoy.

● Microwave Lemon Garlic Shrimp

 10 min

 x 1-2

Cooking time:	10 min
---------------	--------

Ingredients

200 g	Shrimp, peeled and deveined
2 cloves	Garlic, minced
1	Lemon, juiced
30 g	Butter
1 tbsp	Chopped parsley
Salt and pepper to taste	

Preparation

1. Place shrimp in a microwave-safe dish.
2. Add garlic, lemon juice, butter, salt, and pepper.
3. Cover and microwave on high for 3-4 minutes, or until shrimp are pink and cooked through.
4. Garnish with parsley and serve over rice or pasta

● Microwave Mac and Cheese

 20 min

 x 1

Cooking time:	20 min
---------------	--------

Ingredients


100 g	Elbow macaroni
120 ml	Water
60 ml	Milk
20 g	All-purpose flour

20 g	Butter
60 g	Cheddar and mozzarella cheese
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

1. Cook the Pasta: Combine macaroni and water in a microwave-safe bowl. Put the bowl on turntable and microwave at 700 W for 5–6 minutes, stirring halfway.
2. Make the Cheese Sauce: Melt the butter at 500 W for 2 minutes. Stir in the flour and milk until the mixture is smooth and thickened. Stir in the cheese, salt and pepper.
3. Combine Pasta and Sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
4. Combine and Serve: Microwave at 700 W for another 5–6 minutes until cheese is melted and creamy.

● Microwave Risotto

 23 min

 x 1-2

Cooking time:	23 min
---------------	--------


Ingredients

200 g	Arborio rice
480 ml	Chicken or vegetable broth
120 ml	White wine (optional)
60 g	Grated Parmesan cheese
80 g	Chopped onion
1 clove	Garlic, minced (approximately 3 grams)
15 g	Butter
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

1. Cook the Onion and Garlic:
 - In a microwave-safe bowl, combine chopped onion, minced garlic, and butter. Microwave at 700 W for 2–3 minutes until the onion is translucent.
2. Cook the Rice:
 - Add Arborio rice to the bowl and stir to coat with the butter mixture.
 - Add broth and white wine (if using). Microwave at 700 W for 10–12 minutes, stirring every 3–4 minutes, until the rice is tender and creamy.
3. Finish the Risotto:
 - Stir in grated Parmesan cheese. Microwave at 700 W for an additional 2–3 minutes to heat through. Season with salt and pepper and serve hot.

● Microwave Stuffed Bell Peppers

 15 min

 x 1-2

Cooking time:	15 min
---------------	--------

Ingredients

2	Bell peppers
120 g	Cooked rice
120 g	Ground beef or turkey
120 ml	Tomato sauce
30 g	Shredded cheddar and mozzarella cheese
40 g	Chopped onion
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation

1. Prepare the Bell Peppers:
 - Cut the tops off the bell peppers and remove seeds.
 - Place them in a microwave-safe dish.

2. Cook the Filling:
 - In a microwave-safe bowl, combine cooked rice, ground meat, tomato sauce, chopped onion, and optional herbs.
 - Microwave at 700 W for 4–5 minutes until the meat is cooked through.
3. Stuff and Cook the Peppers:
 - Fill the bell peppers with the cooked mixture.
 - Top with shredded cheese.
 - Microwave at 700 W for 4–5 minutes until the peppers are tender and the cheese is melted.

● Microwave Eggplant Parmesan

 20 min

 x 1-2

Cooking time:	20 min
---------------	--------

Ingredients

1	Large eggplant, sliced into rounds
240 ml	Marinara sauce
120 g	Shredded mozzarella cheese
60 g	Grated Parmesan cheese
60 g	Breadcrumbs
1	Egg, beaten
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper


Preparation


1. Prepare the Eggplant:
 - Dip eggplant slices in beaten egg, then coat with breadcrumbs.
 - Place in a single layer on a microwave-safe plate.
2. Cook the Eggplant:
 - Microwave at 700 W for 5–6 minutes, turning halfway, until the eggplant is tender and the breadcrumbs are golden.
3. Assemble the Dish:
 - In a microwave-safe dish, layer marinara sauce, cooked eggplant slices, and shredded mozzarella cheese.


- Repeat layers until all ingredients are used, ending with a layer of mozzarella and Parmesan cheese.

4. Cook the Dish:
 - Microwave at 700 W for 8–10 minutes until the cheese is melted and bubbly.

● Cleaning and care

 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

ⓘ NOTES:

- Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **[10]** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Turntable: Clean the turntable **[2]** regularly with warm, soapy water. The turntable is suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door **[7]** (both sides)
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **[6]** and adjacent components

- Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door [7], wipe it off with a soft cloth. This can happen if the product is operated in extremely humid conditions.
- Odours: Remove odours regularly. Put a deep microwave bowl - filled with a cup of water, plus the juice and peel of a lemon - into the cooking chamber [10]. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door [7] is not properly closed.	Close the door [7].
The turntable [2] makes a loud noise when turning.	The turntable [2] is not correctly positioned on rollers and turntable the cooking chamber [10] holder.	Place the turntable [2] correctly in holder.
	The rollers [2] and/or the floor of the cooking chamber [10] are unclean.	Clean the rollers [2] and the floor of the cooking chamber [10].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 500496_2504) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

 **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657















E-Mail: owim@lidl.gb



Käytetyt varoitukset ja symbolit	Sivu	24
Johdanto	Sivu	25
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	25
Toimituksen sisältö	Sivu	25
Osien kuvaus	Sivu	25
Tekniset tiedot	Sivu	25
Turvallisuusohjeet	Sivu	26
Peruseriaatteet mikroaaltouunissa valmistamisesta	Sivu	30
Soveltuvien astioiden käyttäminen	Sivu	30
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	Sivu	31
Tuotteen sijoittaminen	Sivu	31
Kokoaminen	Sivu	31
Käyttäminen	Sivu	31
Ruoan valmistaminen	Sivu	31
Tehon valitseminen	Sivu	32
Valmistusajan asettaminen	Sivu	32
Valmistuksen aloittaminen	Sivu	32
Ruoan sulatus	Sivu	32
Valmistus- ja sulatustaulukot	Sivu	33
Valmistustaulukko	Sivu	33
Ruoan valmistaminen mikroaaltouunissa	Sivu	33
Sulatustaulukko	Sivu	34
Pakasteruoan lämmitys	Sivu	34
Reseptit	Sivu	34
Suklaa mukikakku	Sivu	34
Karamellimaissi	Sivu	34
Aamiaisperunat	Sivu	35
Mikroaallot lohi	Sivu	35
Lihamureke	Sivu	36
Mikroaaltouuni sitruunavalkosipulikatkaravut	Sivu	36
Mac-and-Cheese mikroaaltouunissa	Sivu	37
Mikroaaltouuni risotto	Sivu	37
Mikroaaltouuni täytetyt paprikat	Sivu	38
Mikroaaltouuni munakoiso parmesaanilla	Sivu	38
Puhdistus ja hoito	Sivu	39
Vianmääritys	Sivu	39
Hävittäminen	Sivu	40
Takuu	Sivu	40
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	40
Huoltopalvelu	Sivu	40

Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pikaohjeessa ja pakkauksessa on käytetty seuraavia varoituksia:

 <p>VAARA! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Vaara" kanssa merkitsee korkeaa riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 <p>Vaihtovirta/jännite</p>
	<p>Hz Hertsi (syöttötaajuus)</p>
	<p>W Watti</p>
 <p>VAROITUS! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Varoitus" kanssa merkitsee keskitason riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 <p>Suojamaaton merkki</p>
	 <p>Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.</p>
 <p>HUOMIO! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Huomio" kanssa merkitsee matalaa riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 <p>Vaara – sähköiskun vaara!</p>
	 <p>Varoitus – kuuma pinta!</p>
 <p>HUOMAA! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Huomaa" kanssa merkitsee mahdollista omaisuusvahinkoa.</p>	 <p>Elintarviketurvallinen: Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.</p>
 <p>HUOMAUTUS: Tämä symboli yhdessä merkisanan "Huomautus" kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.</p>	 <p>Kestää pesun astianpesukoneessa (vain pyörivä alusta [2])</p>
<p>CE</p> <p>CE-merkintä osoittaa, että laite on tähän tuotteeseen sovellettavien asiaankuuluvien EU-direktiivien mukainen.</p>	 <p>Turvallisuustiedot</p>  <p>Käyttöohjeet</p>

MIKROAALTOUUNI

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä tuote on tarkoitettu ruokien lämmittämiseen ja valmistamiseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen.

Tuote on suunniteltu käytettäväksi vain kotitalouksissa, eikä sitä saa käyttää lääkinällisissä tai kaupallisissa tarkoituksissa.

Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

● Toimituksen sisältö

Kun olet purkanut tuotteen pakkauksesta, tarkista, että toimitus on täydellinen ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttämistä.

- 1x Mikroaaltouuni
- 1x Pyörivä alusta
- 1x Pyörivän alustan pidike
- 1x Kehä
- 1x Käyttöohje

● Osien kuvaus

(Kuva A)

- 1 Tuuletusaukot (tuotteen takana – ei näy kuvassa)
- 2 Pyörivä alusta kehällä ja alustan pidikkeellä
- 3 Pistokkeellinen virtajohto
- 4 **VIRTA**-nappi
- 5 **AJASTIN**-nappi
- 6 Luukkukokoonpano (luukun tiiviste)
- 7 Luukun kehys
- 8 Kahva
- 9 Lukitus
- 10 Sisätila

● Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~, 50 Hz
Tehonkulutus:	1100 W
Virrankulutus sammutetussa tilassa:	0,1 W
Suojausluokka:	I
Antoteho:	700 W
Mikroaaltotaajuus:	2450 MHz
Sisätilan tilavuus:	noin 17 litraa
Paino:	noin 9,9 kg
Mitat:	noin 446 x 241 x 359 mm

GS-sertifioitu (SGS)

- Tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN 55011 vaatimukset.
- Standardin mukaisesti tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.
- Ryhmä 2 = tuote tuottaa käyttötarkoituksen mukaisesti radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa elintarvikkeiden lämpökäsittelyä varten.
- Luokan B laite = tuote soveltuu kotitalouskäyttöön.



Turvallisuusohjeet

TUTUSTU KAIKKIIN
TURVALLISUUS- JA
KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN
TUOTTEEN KÄYTTÖÄ! KUN
LUOVUTAT TÄMÄN TUOTTEEN
MUILLE, LIITÄ MUKAAN MYÖS
KAIKKI ASIAKIRJAT!

Jos vahinko aiheutuu näiden
käyttöohjeiden noudattamatta
jättämisestä, takuu ei kata sitä.
Välillisistä vahingoista ei oteta
vastuuta! Jos laitteen virheellisestä
käsitteystä tai turvallisuusohjeiden
noudattamatta jättämisestä
aiheutuu aineellisia vahinkoja tai
henkilövahinkoja, mitään vastuuta
ei oteta!

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVIA TARPEITA VARTEN

- Tätä tuotetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

- ⚠ **VAROITUS!** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, tuotetta ei saa käyttää ennen kuin se on korjautettu pätevällä henkilöllä.

- ⚠ **VAROITUS!** Kaikki huolto- ja korjaustyöt, jotka vaativat mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen poistamista, ovat vaaraksi henkilöille, jotka eivät ole päteviä tähän tehtävään.

▲ VAROITUS! Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, sillä ne voivat räjähtää helposti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Tuote on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloilla;
 - hotellien, motellien ja muiden asumisympäristöjen asiakkaiden käytössä;
 - aamiaismajoituspaikoissa.
- Tuotteen yläreunan yläpuolelle täytyy jättää 20 cm:n vapaa tila.
- Tuotteessa saa käyttää vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
- Tuotteessa ei saa kuumentaa metalliastioissa olevia ruokia tai juomia.
- Muovi- ja paperiastioissa kuumennettavia ruokia täytyy valvoa mahdollisen syttymisen varalta.
- Tuote on tarkoitettu ruokien ja juomien kuumennukseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, kotitossujen, pesusienten, kosteiden pesuliinujen yms. lämmittäminen voi johtaa loukkaantumisiin, syttymiseen tai tulipaloon.
- Jos tuotteesta nousee savua, tuote on kytkettävä pois päältä, pistoke on irrotettava ja luukku pidettävä suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.
- Mikroaalloilla kuumennettaessa juomat voivat yhtäkkiä ryöpsähtää ulos, joten astiaa on käsiteltävä varovasti.
- Vauvan tuttipullon ja lastenruokapurkkien sisältö täytyy sekoittaa tai ravistaa ja lämpötila tarkistaa ennen syöttämistä palovammojen välttämiseksi.
- Kuorellisia kananmunia ja koviksi keitettyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää, myös silloin, kun kuumennus on jo päättynyt.
- Tuote tulee puhdistaa ja ruokien jäännökset poistaa säännöllisesti.

- Tuotteen puutteellinen puhdistaminen voi vahingoittaa pintaa, mikä osaltaan voi vaikuttaa tuotteen käyttöikään ja johtaa mahdollisiin vaaratilanteisiin.
- Tuotetta ei saa puhdistaa höyrypesurilla.
- Tuotetta tulee käyttää vapaasti seisovana tuotteena. Sitä ei saa laittaa kaappiin tai vastaavaan kalusteeseen.

LISÄTURVALLISUUSOHJEET

- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulisi tiedustella lääkäriltä mahdollisista riskeistä ennen tuotteen käyttöä.

⚠ VAARA! Palovamman vaara! Tuote kuumenee käytön aikana. Älä kosketa tuotteen kuumaa pintaa käytön aikana tai heti käytön jälkeen.

⚠ VAARA! Sähköiskun vaara! Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

⚠ VAARA! Sähköiskun vaara! Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos tuotteessa on vaurioita.

- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut, jos siinä on näkyviä vaurioita.
- Ennen tuotteen yhdistämistä virransyöttöön, tarkista, että jännitteen ja virran nimellisarvot vastaavat tuotteen arvokilvessä ilmoitettuja virtalähteen tietoja.
- Suojaa virtajohto vaurioitumiselta. Älä anna sen roikkua terävien reunojen yli, älä anna sen jäädä puristuksiin tai taipua. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

Tuotteen sijoittaminen

⚠ HUOMAA! Älä sijoita tuotetta keittiölieden tai muun lämpöä säteilevän tuotteen yläpuolelle. Tällaiseen paikkaan sijoittaminen voi vaurioittaa tuotetta.

Käyttäminen

⚠ **VAARA! Tulipalovaara!**

Poista metallisulkimet kuumennettavien ruokien pakkauksista.


- Älä siirrä tuotetta, kun se on käytössä.
- Älä käytä tuotetta tyhjänä.
- Älä aseta tuotetta kuumille levyille (kaasu-, sähkö-, hiilikeittolevy jne.). Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla, puhtaalla, lämpöä kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
- Älä aseta mitään helposti syttyviä materiaaleja tuotteen lähelle.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Puhdistus ja hoito

⚠ **VAROITUS! Loukkaantumisvaara!** Irrota tuote verkkovirrasta ennen puhdistamista ja silloin, kun sitä ei käytetä.

- Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Suojaa tuote, sen virtajohto ja pistoke pölyltä, suoralta auringonvalolta, vesipisaroilta ja roiskuvilta vedeltä.

- Puhdista aina luukun tiivisteet, syvennykset ja viereiset osat (katso "Puhdistus ja hoito").

-  Älä irrota vaaleanharmaata kiillepeitelevyä, joka on kiinnitetty sisätilaan magnetronin suojaksi.
- Vaihdata tuotteen sisätilassa oleva lamppu vain pätevällä ammattihenkilöllä.

RADIOHÄIRIÖT MUISSA LAITTEISSA

Tuotteen käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radiossa, televisiossa tai vastaavissa laitteissa.

Jos tällaisia häiriöitä esiintyy, niitä voidaan vähentää tai korjata seuraavilla korjaavilla toimenpiteillä:

- Puhdista luukku ja luukun tiiviste.
- Suuntaa uudelleen radion tai television antenni. Aseta tuote ja vastaanotin eri huoneisiin.
- Siirrä tuote pois vastaanottimen lähetytyltä.
- Kytke tuote toiseen pistorasiaan. Tuote ja vastaanotin tulisi kytkeä eri virtapiireihin.

VAROTOIMENPITEET LIALLISALLE MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISEN VÄLTÄMISEKSI

- Älä yritä käyttää tuotetta, kun luukku on avoinna. Käyttö avoimella luukulla voi altistaa haitalliselle määrälle mikroaaltoenergiaa. Tärkeää on myös, että varmuuslukituksia ei murreta tai manipuloida.
- Älä kiinnitä mitään esineitä luukun väliin. Tarkista, että tiivistepinnoille ei kerääny ruokajäämiä tai pesuainejäänteitä.
- **Peruseriaatteen mikroaaltouunissa valmistamisesta**
 - **Valmistusaika:** Kiinnitä huomiota valmistusaikaan. Valitse lyhin annettu valmistusaika ja pidennä sitä tarpeen mukaan. Liian pitkään kypsennetyt ruoat voivat alkaa savuta tai syttyä palamaan.
 - **Elintarvikkeet:** Aseta elintarvikkeet tasaisesti. Leikkaa elintarvikkeet suurin piirtein yhtä suuriksi paloiksi. Aseta paksuimmat palat reunojen lähelle.
 - **Elintarvikkeiden peittäminen:** Peitä elintarvikkeet valmistuksen ajaksi mikroaaltouuniin soveltuvalla kuvulla. Kupu estää roiskeet ja elintarvikkeet lämpenevät tasaisesti.

- **Elintarvikkeiden kääntäminen:** Käännä elintarvikkeita tuotteen sisällä kerran, jotta ne, esimerkiksi kananliha tai hampurilaiset, kypsyvät nopeammin. Isot elintarvikkeet, esimerkiksi paisti, täytyy kääntää vähintään yhden kerran. Järjestä esimerkiksi lihapullat uudelleen puolessa välissä valmistusaikaa. Käännä lihapullat ja aseta ne astian keskeltä reunoille.
 - **Kuorelliset elintarvikkeet:** Pistele perunoiden, makkaroiden ja vastaavien kuoreen reikiä ennen valmistusta. Muutoin ne voivat räjähtää.
 - **Elintarvikkeet, joissa on paksu kuori:** Pistele reikiä kokonaisiin kurpitsoihin, omenoihin ja kastanjoihin sekä muihin samankaltaisiin elintarvikkeisiin ennen valmistamista.
 - **Rasvat ja öljyt:** Tuotteessa ei saa sulattaa mitään pakastettuja rasvoja tai öljyjä. Älä uppopaista ruokia tuotteessa. Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan.
 - **Juomat:** Kun tuotteella kuumennetaan juomia, kuplinta saattaa viivästyä, kun juoma kiehuu. Ole varovainen, kun käsittelet astiaa. Äkillisen ryöpsähtämisen välttämiseksi: Jos mahdollista, aseta tarvittaessa lasisauva nesteeseen kuumennuksen ajaksi. Anna nesteen seistä kuumennuksen jälkeen sisätilassa **10** noin 20 sekuntia äkillisen ryöpsähtämisen välttämiseksi.
 - **Popcorn:** Käytä popcornin valmistuksessa vain mikroaaltouuniin soveltuvaa popcornia.
- **Soveltuvien astioiden käyttäminen**
 - Mikroaaltouuniin soveltuva astia on mikroaallon läpäisevä päästäen energian astian läpi lämmittäessään elintarvikkeita. Mikroaallot eivät pysty läpäisemään metallia. Tästä syystä metalliastioita ei saa käyttää.
 - Älä käytä kierrätyspaperista tehtyjä astioita, kun käytät tuotetta lämmittämiseen. Ne voivat sisältää hyvin pieniä metallihiukkasia, jotka voivat synnyttää kipinöitä ja/tai paloja.

- Suosittelemme käyttämään pyöreitä/soikeita valmistusastioita nelikulmaisten tai pitkänomaisten astioiden sijasta, sillä kulmissa ruoka kypsyy helposti liikaa. Alla oleva luettelo auttaa sinua oikean valmistusastian valinnassa.

Astia	Mikroaaltouuni
Kuumuutta kestävä lasi	Kyllä
Kuumuutta kestävä matton lasi	Ei
Kuumuutta kestävä keramiikka	Kyllä
Mikroaaltouuniin soveltuvat muoviasiat	Kyllä
Talouspaperi	Kyllä
Metallitarjotin/-lautanen	Ei
Alumiinifolio ja foliorasiat	Ei

VAROITUS! Tulipalovaara! Älä koskaan käytä metalliastioita tuotteessa. Metallit heijastaa mikroaaltosäteilyä ja se aiheuttaa kipinöintiä. Tämä voi johtaa tulipaloon ja tuotteen vaurioitumiseen korjauskelvottomaksi!

● Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- VAROITUS! Tulipalovaara!** Älä käytä tuotetta tyhjänä.
- Poista pakkausmateriaali (mukaan lukien sisätilassa [10] olevat pahvit ja teipit). Tarkista kaikkien osien täydellisyys.
 - Puhdista tuote ja sen varusteet (katso "Puhdistaminen ja hoito").
 - Poista vesi tai pöly tuotteen pinnalta kuivalla liinalla.

● Tuotteen sijoittaminen

VAROITUS! Tulipalovaara! Tuotetta ei saa asentaa keittiökaappiin. Suljetuissa kaapeissa tuotteen riittävä ilmanvaihto ei voida taata. Tuote voi silloin vaurioitua ja tästä voi seurata tulipalovaara!

- Aseta tuote tasaiselle pinnalle, jossa on tarpeeksi tilaa ilmanvaihdolle:
 - Vähintään 10 cm:n vapaa tila täytyy jäädä tuotteen ja seinien väliin (mukaan lukien tuotteen sivut ja tausta). Luukku [7] täytyy olla mahdollista avata kokonaan.
 - Tuotteen yläreunan yläpuolelle täytyy jättää 20 cm:n vapaa tila.

● Kokoaminen

- Aseta pyörivän alustan pidike [2] pyörivän alustan paikkaan (sisätilaan [10]).
- Aseta kehä [2] kehäpinnalle (sisätilaan [10]).
- Aseta pyörivä alusta [2] kehan ja alustan pidikkeen päälle. Pyörivän alustan on kiinnityttävä kunnolla alustan pidikkeeseen.
- Yhdistä virtapistoke [3] pistorasiaan.

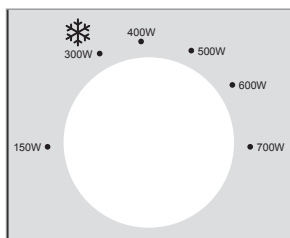
● Käyttäminen

- HUOMAUTUS:** Tuotteessa saattaa tulla hajua ensimmäisen käyttökerran aikana. Varmista riittävästä tuuletuksesta.

● Ruoan valmistaminen

VAROITUS! Tulipalovaara! Älä koskaan käytä metalliastioita tuotteessa. Metallit heijastaa mikroaaltosäteilyä ja se aiheuttaa kipinöintiä. Tämä voi johtaa tulipaloon ja tuotteen vaurioitumiseen korjauskelvottomaksi!

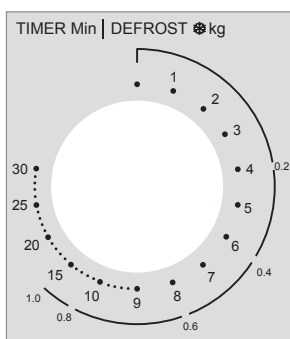
● Tehon valitseminen



- Käytä **VIRTA**-nuppia [4] ja valitse jokin 6 tehotasosta:

Tehotaso	Valmistusteho	Teho
ALHAINEN	21 %	150 W
RUOAN SULATUS ❄️	43 %	300 W
KESKIT. ALHAINEN	57 %	400 W
KESKITASO	71 %	500 W
KESKIT. KORKEA	86 %	600 W
KORKEA	100 %	700 W

● Valmistusajan asettaminen



- Käännä **AJASTIN**-nuppia [5] asettaaksesi valmistusajaksi enintään 30 minuuttia.

❗ **HUOMAUTUS:** Alle 2 minuutin ajan valitseminen: Käännä **AJASTIN**-nuppi [5] 2 minuutin ohi ja käännä sitten takaisinpäin haluttuun aikaan. Tämä toiminto tuottaa tarkempia tuloksia.

● Valmistuksen aloittaminen

- Kun tehotaso ja aika on valittu, tuote aloittaa valmistuksen.
- Kun asetettu valmistusaika on kulunut umpeen, valmistus päättyy automaattisesti ja kuuluu merkkiääni.

❗ **HUOMAUTUS:** Palauta **AJASTIN**-nuppi [5] 0-asentoon seuraavissa tapauksissa:

- Ruoka poistetaan tuotteesta ennen kuin asetettu valmistusaika on kulunut umpeen.
- Tuotetta ei käytetä.

□ **Valmistuksen pysäyttämisen aikaisemmin:**

- Käännä **AJASTIN**-nuppi [5] takaisin 0-asentoon.
- Avaa luukku [7] kahvasta [8].

❗ **HUOMAUTUS:** Tuote siirtyy sammutettuun tilaan.

● Ruoan sulatus

Käytä ❄️ ruoan sulatusasetusta **AJASTIN**-nupista [4].

❗ **HUOMAUTUKSET:**

- Valitse sulatustoiminto **AJASTIN**-nupin [5] ulommalta kehältä. Sulatustoiminto ilmoittaa likimääräisen ajan, joka tarvitaan tietyn painoisen jauhelihan sulattamiseen.

Esimerkki:

400 g jauhelihan sulattaminen:

Valitse ruoan sulatustehotaso (**300 W**):

Käännä **VIRTA**-nuppia [4].

Käännä **AJASTIN**-nuppi [5] kohtaan **0,4 kg** ulkokehällä. Tämä asetusta kestää 6 minuuttia.

- Jotta sulaminen olisi tasaista, joitakin elintarvikkeita tulee sekoittaa tai kääntää, kun sulatusajasta on kulunut 2/3.
- Merkkiääni kuuluu, kun asetettu aika on kulunut umpeen.

● **Valmistus- ja sulatustaulukot**

● **Valmistustaulukko**

- Alla olevassa valmistustaulukossa on erilaisia käyttöesimerkkejä ja kuvauksia tarvittavista asetuksista.

Valmistusteho	Teho	Käyttöesimerkki	Paino	Aika (noin)
21 %	150 W	Jäätelön pehennys	100 ml	1 min
43 %	300 W	Voin sulatus Ruoan sulatus	100 g katso sulatustaulukko	2 min
57 %	400 W	Nesteen lämmitys (jääkaapista)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Riisin keittäminen	100 g 250 ml vettä	15 min
86 %	600 W	Pakastevihannesten lämmitys	200 g	4 min
100 %	700 W	Pakastepastan lämmitys	300 g	6 min

● **Ruoan valmistaminen mikroaaltouunissa**

Ruoka	Määrä	Teho (W)	Aika (min)	Tiedot
Kalafilee	400 g	600	10-15	Lisää hieman vettä ja sitruunamehua.
Vihannekset	250 g	500	5-10	Paloittele vihannekset. Lisää hieman vettä. Sekoita aina välillä.
Perunat	500 g	700	8-10	Paloittele perunat. Lisää hieman vettä. Sekoita aina välillä.
Riisi	100 g riisiä + 250 ml vettä	600	15	Huuhtelee riisi ennen valmistusta
Jälkiruoka (esim. vanukas, kuppikakku)	100-300 g	500	1-5	Valmistus reseptin ohjeiden mukaan.
Lihamureke	600 g	700	23-28	Mausta lihamureke, laita kulhoon ja peitä kulho kannella.

● Sulatustaulukko

- Alla olevassa taulukossa esitetään likimääräiset sulatusajat erilaisille painoille.
- Pidennä sulatusaikaa tarvittaessa, jos haluttu paino ei ole vielä sulanut.

Paino	Sulatusaika (jauheliha)	Sulatusaika (vihannekset)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Pakasteruoan lämmitys

Ruoka	Paino	Teho (W)	Aika (min)
Keitto	400 ml	600	8-10
Pata	500 g	600	10-13
Lisäkkeet (esim. riisi, pasta)	500 g	600	8-10
Vihannekset	300 g	600	8-10

● Reseptit

● Suklaa mukikakku

 7 min

 x 1

Valmistelu-aika:	5 min
Valmistusaika:	2 min

Ainekset

4 rkl	Jauhoja
¼ rkl	Leivinjauhetta
4 rkl	Hienoa sokeria
2 rkl	Kaakaojauhoa
1	Muna
3 rkl	Maitoa
3 rkl	Kasviöljyä
Muutama tippa	Vaniljauutetta tai muuta uutetta (valinnainen)
2 rkl	Suklaahippuja, pähkinöitä tai rusinoita (valinnainen)

Valmistelu

1. Laita jauhot, leivinjauhe, sokeri ja kaakaojauhe isoon, mikronkestävään astiaan. Sekoita kaikki ainekset.
2. Lisää muna ja sekoita ainekset uudelleen.
3. Lisää maito ja kasviöljy. Lisää vaniljauute tai muu uute, jos haluat. Sekoita aineksia, kunnes taikina on tasaista.
4. Voit lisätä suklaahippuja, pähkinöitä tai rusinoita, jos haluat. Sekoita kaikki ainekset.
5. Aseta astia keskelle pyörivää alustaa [2]. Valmista kakkua 700 W:n teholla 2 minuuttia tai kunnes kakku lakkaa nousemasta ja tulee kiinteäksi.
6. Käytä patakintaita, kun poistat kuuman astian. Herkullista kakkuhetkeä!

● Karamellimaissi

 24 min

 x 8

Valmistelu-aika:	20 min
Valmistusaika:	4 min

Ainekset

60 g	Maissinjyviä
240 g	Ruskeaa sokeria
60 ml	Maissisiirappia
3 rkl	Suolatonta voita
½ tl	Suolaa
1 tl	Vaniljauutetta
¼ tl	Ruokasoodaa
Muutama tippa	Kasviöljyä (valinnainen)

Valmistelu

1. Laita maissinjyvät paperipussiin. Lisää muutama tippa kasviöljyä, jos haluat. Puristele pussin suuta, jotta saat sen suljettua.
2. Aseta tuote keskelle pyörivää alustaa [2]. Anna maissin olla uunissa 700 W:n tehossa 4 minuuttia tai kunnes, et enää kuule pokshtelevia ääniä.
3. Karamellin valmistelu: Laita sokeri, maissisiirappi, voi ja suola isoon mikroaaltouuniin kestävään kulhoon. Anna seoksen olla 700 W:n tehossa 2 minuuttia. Sekoita seosta ja anna olla uunissa 700 W:n tehossa vielä toiset 2 minuuttia, kunnes seokseen tulee paljon kuplia.
4. Lisää vaniljauute ja leivinjauhe karamelliseokseen ja sekoita hyvin. Laita yksi kolmasosa kuumasta karamelliseoksesta välittömästi pussiin popcornien kanssa. Sulje pussi ja ravistele, jotta popcornit peittyvät seokseen. Lisää toinen kolmasosa karamellista popcorneihin. Sulje pussi ja ravistele. Lisää loput karamelliseoksesta popcorneihin ja ravistele pussia viimeisen kerran.
5. Aseta pussi keskelle pyörivää alustaa [2]. Anna popcornien olla 700 W:n tehossa 1 minuutti. Käytä patakintaita, kun poistat ja ravistelet kuumaa pussia.
6. Kaada kuumat karamellimaissit astiaan. Anna karamellimaissin jäähtyä täysin noin 20 minuuttia. Erottele karamellimaissit ja nauti herkusta!

● Aamiaisperunat



25 min



x 2

Valmistelu-aika:	15 min
Valmistusaika:	10 min

Ainekset

2	Keskikokoisia perunoita (kuorittuja ja kuutioituja)
½	Sipuli (kuutioituna)
¼ tl	Suolaa
⅛ tl	Pippuria
¼ tl	Valkosipulisuolaa
60 g	Cheddar-juustoa

Valmistelu

1. Laita peruna- ja sipulikuutiot mikroaaltouuniin kestävään kulhoon.
2. Mausta perunat ja sipulit suolalla, pippurilla ja valkosipulisuolalla. Sekoita kaikki hyvin ja peitä kulho.
3. Aseta kulho keskelle pyörivää alustaa [2]. Valmista maustettuja perunoita ja sipuleita 700 W:n teholla 9 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsyneet.
4. Lisää juusto ja valmista vielä 500 W:n teholla 1 minuutti.
5. Käytä patakintaita, kun poistat kuumat perunat kulhoon. Nautinnollista aamiaishetkeä!

● Mikroaallot lohi



28 min



x 1

Valmistelu-aika:	5 min
Valmistusaika:	23 min


Ainekset

1 kpl	Lohi (400 g)
½ tl	Pippuria
½ tl	Suolaa
2 tl	Vettä
¼	Sitruuna

Valmistelu

1. Ota lohi jääkaapista. Jos se on pakastettu, sulata se asettamalla tehoksi 300 W ja ajaksi 6 min.
2. Ota sulatettu lohi ja mausta se pippurilla ja suolalla.
3. Laita maustettu lohi astiaan ja lisää 2 tl vettä, peitä sitten astia. Jos se on peitetty muovikalvolla, tee siihen muutamia reikiä haarukalla.
4. Laita astia pyörivälle alustalle. Laita mikroaaltojen tehoksi 600 W ja ajaksi 7 min.
5. Lisää hieman sitruunamehua ja tarjoile.

● Lihamureke

 33–38 min

 x 2–3

Valmistelu-aika:	10 min
Valmistusaika:	23–28 min

Ainekset

500 g	Jauhelihaa
½	Sipuli (kuutioina)
1	Muna (vatkattuna)
100 g	Korppujauhoja
¼ tl	Pippuria
¼ tl	Suolaa
Kastike:	
75 ml	Vettä
1 rkl	Sinappia
2 rkl	Tomaattiketsuppia
1 tl	Sokeria
Valinnainen	Persilja

Valmistelu

1. Sekoita jauheliha, sipuli, vatkattu muna ja korppujauho taikinaksi lihamurekettä varten ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Muotoile lihamureke ja laita se mikroaallot kestäväan astiaan. Peitä astia sitten. Jos se on peitetty muovikalvolla, tee siihen muutamia reikiä haarukalla.

3. Valmista lihamurekettä noin 18–23 minuuttia 700 W:n mikroaaltoteholla.
4. Sillä aikaa voit yhdistää kastikkeen ainekset kulhossa.
5. Kun lihamureke on valmis, ripottele kastike sen päälle. Peitä astia ja pidä mikroaaltouunissa 5 minuuttia 700 W:n teholla.
6. Tarjoile ja nauti.

● Mikroaaltouuni sitruunavalkosipulikatkaravut

 10 min

 x 1–2

Valmistusaika:	10 min
----------------	--------

Ainekset

200 g	Katkarapuja, kuorittuja ja puhdistettuja
2 kynttä	Valkosipulia, murskattuna
1	Sitruuna, mehuna
30 g	Voita
1 rkl	Silputtua persiljaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan.	

Valmistelu

1. Laita katkaravut mikroaaltouunin kestäväan astiaan.
2. Lisää valkosipuli, sitruunamehu, voi, suola ja pippuri.
3. Peitä kannella ja pidä mikroaaltouunissa korkealla teholla 3–4 minuuttia tai kunnes katkaravut ovat vaaleanpunaisia ja läpeensä kypsiä.
4. Koristele persiljalla ja tarjoile riisin tai pastan kanssa

● Mac-and-Cheese mikroaaltounissa

🕒 20 min

👤 x 1

Valmistusaika:	20 min
----------------	--------

Ainekset

100 g	Sarvimakaronveja
120 ml	Vettä
60 ml	Maitoa
20 g	Vehnäjauhoa
20 g	Voita
60 g	Cheddar- tai mozzarellajuustoa
½ tl	Suolaa
¼ tl	Pippuria

Valmistelu

1. Keitä pasta: Yhdistä makaronit ja vesi mikroaaltouunin kestävään astiaan. Laita astia pyörivälle alustalle mikroaaltouuniin 700 W:n teholla 5–6 minuutiksi, sekoita puolivälissä.
2. Tee juustokastike: Sulata voita 500 W:n teholla 2 minuuttia. Sekoita joukkoon jauhot ja maito ja sekoita, kunnes seos on tasaista ja paksua. Sekoita joukkoon juusto, suola ja pippuri.
3. Yhdistä pasta ja kastike: Lisää keitetyt makaronit juustokastikkeeseen ja sekoita, kunnes pasta on tasaisesti sekoittunut.
4. Yhdistä ja tarjoile: Laita mikroaaltouuniin 700 W:n teholla vielä 5–6 minuutiksi, kunnes juusto on sulanut ja pehmeää.

● Mikroaaltouuni risotto

🕒 23 min

👤 x 1–2

Valmistusaika:	23 min
----------------	--------

Ainekset

200 g	Arborio-riisiä
480 ml	Kana- tai kasvislientä
120 ml	Valkoviiniä (valinnainen)
60 g	Raastettua Parmesan-juustoa
80 g	Silputtua sipulia
1 kynsi	Valkosipulia, murskattuna (noin 3 grammaa)
15 g	Voita
½ tl	Suolaa
¼ tl	Pippuria

Valmistelu

1. Valmista sipuli ja valkosipuli:
 - Laita mikroaaltouunin kestävään astiaan silputtu sipuli, murskattu valkosipuli ja voi. Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla 2–3 minuuttia, kunnes sipuli on läpikuultavaa.
2. Keitä riisi:
 - Lisää arborio-riisi astiaan ja sekoita, jotta se sekoittuu voiseokseen.
 - Lisää liemi ja valkoviini (jos käytät). Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla 10–12 minuuttia sekoittaen 3–4 minuutin välein, kunnes riisi on kypsää ja pehmeää.
3. Viimeistele risotto:
 - Sekoita joukkoon raastettua Parmesan-juustoa. Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla vielä 2–3 minuuttia, jotta seos lämpiää. Mausta suolalla ja pippurilla ja tarjoile lämpimänä.

● Mikroaaltouuni täytetyt paprikat

🕒 15 min

👤 x 1-2

Valmistusaika:	15 min
----------------	--------

Ainekset

2	Paprikaa
120 g	Keitettyä riisiä
120 g	Nauta- tai kalkkunajauhelihaa
120 ml	Tomaattikastiketta
30 g	Raastettua cheddar- ja mozzarellajuustoa.
40 g	Silputtua sipulia
½ tl	Suolaa
½ tl	Pippuria

Valmistelu

1. Valmistelee paprikat:
 - Poista paprikoiden yläosa ja siemenet.
 - Laita ne mikroaaltouuniin kestävään astiaan.
2. Valmista täyte:
 - Yhdistä mikroaaltouuniin kestävään astiaan keitetty riisi, jauheliha, tomaattikastike, silputtu sipuli ja valinnaiset yrtit.
 - Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla 4–5 minuuttia, kunnes seos on täysin kypsää.
3. Täytä paprikat ja valmista:
 - Täytä paprikat valmistetulla seoksella.
 - Ripottele pinnalle juustoraastetta.
 - Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla 4–5 minuuttia, kunnes paprikat ovat pehmeitä ja juusto on sulanut.

● Mikroaaltouuni munakoiso parmesaanilla

🕒 20 min

👤 x 1-2

Valmistusaika:	20 min
----------------	--------

Ainekset

1	Iso munakoiso viipaloituna
240 ml	Marinara-kastiketta
120 g	Mozzarellajuustoraastetta
60 g	Raastettua Parmesan-juustoa
60 g	Korppujauhoja
1	Muna vatkattuna
½ tl	Suolaa
½ tl	Pippuria

Valmistelu

1. Valmistelee munakoiso:
 - Kasta munakoisoviipaleet vatkattuun munaan, pyörittele sitten korppujauhoissa.
 - Laita yksi kerros mikroaaltouuniin kestävälle lautaselle.
2. Kypsennä munakoiso:
 - Pidä mikroaaltouunissa 700 W:n teholla 5–6 minuuttia, käännä puolivälissä.
 - Odota, kunnes munakoiso on pehmeää ja korppujauho on ruskistunut.
3. Kokoa ruoka:
 - Laita mikroaaltouuniin kestävään astiaan Marinara-kastiketta, kypsennetyt munakoisoviipaleet ja mozzarellajuustoraaste.
 - Tee kerroksia, kunnes kaikki ainekset on käytetty. Päällimmäiseksi tulee kerros mozzarella- ja Parmesan-juustoa.
4. Valmista ruoka:
 - Laita mikroaaltouuniin 700 W:n teholla 8–10 minuutiksi, kunnes juusto on sulanut ja kuplivaa.

● Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA! Sähköiskun vaara! Ennen puhdistusta: Irrota tuote aina pistorasiasta ennen puhdistamista.

⚠ VAARA! Palovammojen vaara! Älä puhdista tuotetta heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

⚠ VAROITUS! Älä upota tuotteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

① **HUOMAUTUKSET:**

- Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Jos ruokajäämät kuivuvat, niitä ei ole helppo poistaa.
- Älä käytä puhdistussuihkeita tai muita voimakkaita puhdistusaineita, sillä niistä voi jäädä pintaan tahroja, raitoja tai sameita kohtia.
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Kotelo: Puhdista tuotteen kotelo kostealla liinalla.

- Sisätila: Pidä sisätila **10** aina puhtaana. Pyyhi tuotteen seiniin jääneet ruokien jäänteet tai roiskuneet nesteet kostutetulla liinalla. Käytä tarvittaessa mietoa pesuainetta liinassa. Pyyhi sitten pesuaineen jäänteet puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla.
- Pyörivä alusta: Puhdista pyörivä alusta **2** säännöllisesti lämpimällä saippuvedellä. Pyörivän alustan voi pestä astianpesukoneessa.
- Roiskeet ja liat: Poista roiskeet ja liat säännöllisesti kostealla liinalla seuraavista osista:
 - Luukku **7** (kummaltakin puolelta)
 - Ikkuna (molemmilta puolilta)
 - Luukun tiiviste **6** ja viereiset osat
- Kondensaatio: Jos kondensaatiota kerääntyy luukkuun **7** tai sen ulkopuolelle, pyyhi se pois pehmeällä liinalla. Näin voi tapahtua, jos tuotetta käytetään hyvin kosteissa olosuhteissa.
- Hajut: Poista hajut säännöllisesti. Aseta sisätilaan **10** syvä mikroaaltouunin kestävä kulho, joka on täytetty vedellä ja sitruunan mehulla sekä kuorella. Lämmitä seosta 5 minuuttia. Pyyhi sisätila huolellisesti ja hankaa kuivaksi pehmeällä liinalla.

● Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Tuote ei käynnistä valmistamista.	Luukku 7 ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku 7 .
Pyörivästä alustasta 2 kuuluu ääniä sen pyöriessä.	Pyörivää alustaa 2 ei ole asetettu oikein kehan ja pidikkeen päälle. Kehä 2 ja/tai sisätilan 10 pohja ovat likaiset.	Aseta pyörivä alusta 2 oikein sisätilaan 10 . Puhdista kehä 2 ja/tai sisätilan 10 pohja.
Tuotteen sisällä oleva valo ei pala.	Valaisin on viollinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

● **Hävittäminen**

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1-7 = muovit / 20-22 = paperi ja pahvi / 80-98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● **Takuu**

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvinä osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● **Toimiminen takuutapauksessa**

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 500496_2504) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● **Huoltopalvelu**

















FI **Huoltopalvelu Suomi**
Puhelin: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan 42
Inledning	Sidan 43
Avsedd användning	Sidan 43
Leveransinnehåll	Sidan 43
Delarnas beskrivning	Sidan 43
Tekniska data	Sidan 43
Säkerhetsinstruktioner	Sidan 44
Grundprinciper för mikrovågstillagning	Sidan 48
Använd lämpliga köksredskap	Sidan 48
Innan första användning	Sidan 49
Placera produkten	Sidan 49
Montering	Sidan 49
Arbete	Sidan 49
Tillaga mat	Sidan 49
Välj effektnivå	Sidan 50
Välj tillagningstid	Sidan 50
Starta tillagningsprocessen	Sidan 50
Tina mat	Sidan 50
Tillagnings- och upptiningstabeller	Sidan 51
Matlagningstabell	Sidan 51
Tillagning med mikrovågor	Sidan 51
Tabellen tining	Sidan 52
Värma fryst mat:	Sidan 52
Recept	Sidan 52
Muggkaka choklad	Sidan 52
Karamellpopcorn	Sidan 52
Frukostpotatis	Sidan 53
Lax i mikrovågsugn	Sidan 53
Köttfärslimpa	Sidan 54
Citron- och vitlöksräkor i mikrovågsugn	Sidan 54
Mikrovågstillagad Mac and Cheese	Sidan 54
Mikrovågsrisotto	Sidan 55
Mikrovågstillagade fyllda paprikor	Sidan 55
Mikrovågstillagad aubergine och parmesanost	Sidan 56
Rengöring och skötsel	Sidan 56
Felsökning	Sidan 57
Avfallshantering	Sidan 57
Garanti	Sidan 58
Handläggning av garantianspråk	Sidan 58
Service	Sidan 58

Varningar och symboler som används

Följande varningar används i den här bruksanvisningen, snabbguiden och på förpackningen:

 <p>FARA! Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.</p>	 Växelström/spänning
	Hz Hertz (spänningsfrekvens)
	W Watt
 <p>VARNING! Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.</p>	 Symbol för skyddsjord
	 Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
 <p>FÖRSIKTIGHET! Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.</p>	 Fara - risk för elektrisk stöt!
	 Varning - het yta!
 <p>UPPMÄRKSAMHET! Denna symbol med signalordet "Uppmärksamhet" indikerar en möjlig egendomsskada.</p>	 Livsmedelssäkerhet: Denna produkt har ingen påverkan på smak eller lukt.
 <p>NOTERA: Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.</p>	 Lämplig för diskmaskin (endast glastallrik ).
 <p>CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.</p>	 Säkerhetsinformation  Användarinstruktioner

MIKROVÅGSUGN

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Avsedd användning

Produkten är avsedd för att värma och bereda mat. Använd inte för några andra syften.

Produkten är endast designad för användning i privata hushåll och skall inte användas inom medicinska eller kommersiella områden.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

● Leveransinnehåll

Efter uppackning av produkten, kontrollera att leveransen är komplett och att alla delar är i bra skick. Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning.

- 1x Mikrovågsugn
- 1x Glastallrik
- 1x Hållare glastallrik
- 1x Rullar
- 1x Bruksanvisning

● Delarnas beskrivning

(Bild A)

- 1 Ventilationsöppningar (baksidan av produkten - inte illustrerat)
- 2 Glastallrik med rullar och glastallrikshållare
- 3 Elsladd med elkontakt
- 4 **STRÖM** ratt
- 5 **TIMER** ratt
- 6 Dörrmontering (dörrpackning)
- 7 Dörrram
- 8 Handtag
- 9 Hake
- 10 Tillagningskammare

● Tekniska data

Nominell spänning:	220–240 V~, 50 Hz
Effektförbrukning:	1100 W
Effektförbrukning vid avstängt läge:	0,1 W
Skyddsklass:	I
Strömutfattning:	700 W
Mikrovågsfrekvens:	2450 MHz
Volym tillagningskammare:	ca 17 liter
Vikt:	cirka 9,9 kg
Mått:	cirka 446 x 241 x 359 mm

GS-certifierad (SGS)

- Denna produkt uppfyller kraven enligt de europeiska standarden EN 55011.
- I överensstämmelse med denna standard klassificeras denna produkt som Grupp 2 Klass B utrustning.
- Grupp 2 = Produkten genererar avsiktligt radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk energi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
- Klass B utrustning = Produkten är lämplig för användning för hushållsbruk.



Säkerhetsinstruktioner

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS, BEKANTA DIG MED ALL SÄKERHETSINFORMATION OCH INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING! NÄR PRODUKTEN ÖVERLÄMNAS TILL NÅGON ANNAN SKALL OCKSÅ DOKUMENTEN FÖLJA MED!

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla! Inget ansvar tas för följskador! Vid material- eller personsador som orsakats av felaktig hantering eller att säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

VITKIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER LÄS IGENOM NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri. Barn skall inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan uppsikt.

⚠ VARNING! Om luckan eller luckans tätlist är skadad skall produkten inte användas innan den har reparerats av en kompetent person.

⚠ VARNING! Det är farlig för alla förutom en kompetent person att utföra någon service eller reparation som innebär att höljen tas bort vilka skyddar mot exponering av mikrovågsenergi.

⚠ VARNING! Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i förslutna förpackningar eftersom de kan explodera.

- Om strömssladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Lantgårdar;
 - a v kunder på hotell, motell och andra bostadslänkande miljöer;
 - bed and breakfast typ av miljöer
- Minst 20 cm fritt utrymme måste finnas ovanför övre ytan på produkten.
- Endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar får användas.
- Metallbehållare för livsmedel och drycker är inte tillåtna att användas under tillagning i produkten.
- Vid värmning av livsmedel i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på produkten då det finns risk för antändning.

- Produkten är avsedd för att värma livsmedel och drycker. Torkning av livsmedel och uppvärmning av kuddar, tofflor, tvättsvamp, fuktiga kläder och liknande kan utgöra en risk för skador, antändning eller brand.
- Om det kommer rök, stäng av och koppla ifrån produkten och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- Mikrovärmning av drycker kan resultera i fördröjd våldsam kokning, därför måste man vara extra försiktig när sådana behållare hanteras.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall omröras eller skakas och temperaturen kontrolleras innan de ges till barn för att undvika brännskador.
- Ägg med skal och hela hårdkokta ägg skall inte värmas i mikrovågsugnen eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsvärmningen avslutats.
- Produkten skall rengöras regelbundet och alla matrester tas bort.

- Om inte produkten hålls ren kan det leda till försämring av ytan som allvarligt kan påverka produktens livslängd och eventuellt resultera i en farlig situation.
- Produkten skall inte rengöras med en ångrengörare.
- Produkten är endast avsedd att användas fristående. Den får inte placeras i ett skåp eller liknande miljö.

YTTERLIGARE SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Personer som har pacemaker skall rådfråga sin läkare om eventuella risker med att använda denna produkt innan den används.

⚠ FARA! Risk för brännskador! Produkten blir het under användning. Vidrör inte den heta ytan medan används eller omedelbart efter användning.

⚠ FARA! Risk för elektrisk stöt! Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

⚠ FARA! Risk för elektrisk stöt! Använd aldrig en skadad produkt. Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen och kontakta din återförsäljare om den är skadad.

- Produkten skall inte användas om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador.
- Innan produkten ansluts till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen och strömmärkningen motsvaras detaljerna för strömförsörjningen som visas på produktens märketikett.
- Skydd sladden mot skador. Låt inte den hänga över skarpa kanter, böj inte eller kläm den. Håll anslutningsladden undan från heta ytor och öppna lågor.

Placera produkten

⚠ UPPMÄRKSAMHET! Installera inte produkten över en spis eller annan värmegenererande enhet. Installation på sådan plats kan skada produkten.

Arbete


⚠ FARA! Brandrisk! Ta bort all metallförpackning från maten som du avser at värma.

- Flytta inte produkten medan den används.
- Använd aldrig produkten när den är tom.
- Placera inte produkten på heta plattor (gas, elektriska, kolspisar etc.). Använd alltid produkten på en plan, stabil och ren, värmetålig och torr yta.
- Placera inga brännbara material i närheten av produkten.
- Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING! Risk för personskador! Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen innan rengöring och när den inte används.

- Dra inte ut strömkontakten från väggen genom att dra i strömkabeln.

- Skydda produkten, dess elkabel och kontakt från damm direkt solljus, droppande och skvättande vatten.
- Rengör alltid luckans tätning, ugnen och närliggande delar (se "Rengöring och skötsel").
-  Ta inte bort den ljusgrå glimrande täckplattan som är monterad på insidan av tillagningskammaren för att skydda magnetronen.
- Om lampan inuti produkten behöver bytas, låt en kvalificerad specialist göra detta.

RADIOSTÖRNINGAR MED ANDRA ENHETER

Användning av produkten kan orsaka störningar på din radio, tv-apparat eller liknande enheter. Om sådana störningar uppstår kan den minskas eller korrigeras med följande åtgärder.

- Rengör luckan och luckans packning på produkten.
- Rikta om antennen för din radio eller TV-apparat. Håll produkten och mottagaren åtskilda.
- Flytta produkten bort från mottagaren.

- Anslut produkten till ett annat vägguttag. Produkten och mottagaren skall anslutas till olika strömkretsar.

SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ATT FÖRHINDRA ÖVERDIVEN EXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

- Använd inte produkten med luckan öppen.
Det kan leda till att du exponeras för en potentiellt skadlig dos av mikrovågsstrålning.
Det är också viktigt att inte bryta söner eller manipulera säkerhetslåsen.
- Kläm inte fast något i luckan.
Se till att den inte finns några livsmedel eller rengöringsmedel kvar på packningen.

● Grundprinciper för mikrovågstillagning

- **Tillagningstid:** Uppmärksamma tillagningstiden. Välj kortast möjliga fastslagna tillagningstid och öka vid behov. Livsmedel som tillagas alltför länge kan börja ryka eller ta eld.
- **Livsmedel:** Fördela livsmedelsdelarna jämnt i produkten. Dela livsmedlet i ungefär jämnstora delar. Placera de tjockaste delarna nära kanterna.
- **Täckta över maten:** Täck över maten under tillagningen med ett lock som är lämpligt för mikrovågstillagning. Locket förhindrar skvätt och hjälper till att tillaga maten jämnt.

- **Vända maten:** Under tillagningen, vänd maten en gång under proceduren så att delar såsom kyckling eller hamburgare tillagas snabbare. Stora bitar av livsmedlet, såsom stekar måste vändas minst en gång.
Arrangera om små livsmedelsbitar, såsom köttbullar efter halva tillagningstiden. Vänd köttbullarna och flytta dem från mitten av plattan till kanten.
- **Livsmedel med skal:** Punktera skalen på potatis, korvar och liknande livsmedel innan tillagningen. I annat fall kan de explodera.
- **Livsmedel med tjockt skal:** Pricka hela pumpor, äpplen, kastanjer och liknande livsmedel innan tillagningen.
- **Fett eller olja:** Tina inte fryst fett eller olja i produkten. Stek inte mat i produkten. Fettet eller oljan kan antändas.
- **Drycker:** När drycker värms i produkten kan bubbling vara fördröjd när drycken kokar. Var försiktig när du hanterar behållaren. För att undvika plötsligt bubblande: Om möjligt, placera en lämplig glasstång i vätskan så lägen som den värms.
För att undvika oväntad bubbling, lät vätskan stå kvar i ugnen **10** i ungefär 20 sekunder efter uppvärmningen.
- **Popcorn:** Endast popcorn för mikrovågsgugn skall användas.

● Använd lämpliga köksredskap

- Det idealiska materialet för mikrovågsgugn är genomsläppande av mikrovågor, som låter energi penetrera behållaren för att värma maten. Mikrovågor kan inte penetrera metall. Av detta skäl skall inte behållare och köksredskap av metall användas.
- När produkten används för värmning, använd inte produkten som är tillverkade av återvunnet papper. Dessa kan innehålla fragment av metall som kan generera gnistor och/eller brand.

- Vi rekommenderar att använda runda/ovala skålar istället för fyrkantiga behållare då maten i hörnen tenderar att bli överkokt. Följande ger allmänna tips som kan hjälpa dig att välja korrekt köksredskap.

Köksredskap	Mikrovågsugn
Värmetåligt glas	Ja
Icke värmetåligt glas	Nej
Värmetålig keramik	Ja
Plastredskap lämpliga för mikrovågsugn	Ja
Hushållspapper	Ja
Metallbricka/tallrik	Nej
Aluminiumfolie och foliebehållare	Nej

⚠ VARNING! Brandrisk! Använd aldrig metallföremål när du använder produkten. Metallen reflekterar mikrovågstrålningen och detta leder till generering av gnistor. Det kan orsaka brand och icke reparerbar skada på produkten!

● Innan första användning

- ⚠ VARNING! Brandrisk!** Använd aldrig produkten när den är tom.
- Ta bort förpackningsmaterialet (inklusive kartong och tejp inuti ugnen **10**). Kontrollera att alla delar är kompletta.
 - Rengör produkten och dess tillbehör (se "Rengöring och skötsel")
 - Rengör ytan med en torr trasa för att ta bort vatten och damm.

● Placera produkten

⚠ VARNING! Brandrisk! Denna produkt är inte lämplig att installera i ett köksskåp. I slutna skåp kan inte tillräckligt med ventilation garanteras. Produkten kan skadas och det finns risk för brand.

- Placera produkten på en plan yta med tillräckligt utrymme runt om för ventilation.
 - Minst 10 cm fritt utrymme måste finnas mellan produkten och omgivande väggar (inklusive väggarna på sidorna och bakom). Det måste vara möjligt att öppna luckan helt **7**.
 - Minst 20 cm fritt utrymme måste finnas ovanför övre ytan på produkten.

● Montering

- Sätt in tallrikshållaren **2** på vridbara drivenheten (inuti ugnen **10**).
- Placera rullen **2** på rullytan (inuti ugnen **10**).
- Placera glastallriken **2** på rullen och på tallrikshållaren. Tallriken måste vila korrekt på tallrikshållaren.
- Anslut elkontakten **3** till ett lämpligt eluttag.

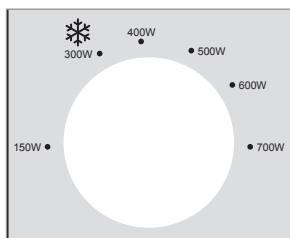
● Arbete

ⓘ NOTERA: Det kan komma en svag lukt första gången som produkten används. Se till att det finns tillräckligt ventilation i området.

● Tillaga mat

⚠ VARNING! Brandrisk! Använd aldrig metallföremål när du använder produkten. Metallen reflekterar mikrovågstrålningen och detta leder till generering av gnistor. Det kan orsaka brand och icke reparerbar skada på produkten!

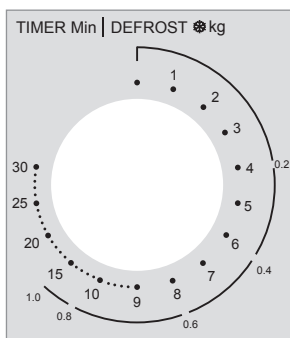
● Välj effektnivå



- Använd **EFFEKT** vredet [4] för att välja en av 6 effektnivåer:

Effektnivå	Tillagningseffekt	Effekt
LÅG	21 %	150 W
TINA MAT ❄️	43 %	300 W
M: LÅG	57 %	400 W
MEDIUM	71 %	500 W
M: HÖG	86 %	600 W
HÖG	100 %	700 W

● Välj tillagningstid



- Vrid på **TIMER** vredet [5] för att välja en tillagningstid på upp till 30 minuter.
- ❗ **NOTERA:** Välj en tid kortare än 2 minuter: Vrid **TIMER** vredet [5] förbi 2 minuter och sedan tillbaka till önskad tid. Denna handling ger ett med korrekt resultat.

● Starta tillagningsprocessen

- När effektnivån och tiden ställts in börjar produkten tillagningen.
- När den inställda tiden utgått avslutas tillagningsprocessen automatiskt och ett ringljud hörs.
- ❗ **NOTERA:** Återför alltid **TIMER** vredet [5] till positionen **0** under följande omständigheter:
 - Maten tas bort från produkten innan den inställda tiden utgått.
 - Produkten inte används.
- **Stoppa tillagningsprocessen tidigt:**
 - Vrid **TIMER** vredet [5] tillbaka till positionen **0**.
 - Öppna luckan [7] med handtaget [8].
- ❗ **NOTERA:** Produkten går in i avstängt läge.

● Tina mat

Använd ❄️ inställningen på **EFFEKT** vredet [4] för att tina mat.

❗ NOTERINGAR:

- Välj upptiningsfunktionen på den yttre kanten på **TIMER** vredet [5]. Upptiningsfunktionen indikerar den ungefärliga tiden som behövs för att tina motsvarande vikt av köttfärs mat.

Exempel:

Tina 400 g köttfärs:

Välj effektnivån för att tina mat (**300 W**): Vrid **POWER** vredet [4].

Vrid **TIMER** vredet [5] till **0,4 kg** på ytterkanten. Denna inställning refererar till sex minuter.

- För att garantera en jämn upptining skall viss mat röras om eller vändas efter två tredjedelar av tillagningstiden.
- Efter att den inställda tiden löpt ut hörs ett ringande ljud.

● Tillagnings- och upptiningstabeller

● Matlagningstabell

- Tillagningstabellen nedan ger flera exempel på användning och beskriver de olika inställningarna som behövs.

Tillagningseffekt	Effekt	Exempel på tillämpning	Vikt	Tid (cirka)
21 %	150 W	Mjuggöra glass	100 ml	1 min
43 %	300 W	Smälta smör Tina mat	100 g se tabellen tining	2 min
57 %	400 W	Värma vätska (från kylskåp)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Koka ris	100 g med 250 ml vatten	15 min
86 %	600 W	Värma frysta grönsaker	200 g	4 min
100 %	700 W	Värma fryst snabbpasta	300 g	6 min

● Tillagning med mikrovågor

Mat	Mängd	Effekt (W)	Tid (min)	Information
Fiskfilé	400 g	600	10-15	Tillsätt lite vatten och citronsaft.
Grönsaker	250 g	500	5-10	Skär grönsakerna i bitar. Tillsätt lite vatten. Rör i maten emellanåt.
Potatis	500 g	700	8-10	Skär potatisen i delar. Tillsätt lite vatten. Rör i maten emellanåt.
Ris	100 g ris + 250 ml vatten	600	15	Skölj riset innan tillagning.
Dessert (t.ex. pudding, muffins)	100-300 g	500	1-5	Förbered i enlighet med instruktioner i receptet.
Köttfärslimpa	600 g	700	23-28	Krydda köttfärslimpan, placera den på ett fat och täck fatet med ett lock.

● Tabellen tining

- Nedanstående tabell visar den ungefärliga upptiningstiden som behövs för olika vikter.
- Öka upptiningstiden efter behov om den önskade vikter ännu inte tinats.

Vikt	Upptiningstid (köttfärs)	Upptiningstid (grönsaker)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Värma fryst mat:

Mat	Vikt	Effekt (W)	Tid (min)
Soppa	400 ml	600	8-10
Stuvning	500 g	600	10-13
Tillbehör (t.ex. ris, pasta)	500 g	600	8-10
Grönsaker	300 g	600	8-10

● Recept

● Muggkaka choklad

 7 min

 x 1

Förberedelsetid:	5 min
Tillagningstid:	2 min

Ingredienser

4 msk	Mjöl
¼ msk	Bakpulver
4 msk	Strösocker
2 msk	Kakaopulver
1	Ägg
3 msk	Mjölk
3 msk	Vegetabilisk olja
Några droppar	Vaniljextrakt eller annan extrakt (valfritt)
2 msk	Chokladchips, nötter eller russin (valfritt)

Förberedelse

1. Tillsätt mjöl, bakpulver, strösocker och kakaopulver i en stor mikrovågssäker mugg. Blanda alla ingredienser.
2. Tillsätt ägg och blanda alla ingredienser.
3. Tillsätt mjölk och Vegetabilisk olja. Tillsätt vaniljextrakt eller annan extrakt om så behövs. Blanda alla ingredienser till blandningen är slät.
4. Om så önskas tillsätt chokladchips, nötter eller russin. Blanda alla ingredienser.
5. Placera muggen centrerat på glastallriken 2. Tillaga kakan med 700 W i två minuter eller tills kakan slutar resa sig och blir fast.
6. Använd grytlappar när den heta muggen tas ut. Njut av den goda kakan!

● Karamellpopcorn

 24 min

 x 8

Förberedelsetid:	20 min
Tillagningstid:	4 min

Ingredienser

60 g	Majskorn
240 g	Brunt socker
60 ml	Majssirap
3 msk	Osaltat smör
½ tsk	Salt
1 tsk	Vaniljextrakt
¼ tsk	Bakpulver
Några droppar	Vegetabilisk olja (valfritt)

Förberedelse

1. Lägg majskornen i en papperspåse. Tillsätt några droppar med vegetabilisk olja, om så önskas. Vik överkanten på påsen några gånger för att stänga den.
2. Placera påsen centrerat på glastallriken [2]. Tillaga kornen på 700 W i 4 minuter eller till du inte hör "poppandet" längre.
3. Förbereda karamellen: Tillsätt socker, majssirap, smör och salt i en stor mikrovågssäker skål. Tillaga blandningen på 700 W i 2 minuter. Rör i blandningen och tillaga den på 700 W i ytterligare två minuter till den formar många bubblor.
4. Tillsätt vaniljextrakt och bakpulver till karamellblandningen och rör noga. Tillsätt omedelbart en tredjedel av den heta karamellblandningen över popcornen i påsen. Stäng påsen och skaka den för att täcka popcornen. Tillsätt ytterligare en tredjedel av karamellblandningen över popcornen. Stäng påsen och skaka noga. Tillsätt den kvarvarande karamellblandningen över popcornen och skaka påsen minst en sista gång.
5. Placera produkten centrerat på glastallriken [2]. Tillaga popcornen på 700 W i en minut. Använd grytlappar och skaka den heta påsen.
6. Häll de heta karamellpopcornen i en skål. Låt karamellpopcornen svalna helt i cirka 20 minuter. Bryt karamellpopcornen i bitar och njut!

● Frukostpotatis

 25 min

 x 2

Förberedelse tid:	15 min
Tillagningstid:	10 min

Ingredienser

2	Potatis, mediumstorlek (skalade och skivade)
½	Lök (skivad)
¼ tsk	Salt
⅛ tsk	Peppar
¼ tsk	Vitlöksalt
60 g	Cheddarost

Förberedelse

1. Tillsätt potatis och lökskivor i en mikrovågssäker skål.
2. Krydda potatisen och löken med salt, peppar och vitlöksalt. Blanda allt noga och täck över skålen.
3. Placera skålen centrerat på glastallriken [2]. Tillaga den kryddade potatisen och löken på 700 W i nio minuter eller tills potatisen är kokt.
4. Tillsätt ost och tillaga på 500 W i en minut.
5. Använd grytlappar när den heta skålen tas ut. Njut av den goda frukosten!

● Lax i mikrovågsugn

 28 min

 x 1

Förberedelse tid:	5 min
Tillagningstid:	23 min


Ingredienser

1 st	Lax (400 g)
½ tsk	Peppar
½ tsk	Salt
2 tsk	Vatten
¼	Citron

Förberedelse

1. Ta ut laxen från kylskåpet. Om den är fryst, tina den genom att sätta effekten på 300 W och tiden på 6 minuter.
2. Ta ut den tinade laxen och krydda med peppar och salt.
3. Placera den kryddade laxen på ett fat och tillsätt 2 tsk vatten, täck därefter fatet. Om den täckts med plastfolie, gör några hål i plasten med en gaffel.
4. Placera fatet på glastallriken. Ställ in mikrovågseffekten på 600 W och tillaga i 7 minuter.
5. Tillsätt lite citronsaft och servera.

● Köttfärslimpa

 33-38 min

 x 2-3

Förberedelsestid:	10 min
Tillagningstid:	23-28 min

Ingredienser

500 g	Köttfärs
½	Lök (i kuber)
1	Ägg (vispad)
100 g	Ströbröd
¼ tsk	Peppar
¼ tsk	Salt
För såsen:	
75 ml	Vatten
1 msk	Senap
2 msk	Tomatketchup
1 tsk	Socker
Valfritt	Persilja

Förberedelse

1. Blanda köttfärsen, löken, ägget och ströbrödet för att göra köttfärsmet och krydda med salt och peppar.
2. Forma en köttfärslimpa och placera den i en mikrovågssäker form. Täck över formen. Om den täckts med plastfolie, gör några hål i plasten med en gaffel.

3. Tillaga köttfärslimpan i 18-23 minuter på 700 W mikrovågseffekt.
4. Blanda under tiden alla ingredienser till en sås i en lite skål.
5. När köttfärslimpan är klar, ringla såsen över köttfärslimpan. Täck över och kör i mikrovågsugnen i 5 minuter på 700 W mikrovågseffekt.
6. Servera och njut.

● Citron- och vitlöksräkor i mikrovågsgugn

 10 min

 x 1-2

Tillagningstid:	10 min
-----------------	--------

Ingredienser

200 g	Räkor, skalade och deveinerade
2 klyftor	Vitlök, finhackad
1	Citron, pressad
30 g	Smör
1 msk	Persilja hackad
Krydda med och salt och peppar efter smak.	

Förberedelse

1. Placera räkorna på ett mikrovågssäkert fat.
2. Tillsätt vitlök, citronjuice, smör, salt och peppar.
3. Täck och tillaga i mikrovågsgugnen på hög effekt i 3-4 minuter eller tills räkorna är rosa och genomkokta.
4. garnera med persilja och servera över ris eller pasta

● Mikrovågstillagad Mac and Cheese

 20 min

 x 1

Tillagningstid:	20 min
-----------------	--------

Ingredienser


100 g	Vanliga idealmakaroner
120 ml	Vatten

60 ml	Mjöl
20 g	Universalmjöl
20 g	Smör
60 g	Cheddar och mozzarellaost.
½ tsk	Salt
¼ tsk	Peppar

Förberedelse

1. Koka pastan: Blanda makaroner och vatten i en mikrovågs säker skål. Placera skålen på glastallriken och tillaga i mikrovågsugnen på 700 W i 5–6 minuter, rör om efter halva tiden.
2. Gör ostsås: Smält smör på 500 W i två minuter. Rör i mjöl och mjölk tills blandningen är slät och tjock. Rör i ost, salt och peppar.
3. Blanda pasta och sås: Tillsätt de kokta makaronerna till ostsåsen och rör om tills pastan är jämnt belagd.
4. Kombinera och servera: Tillaga i mikrovågsugnen på 700 W i ytterligare 5–6 minuter tills osten smält och är krämig.

● Mikrovågsrisotto

 23 min

 x 1-2

Tillagningstid:	23 min
-----------------	--------

Ingredienser

200 g	Arborioris
480 ml	Kyckling- eller vegetarisk buljong
120 ml	Vitt vin (valfritt)
60 g	Parmesanost, finriven
80 g	Hackad lök
1 klyfta	Vitlök, pressad (cirka 3 gram)
15 g	Smör
½ tsk	Salt
¼ tsk	Peppar

Förberedelse

1. Koka löken och vitlöken:
 - I en mikrovågs säker skål, blanda hackad lök, pressad vitlök och smör. Kör i mikrovågsugn på 700 W i 2–3 minuter tills löken är genomskinlig.
2. Koka riset:
 - Tillsätt Arborioris i skålen och rör om tills allt är täckt med smörblandningen.
 - Tillsätt buljong och vitt vin (om det används) Kör i mikrovågsugn på 700 W i 10–12 minuter, rör om var 3–4 minut, tills riset är mjukt och krämigt.
3. Avsluta risotton:
 - Rör i finriven parmesanost. Kör i mikrovågsugn på 700 W i ytterligare 2–3 minuter för att värma helt igenom. Krydda med och salt och peppar och servera varmt.

● Mikrovågstillagade fyllda paprikor.

 15 min

 x 1-2

Tillagningstid:	15 min
-----------------	--------

Ingredienser

2	Paprikor
120 g	Kokt ris
120 g	Köttfärs eller kalkon
120 ml	Tomatsås
30 g	Riven cheddar och mozzarellaost.
40 g	Hackad lök
½ tsk	Salt
½ tsk	Peppar

Förberedelse

1. Bered paprikorna:
 - Skär av toppen på paprikorna och ta bort fröna.
 - Placera dem på ett mikrovågs säkert fat.

- Tillaga fyllningen:
 - I en mikrovågssäker skål, blanda kokt ris, köttfärs, tomatksås, hackad lök och valfria kryddor.
 - Kör i mikrovågsugn på 700 W i 4–5 minuter tills köttet är genomkokt.
- Fyll och tillaga paprikorna:
 - Fyll paprikorna med den tillagade blandningen.
 - Toppa med riven ost.
 - Kör i mikrovågsugn på 700 W i 4–5 minuter tills paprikorna är mjuka och osten smält.

● Mikrovågstillagad aubergine och parmesanost

 20 min

 x 1-2

Tillagningstid:	20 min
-----------------	--------

Ingredienser

1	Stor aubergine, skivad i rundlar
240 ml	Tomatsås
120 g	Riven mozzarellaost
60 g	Parmesanost, finriven
60 g	Ströbröd
1	Ägg vispat
½ tsk	Salt
½ tsk	Peppar


Förberedelse


- Bered auberginen:
 - Doppa aubergineskivorna i vispade ägget, täck sedan med ströbrödet.
 - Placera ett lager i mikrovågsugnen på en mikrovågssäker tallrik.
- Tillaga auberginen:
 - Kör i mikrovågsugnen på 700 W i 5–6 minuter, vänd efter halva tiden, tills auberginen är mjuk och brödsulorna är gyllene.

- Lägg ihop rätten:
 - I en mikrovågssäker skål, lägg i lager marinad, kokt aubergineskivor och riven mozzarellaost..
 - Upprepa lagren tills alla ingredienser har använts, sluta med ett lager av mozzarella- och parmesanost.
- Tillaga rätten:
 - Kör i mikrovågsugnen i 700 W i ytterligare 8–10 minuter tills osten smält och är bubblig.

● Rengöring och skötsel

 **FARA! Risk för elektrisk stöt!** Innan rengöring: Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget.

 **FARA! Risk för brännskador!** Rengör inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

 **WARNING!** Sänk inte ned produktens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

NOTERINGAR:

- Rengör inte produkten direkt efter att den svalnat. När matrester har torkat är de svåra att ta bort.
- Använd inte rengöringsprej eller andra aggressiva rengöringsmedel då de kan skapa fläckar, fettfläckar eller grumla ytan.
- Använd aldrig aggressiva eller slipande rengöringsmedel.
- Hölje: Rengör endast produktens hölje med en fuktig trasa.
- Tillagningskammare: Håll alltid tillagningskammaren **10** ren. Om skvätt från mat eller spill vätska fastnar på väggarna, torka bort det med en fuktig trasa. Om så krävs, använd ett mildt diskmedel på trasan. Torka efter med en trasa endast fuktad med rent vatten för att ta bort rester av rengöringsmedlet.
- Glastallrik: Rengör glastallriken **2** regelbundet med varmt vatten och diskmedel. Glastallriken kan diskas i diskmaskin.

- Skvätt och nedsmutsning: Använd en fuktig trasa regelbundet för att ta bort skvätt och smuts från följande komponenter:
 - Lucka **7** (båda sidor)
 - Inspektionsfönstret (båda sidor)
 - Dörrtätning **6** och kringliggande komponenter
- Kondensation: Om kondens ackumuleras på eller runt utsidan av luckan **7**, torka med en mjuk trasa. Denna kan ske om produkten hanteras under extremt fuktiga förhållanden.
- Odörer: Ta bort odörer regelbundet. Placera en djup mikrovågsskål - fyll med en kopp vatten plus juicen och skalet från en citron - i tillagningskammaren **10**. Värm blandningen i 5 minuter. Torka av tillagningskammaren noga och gnugga torr med en mjuk trasa.

● Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Möjligt lösning
Produkten startar inte tillagning.	Luckan 7 är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan 7 .
Glastallriken 2 avger ljudligt buller när den snurrar.	Glastallriken 2 är inte korrekt placerad på rullarna och glastallrikshållaren. Rullarna 2 och/eller golvet i tillagningskammaren 10 är inte rent.	Placera glastallriken 2 korrekt i tillagningskammaren 10 . Rengör rullarna 2 och golvet i tillagningskammaren 10 .
Ljuset på insidan av produkten fungerar inte.	Lampan är defekt.	Kontakta kundserviceavdelningen.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1-7: plaster / 20-22: papper och kartong / 80-98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● **Handläggning av garantianspråk**

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 500496_2504) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● **Service**
















- SE Service Sverige**
Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@idl.se
- FI Service Finland**
Tel: 09 42453024
E-Mail: owim@idl.fi



Použítá výstražná upozornění a symboly	Side	60
Indledning	Side	61
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	61
Leveringsomfang	Side	61
Beskrivelse af delene	Side	61
Tekniske data	Side	61
Sikkerhedsanvisninger	Side	62
Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn	Side	66
Brug egnet service	Side	66
Før første ibrugtagning	Side	67
Opstilling af produktet	Side	67
Montering	Side	67
Betjening	Side	67
Tilberedning af mad	Side	67
Vælg effekttrin	Side	67
Indstil tilberedningstiden	Side	68
Start tilberedningsprocessen	Side	68
Optøning af mad	Side	68
Tilberednings- og optøningstabel	Side	69
Tilberedningstabel	Side	69
Tilberedning med mikrobølger	Side	69
Optøningstabel	Side	70
Opvarmning af frosne fødevarer	Side	70
Opskrifter	Side	70
Chokoladepokage	Side	70
Karamelmajs	Side	70
Morgenmadskartofler	Side	71
Laks tilberedt i mikrobølgeovn	Side	71
Farsbrød	Side	72
Rejer med citron og hvidløg i mikrobølgeovnen	Side	72
Makaroni og ost i mikrobølgeovnen	Side	73
Risotto i mikrobølgeovnen	Side	73
Fyldte peberfrugter i mikrobølgeovn	Side	74
Aubergine med Parmesan i mikrobølgeovn	Side	74
Rengøring og vedligeholdelse	Side	75
Fejlafhjælpning	Side	75
Bortskaffelse	Side	76
Garanti	Side	76
Afvikling af garantisager	Side	76
Service	Side	76

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, stručném návodu a na obalu jsou používána následující výstražná upozornění:

 <p>FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Vekselstrøm/-spænding
	Hz Hertz (netfrekvens)
	W Watt
 <p>ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Symbol for beskyttelsesjord
	 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
 <p>FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>	 Fare - risiko for elektrisk stød!
	 Forsigtig, varm overflade!
 <p>OBS! Dette symbol, sammen med signalordet "Obs", betyder fare for tingskader.</p>	 Levnedsmiddelsikker: Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
 <p>BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.</p>	 Tåler opvaskemaskine (kun drejetallerken )
 <p>CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.</p>	 Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

MIKROBØLGEOVN

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Dette produkt er beregnet til opvarmning og tilberedning af mad. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun egnet til brug i private husholdninger og må ikke bruges til medicinske eller kommercielle formål.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som skyldes forkert brug.

● **Leveringsomfang**

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Fjern alt emballagemateriale inden brug.

- 1x Mikrobølgeovn
- 1x Drejetallerken
- 1x Låsemekanisme
- 1x Løbering
- 1x Brugsvejledning

● **Beskrivelse af delene**

(Fig. A)

- 1 Ventilationsåbninger (bagsiden af produktet - ikke vist)
- 2 Drejetallerken med løbering og låsemekanisme
- 3 Tilslutningsledning med netstik
- 4 Drejeknap **POWER** (effekttrin)
- 5 Drejeknap **TIMER**
- 6 Lågeenhed (lågetætning)
- 7 Lågeramme
- 8 Håndtag
- 9 Lås
- 10 Ovnrum

● **Tekniske data**

Mærkespænding:	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1100 W
Strømforbrug, når slukket:	0,1 W
Beskyttelsesklasse:	I
Afgivet effekt:	700 W
Mikrobølgefrequens:	2450 MHz
Ovnkapacitet:	ca. 17 liter
Vægt:	ca. 9,9 kg
Dimensioner:	ca. 446 x 241 x 359 mm

GS-certificeret (SGS)

- Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN 55011.
- I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som et apparat i gruppe 2 klasse B.
- Gruppe 2 = produktet genererer målrettet, højfrekvent energi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer.
- Klasse B-enhed = produktet er egnet til brug i hjemmet.



Sikkerhedsanvisninger

**GØR DIG FORTROLIG
MED ALLE
SIKKERHEDSOPLYSNINGER OG
BRUGSANVISNINGER, INDEN
DU BRUGER PRODUKTET! HVIS
PRODUKTET OVERDRAGES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER FØLGE MED!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse eller manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne!

**VIGTIGE
SIKKERHEDSANVISNINGER
LÆSES OMHYGGELIGT OG
GEMMES TIL FREMTIDIG
BRUG**

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med produktet.

Rengøring og brugervedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er under opsyn.

- ⚠ **ADVARSEL!** Hvis lågen eller lågens pakninger er beskadiget/beskadigede, må produktet ikke betjenes, før det er blevet repareret af en kompetent fagperson.

- ⚠ **ADVARSEL!** Det er farligt for enhver, der ikke er en kompetent fagperson, at udføre service- eller reparationsarbejde, der kræver fjernelse af den afdækning, der beskytter mod mikrobølgestrålingen.

- ⚠ ADVARSEL!** Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da disse let kan eksplodere.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
 - Dette produkt er beregnet til brug i hjemmet og til lignende formål, som f.eks. følgende:
 - Kantinekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser;
 - Landbrugsbedrifter;
 - Gæster i hoteller, moteller eller lignende boligtyper;
 - Bed & breakfast eller lignende faciliteter.
 - Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets top.
 - Der må kun bruges service, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
 - Det er ikke tilladt at opvarme mad og drikkevarer, i metalbeholdere, i produktet.
 - Ved opvarmning af levnedsmidler i plast- eller papirbeholdere, skal produktet overvåges, da der er mulighed for antændelse.
 - Dette produkt er beregnet til opvarmning af føde- og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj samt opvarmning af varmeguler, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan udgøre en risiko for personskade, antændelse eller brand.
 - Hvis der opstår røg, skal produktet slukkes eller frakobles, og lågen skal holdes lukket for at kvæle flammerne.
 - Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket, pludselig opkogning, hvorfor der skal udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
 - Indholdet af baby-/sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding eller skoldning.
 - Æg med skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeovnen er færdig med at varme.
 - Produktet skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes.

- Utilstrækkelig renhed af eller i produktet kan ødelægge overfladen, hvilket kan have en negativ indvirkning på levetiden og muligvis medføre farlige situationer.
- Produktet må ikke rengøres med en damprenser.
- Produktet er beregnet til fritstående brug. Det må ikke placeres i et skab eller lignende.

EKSTRA SIKKERHEDSANVISNING

- Personer, der bruger pacemaker, skal orientere sig om mulige risici hos deres læge, før de bruger produktet.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet bliver varmt under første brug. Undgå, at røre produktets varme yderside under brug eller umiddelbart efter brug.

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Nedsænk ikke produktet i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Brug ikke produktet, hvis det har været tabt, faldet ned eller har synlige skader.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Opstilling af produktet


⚠ OBS! Anbring ikke produktet over et komfur, en kogeplade eller en andet varmegenererende enhed. En installation på et sådant sted kan beskadige produktet.

Betjening

- ⚠ FARE! Brandfare!** Fjern alle metallåg fra emballagen på den mad, der skal varmes op.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
 - Brug aldrig produktet, når det er tomt.
 - Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
 - Anbring ikke brandfarlige materialer i nærheden af produktet.
 - Produktet er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et separat betjenings- eller styresystem.

Rengøring og vedligeholdelse

- ⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.

- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sollys, dryppende og sprøjtende vand.
- Rengør altid lågepakningerne, hulrummene og delene omkring (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse").
-  Fjern ikke den lysegrå glimmerafdækningsplade, der er monteret i ovnrummet, som beskytter magnetronrøret.
- Hvis pærerne inde i produktet skal udskiftes, skal dette udføres af en kvalificeret fagperson.

RADIO-INTERFERENS MED ANDRE ENHEDER

Brugen af produktet kan forårsage interferens med radio, tv eller lignende enheder.

Hvis der forekommer sådanne fejl, kan de reduceres eller korrigeres ved hjælp af følgende, afhjælpende foranstaltninger:

- Rengør produktets låg og lågens pakninger.
 - Drej eller flyt antennen på din radio eller dit tv.
- Hold produktet og modtageren fysisk adskilt.

- Flyt produktet længere væk fra modtageren.
- Sæt produktet i en anden stikkontakt. Produktet og modtageren bør forbindes til forskellige elektriske kredsløb.

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ OVERDREVEN KONTAKT MED MIKROBØLGESTRÅLING

- Forsøg ikke at betjene produktet, mens lågen står åben.
Det kan medføre, at man udsættes for en potentielt skadelig dosis mikrobølgestråling.
Det er også vigtigt ikke at manipulere sikkerhedslåsene eller bryde disse op.
- Undgå at klemme noget fast i lågen. Sørg for, at der ikke sidder madrester eller rengøringsmidler på pakningens flader.

● Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn

- **Tilberedningstid:** Vær opmærksom på tilberedningstiden. Vælg den korteste, angivne tilberedningstid, og øg den efter behov. Mad, der er tilberedt for længe, kan begynde at ryge eller antænde.
- **Mad:** Fordel maden jævnt i produktet. Skær maden i nogenlunde lige store stykker. Placer de tykkeste stykker/skiver nær kanterne.
- **Dæk maden til:** Dæk maden til, med et mikrobølgesikkert låg, under tilberedningen. Låget forhindrer stænk og hjælper med at sikre, at maden varmes jævnt op.
- **Vend maden:** Vend maden en gang under tilberedningen i produktet. Dermed tilberedes retter, som f.eks. kylling eller hamburgere, hurtigere. Større stykker mad, som f.eks. en steg, skal vendes mindst én gang.
Flyt og vend små fødevarer, som f.eks. kødboller, halvvejs gennem tilberedningen. Drej/vend kødbollerne og flyt dem fra midten af tallerkenen og ud til kanten af den.
- **Fødevarer med skind/skræl:** Stik hul i skindet/skrællen på kartofler, pølser og lignende fødevarer, inden du tilbereder dem. Ellers kan de eksplodere.
- **Fødevarer med tyk skind/skræl:** Stik hul i hele græskar, æbler, kastanjer og lignende fødevarer, inden du tilbereder dem.
- **Fedt eller olie:** Optø ikke frossent fedt eller olie i produktet. Der må ikke frituresteges i produktet. Fedtet eller olien kan antændes.
- **Drikkevarer:** Når du varmer drikkevarer i produktet, kan der opstå en forsinket opkogning/opbrusning, når drikken koger. Derfor skal du være forsigtig, når du håndterer beholderen. For at undgå pludselig opkogning:
Hvis det er muligt, skal du placere en passende glaspind i væsken, mens væsken varmes op.
Efter opvarmning, skal du lade væsken stå i ovnrummet **10** i ca. 20 sekunder, for at undgå at den pludselig bruser/koger op.
- **Popcorn:** Brug kun popcorn, som er beregnet til mikrobølgeovn.

● Brug egnet service

- Det ideelle materiale, til brug i en mikrobølgeovn, er mikrobølgegennemtrængeligt, så energien kan trænge igennem beholderen og varme maden op. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Derfor bør man ikke bruge metalbeholdere og service af metal.

- Brug heller ikke produkter, som er fremstillet af genbrugspapir. De kan indeholde små metalfragmenter, der kan forårsage gnister og/eller brand.
- Vi anbefaler at bruge runde/ovale fade i stedet for firkantede eller aflange beholdere, da maden har tendens til at koge over i hjørnerne. Følgende liste indeholder generelle oplysninger, der hjælper dig med at vælge det rigtige service.

Kogegrej	Mikrobølgeovn
Varmebestandigt glas	Ja
Ikke varmebestandigt glas	Nej
Varmebestandig keramik	Ja
Plastskåle (egnet til mikrobølger)	Ja
Køkkenrulle	Ja
Metalbakke/-plade	Nej
Aluminiumsfolie og foliebakker	Nej

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig metalliske genstande, når du bruger produktet. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

● Før første ibrugtagning

- ⚠ ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig produktet, når det er tomt.
- Fjern emballagen (herunder pappet og tapen i ovnrummet **10**). Kontrollér, at alle dele er komplette.
 - Rengør produktet og dets tilbehør (se "Rengøring og vedligeholdelse").
 - Rengør overfladen med en tør klud, og fjern eventuel fugt eller støv.

● Opstilling af produktet

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Dette produkt er ikke beregnet til installation i et køkkenskab. Produktet kan ikke ventileres tilstrækkeligt i lukkede skabe. Det kan skade produktet og medfører risiko for brand!

- Sæt produktet på en plan overflade med tilstrækkelig plads til ventilation:
 - Der skal være mindst 10 cm fri plads mellem produktet og de tilstødende vægge (inklusive side- og bagvægge). Det skal altid være muligt at åbne lågen **7** helt.
 - Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets top.

● Montering

- Anbring låsemekanisme **2** på drejetallerknens drev (inde i ovnrummet **10**).
- Sæt løberingen **2** på løbeflader (inde i ovnrummet **10**).
- Placer drejetallerknen **2** på løberingen og på låsemekanismen. Drejetallerknen skal hvile korrekt på låsemekanismen.
- Sæt netstikket **3** i en stikkontakt.

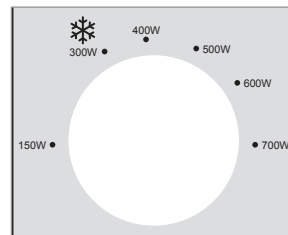
● Betjening

ⓘ BEMÆRK: Når produktet bruges første gang, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig ventilation i området.

● Tilberedning af mad

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig metalliske genstande, når du bruger produktet. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

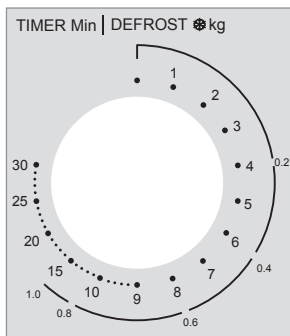
● Vælg effekttrin



- Anvend drejeknappen **POWER** **4**, til at vælge et af de 6 effekttrin:

Effekttrin	Tilberedningseffekt	Effekt
LAV	21 %	150 W
OPTØNING AF FØDEVARER*	43 %	300 W
M. LAV	57 %	400 W
MELLEM	71 %	500 W
M. HØJ	86 %	600 W
HØJ	100 %	700 W

● Indstil tilberedningstiden



- Drej på drejeknappen **TIMER** [5], for at vælge en tilberedningstid på op til 30 minutter.

ⓘ BEMÆRK: Valg af en tid, som er under 2 minutter: Drej drejeknappen **TIMER** [5] forbi 2 minutter, og drej herefter tilbage til den ønskede tid. Denne fremgangsmåde giver mere nøjagtige resultater.

● Start tilberedningsprocessen

- Så snart effekttrinnet og tiden er indstillet, starter produktet tilberedningsprocessen.
- Når den indstillede tilberedningstid er færdig, slutter tilberedningsprocessen automatisk, og der lyder en ringetone.

ⓘ BEMÆRK: Drejeknappen **TIMER** [5] skal altid stilles tilbage til position **0** under følgende omstændigheder:

- Maden fjernes fra produktet, før den indstillede tilberedningstid løber ud.
- Produktet bruges ikke.

□ Tilberedningsprocessen afsluttes tidligt:

- Drej drejeknappen **TIMER** [5] tilbage til position **0**.
- Åbn lågen [7] ved hjælp af grebet [8].

ⓘ BEMÆRK: Produktet slukker.

● Optøning af mad

Anvend indstillingen * på drejeknappen **POWER** [4] til optøning af levnedsmidler.

ⓘ BEMÆRK:

- Vælg optøningsfunktionen i den yderste række på drejeknappen **TIMER** [5]. Optøningsfunktionen angiver den omtrentlige optøningstid for den tilsvarende vægt for hakket kød.

Eksempel:

Optøning af 400 g hakket kød:

Vælg effekttrin til optøning af fødevarer (**300 W**): Drej på drejeknappen **POWER** [4].

Indstil med drejeknappen **TIMER** [5] **0,4 kg** på den yderste række. Denne indstilling svarer til 6 minutter.

- For at sikre en jævn optøning, skal nogle fødevarer omrøres eller vendes efter ca. to tredjedele af tilberedningstiden.
- Når den indstillede tid er gået, høres en ringetone.

● Tilberednings- og optøningstabel

● Tilberedningstabel

- Nedenstående tilberedningstabel viser forskellige anvendelseseksempler og beskriver de nødvendige indstillinger hertil.

Tilberedningseffekt	Effekt	Anvendelseseksempel	Vægt	Tid (ca.)
21 %	150 W	Let optøning af is	100 ml	1 min
43 %	300 W	Smeltning af smør Optøning af fødevarer	100 g se optøningstabel	2 min
57 %	400 W	Optøning af væske (fra køleskabet)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Kogning af ris	100 g med 250 ml vand	15 min
86 %	600 W	Opvarmning af dybfrosne grøntsager	200 g	4 min
100 %	700 W	Opvarmning af dybfrosne instant-nudler	300 g	6 min

● Tilberedning med mikrobølger

Fødevarer	Mængde	Styrke (W)	Tid (min)	Oplysninger
Fiskefilet	400 g	600	10-15	En smule vand og citronjuice.
Grøntsager	250 g	500	5-10	Skær grøntsagerne i stykker. Tilføj en smule vand. Omrør regelmæssigt maden.
Kartofler	500 g	700	8-10	Skær kartoflerne i stykker. Tilføj en smule vand. Omrør regelmæssigt maden.
Ris	100 g ris + 250 ml vand	600	15	Skyl risene før de tilberedes.
Dessert (fx budding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Forbered i henhold til opskriften.
Farsbrød	600g	700	23-28	Krydr farsbrødet, læg det på et fad og sæt et låg på fadet.

● Optøningstabel

- Nedenstående tabel viser den omtrentlige optøningstid for forskellige vægte.
- Forlæng om nødvendig optøningstiden, hvis den ønskede vægt ikke er optøet.

Vægt	Optøningstid (hakket kød)	Optøningstid (grøntsager)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Opvarmning af frosne fødevarer

Fødevarer	Vægt	Styrke (W)	Tid (min)
Suppe	400 ml	600	8-10
Gryderet	500 g	600	10-13
Sideretter (fx. ris, pasta)	500 g	600	8-10
Grøntsager	300 g	600	8-10

● Opskrifter

● Chokoladekopkage

 7 min


 x 1

Forberedelsestid:	5 min
Tilberedningstid:	2 min

Ingredienser

4 spsk.	Mel
¼ spsk.	Bagepulver
4 spsk.	Flormelis
2 spsk.	Kakaopulver
1	Æg
3 spsk.	Mælk
3 spsk.	Vegetabilsk olie
Et par dråber	Vaniljeekstrakt eller anden ekstrakt (valgfrit)
2 spsk.	Chokoladechips, nødder eller rosiner (valgfrit)

Forberedelse

1. Fyld mel, bagepulver, strø sukker og kakaopulver i en stor, mikrobølgesikker kop. Bland alle ingredienserne.
2. Tilføj et æg og bland alle ingredienserne.
3. Tilføj mælk og vegetabilsk olie. Tilføj vaniljeekstrakt eller anden ekstrakt, hvis dette ønskes. Bland alle ingredienserne, indtil blandingen er jævn.
4. Tilføj chokoladechips, nødder eller rosiner, hvis dette ønskes. Bland alle ingredienserne.
5. Stil koppen midt på drejetallerkenen . Tilbered kagen på 700 W i 2 minutter eller indtil kagen holder op med at hæve og bliver fast.
6. Brug ovenhandsker, når du tager den varme kop ud. Herefter kan kagen nydes!

● Karamelmajs

 24 min

 x 8

Forberedelsestid:	20 min
Tilberedningstid:	4 min

Ingredienser

60 g	Majskerne
240 g	Brun sukker
60 ml	Majssirup
3 spsk.	Usaltet smør
½ tsk.	Salt
1 tsk.	Vaniljeekstrakt
¼ tsk.	Natron
Et par dråber	Vegetabilsk olie (valgfrit)

Forberedelse

1. Put majskerne i en papirpose. Tilføj et par dråber vegetabilsk olie, hvis dette ønskes. Fold posen samme foroven og luk den.
2. Læg posen midt på drejetallerkenen **2**. Tilbered majsene på 700 W i 4 minutter, eller indtil du ikke længere hører "poppende" lyde.
3. Forberedelse af karamel: Fyld sukker, majssirup, smør og salt i en stor, mikrobølgeovnsikker skål. Tilbered blandingen på 700 W i 2 minutter. Rør blandingen og tilbered den på 700 W i 2 minutter mere, indtil der dannes mange bobler.
4. Tilføj vaniljeekstrakt og natron til karamelblanding og rør blandingen godt. Hæld straks en tredjedel af den varme karamel over popcornene i posen. Luk posen og ryst den, så popcornene overtrækkes. Fyld en tredjedel mere af karamellen over popcornene. Luk posen og ryst den. Fyld resten af karamellen over popcornene og ryst posen en sidste gang.
5. Læg posen midt på drejetallerkenen **2**. Tilbered popcornene på 700 W i 1 minut. Brug ovnhandsker, når du tager den varme pose ud og ryster den.
6. Fyld de varme karamelmajs i en beholder. Lad karamelmajsen køle helt med i ca. 20 minutter. Bræk karamelmajsen fra hinanden, hvorefter de kan serveres!

● Morgenmadskartofler

 25 min  x 2

Forberedelsestid:	15 min
Tilberedningstid:	10 min

Ingredienser

2	Mellemstore kartofler (skrælet og skåret i skiver)
½	Løg (skåret i skiver)
¼ tsk.	Salt
⅛ tsk.	Peber
¼ tsk.	Hvidløgssalt
60 g	Cheddar-ost

Forberedelse

1. Fyld kartoffel- og løgskiverne i en mikrobølgeovnsikker skål.
2. Krydr kartoflerne og løgene med salt, peber og hvidløgssalt. Bland alle ingredienserne godt og tildæk skålen.
3. Stil skålen midt på drejetallerkenen **2**. Tilbered de krydrede kartofler og løg på 700 W i 9 minutter eller indtil kartoflerne er færdigtilberedt.
4. Tilføj ost og tilbered på 500 W i 1 minut.
5. Brug ovnhandsker, når du tager den varme skål ud. Herefter kan du nyde din velsmagende morgenmad!

● Laks tilberedt i mikrobølgeovn

 28 min  x 1

Forberedelsestid:	5 min
Tilberedningstid:	23 min

Ingredienser


1 stk.	Laks (400 g)
½ tsk.	Peber
½ tsk.	Salt
2 tsk.	Vand

¼	Citron
---	--------

Forberedelse

1. Tag laksen ud af køleskabet. Hvis den er frossen, skal den tøs op ved at sætte styrken på 300 W i 6 minutter.
2. Tag den optøede laks ud og krydr med salt og peber.
3. Læg den krydrede laks på et fad og tilsæt 2 tsk. vand. Sæt derefter et låg på fadet. Hvis den er tildækkes med folie, skal du prikke nogle huller i folien med en gaffel.
4. Sæt tallerkenen på drejepladen. Tilbered maden i 7 minutter på 600 W i mikrobølgeovnen.
5. Tilføj lidt citronsaft og server maden.

● Farsbrød

 33-38 min.

 x 2-3

Forberedelsestid:	10 min.
Tilberedningstid:	23-28 min.

Ingredienser

500 g	Hakket oksekød
½	Løg (skåret i tern)
1	Æg (pisket)
100 g	Rasp
¼ tsk.	Peber
¼ tsk.	Salt
Til saucen:	
75 ml	Vand
1 spsk.	Sennep
2 spsk.	Tomatpuré
1 tsk.	Sukker
Valgfrit	Persille

Forberedelse

1. Bland hakket oksekød, løg, pisket æg og rasp til farsbrød og krydr med salt og peber.

2. Form et farsbrød og put den i et mikrobølgeovnsikkert fad. Sæt et låg på fadet. Hvis den er tildækkes med folie, skal du prikke nogle huller i folien med en gaffel.
3. Tilbered farsbrødet i ca. 18-23 minutter på 700 W.
4. I mellemtiden kan du blande alle ingredienserne til saucen i en lille skål.
5. Når farsbrødet er færdigt, skal du hælde saucen over farsbrødet. Sæt låget på og tilbered farsbrødet i 5 minutter på 700 W.
6. Herefter er maden klar til servering.

● Rejer med citron og hvidløg i mikrobølgeovnen

 10 min.

 x 1-2

Tilberedningstid:	10 min.
-------------------	---------

Ingredienser

200 g	Rejer, pillede og rensede for årer
2 nelliker	Hvidløg, hakket
1	Citronjuice
30 g	Smør
1 spsk.	Hakket persille
Krydr med salt og peber	

Forberedelse

1. Put rejerne i en mikrobølgeovnsikker skål.
2. Tilsæt hvidløg, citronsaft, smør, salt og peber.
3. Tildæk og varm i mikrobølgeovnen på høj styrke i 3-4 minutter, eller indtil rejerne er lyserøde og gennemstegte.
4. Pynt med persille og server med ris eller pasta

● Makaroni og ost i mikrobølgeovnen

 20 min

 x 1

Tilberedningstid:	20 min
-------------------	--------

Ingredienser

100 g	Makaroni
120 ml	Vand
60 ml	Mælk
20 g	Almindeligt mel
20 g	Smør
60 g	Cheddar- og mozzarellaost
½ tsk.	Salt
¼ tsk.	Peber

Forberedelse

1. Kog pastaen: Put din makaroni og vand i en mikrobølgeovnssikker skål. Sæt skålen på en drejetallerken og varm den i mikrobølgeovnen på 700 W i 5–6 minutter, og rør halvvejs gennem tilberedningen.
2. Lav ostesaucen: Smelt smørret på 500 W i 2 minutter. Rør mel og mælk i, indtil blandingen er jævn og tyk. Put ost, salt og peber i.
3. Bland pasta og sauce: Put den kogte makaroni i ostesaucen og rør blandingen, indtil pastaen er jævnt dækket.
4. Kombinér og server: Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 5–6 minutter mere, indtil osten er smeltet og cremet.

● Risotto i mikrobølgeovnen

 23 min

 x 1-2

Tilberedningstid:	23 min
-------------------	--------

Ingredienser

200 g	Arborio-ris
480 ml	Kyllinge- eller grøntsagsbouillon
120 ml	Hvidvin (valgfrit)
60 g	Revet parmesanost
80 g	Hakket løg
1 fed	Hvidløg, hakket (ca. 3 gram)
15 g	Smør
½ tsk.	Salt
¼ tsk.	Peber

Forberedelse

1. Tilbered løg og hvidløg:
 - Bland hakket løg, hakket hvidløg og smør i en mikrobølgeovnssikker skål. Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 2–3 minutter, indtil løget er gennemsigtigt.
2. Kog risen:
 - Fyld Arborio-ris til skålen og rør rundt, så de er dækket med smørblandingen.
 - Tilsæt bouillon og hvidvin (hvis de bruges). Varm risen i mikrobølgeovnen på 700 W i 10–12 minutter, og rør hvert i 3–4 minutter, indtil den er mør og cremet.
3. Færdiggør risottoen:
 - Rør revet parmesanost i. Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 2–3 minutter mere, så den varmes helt. Krydr med salt og peber og server varm.

● Fyldte peberfrugter i mikrobølgeovn

🕒 15 min

👤 x 1-2

Tilberedningstid:	15 min
-------------------	--------

Ingredienser

2	Peberfrugter
120 g	Kogte ris
120 g	Hakket oksekød eller kalkun
120 ml	Tomatsauce
30 g	Revet cheddar- og mozzarellaost
40 g	Hakket løg
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber

Forberedelse

- Forbered peberfrugterne:
 - Skær peberfrugtens hoved af og fjern kernerne.
 - Put rejerne i en anden skål.
- Tilbered fyldet:
 - Bland den kogte ris, hakket kød, tomat sauce, hakket løg og de ønskede krydderurter i en mikrobølgeovnsikker skål.
 - Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 4-5 minutter, indtil kødet er gennemstegt.
- Fyld og tilbered peberfrugterne:
 - Fyld peberfrugterne med den tilberedte blanding.
 - Drys med revet ost.
 - Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 4-5 minutter, indtil peberfrugterne er møre og osten er smeltet.

● Aubergine med Parmesan i mikrobølgeovn

🕒 20 min

👤 x 1-2

Tilberedningstid:	20 min
-------------------	--------

Ingredienser

1	Stor aubergine, skåret i skiver
240 ml	Marinarasauce
120 g	Revet Mozzarella-ost
60 g	Revet parmesanost
60 g	Rasp
1	Æg, pisket
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber

Forberedelse

- Forbered auberginen:
 - Dyp aubergineskiverne i de piskede æg, og vend dem derefter i raspen.
 - Læg i et enkelt lag på en tallerken, der kan bruges i mikrobølgeovnen.
- Tilbered auberginen:
 - Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 5-6 minutter. Vend dem halvvejs, indtil auberginen er mør og raspen er gylden.
- Saml retten:
 - Put marinarasauce, kogte aubergineskiver og revet mozzarellaost i lag i en mikrobølgeovnsikker skål.
 - Lav flere lag, indtil alle ingredienser er brugt, og afslut med et lag mozzarella og parmesanost.
- Tilbered retten:
 - Varm i mikrobølgeovnen på 700 W i 8-10 minutter, indtil osten er smeltet og bobler.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **FARE! Risiko for elektrisk stød!**

Før rengøring: Træk altid netstikket ud af stikkontakten.

⚠ **FARE! Risiko for forbrændinger!**

Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ **ADVARSEL! Nedsænk ikke produktets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.**

① **BEMÆRK:**

- Rengør produktet, når det er kølet af. Tørrede madrester kan være svære at fjerne.
- Brug ikke rengøringsprays eller andre aggressive rengøringsmidler, da de kan medføre pletter, striber eller mathed på overfladen.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Kabinet: Rengør produktets kabinets yderside med en fugtig klud.
- Ovnrum: Hold altid ovnrummet **10** rent. Hvis der sidder mad eller madstænk på produktets vægge, skal du tørre det af med en fugtig klud.
Kom om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, fugtet med rent vand, for at fjerne alle rester af rengøringsmidlet.

- Drejetallerken: Rengør drejetallerkenen **2** regelmæssigt med varmt sæbevand. Drejetallerkenen tåler opvaskemaskine.
- Stænk og snavs: Brug regelmæssigt en fugtig klud til at fjerne stænk og snavs fra følgende komponenter:
 - Låge **7** (begge sider)
 - Lågens rude (begge sider)
 - Lågens pakning **6** og de tilstødende komponenter
- Kondens: Hvis der samler sig kondens på eller omkring lågens **7** yderside, skal du tørre det af med en blød klud. Det kan forekomme, hvis produktet bruges under ekstremt fugtige forhold.
- Lugt: Fjern regelmæssigt lugt. Anbring en dyb mikrobølgeskål – fyldt med en kop vand med saft og skal fra en citron – i ovnrummet **10**. Varm blandingen i 5 minutter. Tør ovnrummet grundigt af, og gnid det tørt med en blød klud.

● Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Produktet starter ikke tilberedningen.	Lågen 7 er ikke lukket ordentligt.	Luk lågen 7 .
Drejetallerkenen 2 laver en høj lyd, når den drejer.	Drejetallerkenen 2 er ikke placeret korrekt på hjulene og holderen til drejetallerkenen. Løberingen 2 og/eller ovnrummets 10 bund er snavset.	Placer drejetallerkenen 2 korrekt i ovnrummet 10 . Rengør løberingen 2 og bunden i ovnrummet 10 .
Lyset inde i produktet virker ikke.	Pæren er defekt.	Kontakt kundesupport.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpkningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav

om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 500496_2504) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	78
Wstęp	Strona	79
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	79
Zakres dostawy	Strona	79
Opis części	Strona	79
Dane techniczne	Strona	79
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	80
Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona	84
Używanie odpowiednich naczyń	Strona	85
Przed pierwszym użyciem	Strona	85
Ustawianie produktu	Strona	85
Montaż	Strona	86
Obsługa	Strona	86
Gotowanie potraw	Strona	86
Wybieranie poziomu mocy	Strona	86
Ustawianie czasu gotowania	Strona	86
Rozpoczęcie procesu gotowania	Strona	87
Rozmrażanie żywności	Strona	87
Tabele gotowania i rozmrażania	Strona	87
Tabela gotowania	Strona	87
Gotowanie w mikrofalówce	Strona	88
Tabela rozmrażania	Strona	88
Odgrywanie mrożonek	Strona	88
Przepisy	Strona	89
Ciasto czekoladowe w kubku	Strona	89
Karmelowy popcorn	Strona	89
Ziemniaki śniadaniowe	Strona	90
Łosoś z kuchenki mikrofalowej	Strona	90
Paszтет mięsny	Strona	90
Krewetki z czosnkiem i cytryną z kuchenki mikrofalowej	Strona	91
Makaron z serem z kuchenki mikrofalowej	Strona	91
Risotto z kuchenki mikrofalowej	Strona	92
Papryka faszerowana z kuchenki mikrofalowej	Strona	92
Bakłażan z parmezanem z kuchenki mikrofalowej	Strona	93
Czyszczenie i konserwacja	Strona	93
Usuwanie usterek	Strona	94
Utylizacja	Strona	94
Gwarancja	Strona	95
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	95
Serwis	Strona	95

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, skróconej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

 <p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Prąd przemienny/napięcie przemiennie
	Hz Herc (częstotliwość sieciowa)
	W Wat
 <p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Symbol uziemienia ochronnego
	 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
 <p>OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>	 Niebezpieczeństwo – Ryzyko porażenia prądem!
	 Uwaga, gorąca powierzchnia!
 <p>UWAGA! Ten symbol ze słowem ostrzegawczym „Uwaga” wskazuje na możliwość uszkodzenia mienia.</p>	 Bezpieczna żywność: Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
 <p>RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>	 Można myć w zmywarce (tylko talerz obrotowy 2)
 <p>Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.</p>	 Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

KUCHENKA MIKROFALOWA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do podgrzewania i przygotowywania potraw. Nie używać go do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych i nie może być używany do celów medycznych lub komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1x Kuchenka mikrofalowa
- 1x Talerz obrotowy
- 1x Uchwyt talerza
- 1x Rolka
- 1x Instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

- 1 Otwory wentylacyjne (z tyłu produktu - nie pokazano)
- 2 Talerz obrotowy z rolkami i uchwytem talerza
- 3 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 4 Pokrętko **POWER** (poziom mocy)
- 5 Pokrętko **TIMER**
- 6 Zespół drzwi (uszczelka drzwi)
- 7 Rama drzwiczek
- 8 Rękojeść
- 9 Zatrzask
- 10 Komora

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220–240 V~, 50 Hz

Pobór mocy: 1100 W

Pobór prądu w trybie
wyłączenia: 0,1 W

Stopień ochrony: I

Moc wyjściowa: 700 W

Częstotliwość mikrofal: 2450 MHz

Pojemność komory: ok. 17 litrów

Masa: ok. 9,9 kg

Wymiary: ok. 446 x 241 x 359 mm

Certyfikat GS (SGS)

- Ten produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN 55011.
- Zgodnie z tą normą ten produkt jest klasyfikowany jako urządzenie grupy 2 klasy B.
- Grupa 2 = produkt wytwarza ukierunkowaną energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki cieplnej żywności.
- Urządzenie klasy B = Produkt nadaje się do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED UŻYCIEM PRODUKTU
NALEŻY ZAPOZNAĆ
SIĘ ZE WSZYSTKIMI
INSTRUKCJAMI DOTYCZĄCYMI
BEZPIECZEŃSTWA I OBSŁUGI
PRODUKTU! PRZEKAZUJĄC
PRODUKT INNYM OSOBOM,
NALEŻY DOŁĄCZYĆ
DO NIEGO WSZYSTKIE
DOKUMENTY!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

**WAŻNE INSTRUKCJE
BEZPIECZEŃSTWA
NALEŻY UWAŻNIE
PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ
DO DALSZEGO
STOSOWANIA**

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się produktem. Czyszczenia i prac konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! Jeśli uszczelka drzwiczek lub drzwiczki są uszkodzone, to nie należy obsługiwać produktu dopóki uszkodzenie nie zostanie naprawione przez przeszkoloną osobę.

⚠ OSTRZEŻENIE! Wykonywanie prac serwisowych lub naprawczych, które wymagają zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym jest niebezpieczne dla osoby nieposiadającej wiedzy.

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Nie wolno podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą one łatwo wybuchnąć.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
 - Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego i do podobnych zastosowań, np.:
 - W kuchniach dla personelu, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
 - W obiektach typu „Bed and Breakfast” i podobnych.
 - Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
 - Można używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
 - W produkcie nie wolno podgrzewać żywności i napojów w metalowych pojemnikach.

- Jeśli żywność jest podgrzewana w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy pilnować produktu, ponieważ istnieje możliwość zapłonu.
- Produkt jest przeznaczony do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, itp. może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeśli wydobywa się dym, należy wyłączyć produkt lub odłączyć go od źródła zasilania, a drzwiczki muszą być zamknięte, aby zduśić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione, gwałtowne gotowanie, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
- Zawartość butelek i słoiczków z odżywkami dla dzieci i niemowląt musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a przed użyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

- Jaj w skorupce całych i ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ po zakończeniu podgrzewania mogą w niej eksplodować.
- Produkt należy regularnie czyścić, a resztki jedzenia usuwać.
- Słaba czystość produktu może zniszczyć powierzchnię, co może mieć negatywny wpływ na żywotność i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Produktu nie wolno czyścić myjką parową.
- Produkt przeznaczony do użytku w niezamkniętych przestrzeniach. Nie można go umieszczać w szafce ani w podobnych miejscach.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Osoby noszące rozrusznik serca powinny skonsultować się z lekarzem rodzinnym przed użyciem produktu odnośnie możliwych zagrożeń.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń!

Podczas używania produkt nagrzewa się i jest gorący. W czasie używania produktu i bezpośrednio po użyciu nie należy dotykać jego gorącej powierzchni.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia

prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub posiada widoczne ślady uszkodzenia.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.

- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Ustawianie produktu

- ⚠ **UWAGA!** Nie stawiać produktu na piecu lub innym urządzeniu wytwarzającym ciepło. Używanie w takim miejscu może spowodować uszkodzenie produktu.

Obsługa


⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko pożaru!**

- Usuwać wszystkie metalowe zamknięcia z opakowania żywności, która ma być podgrzewana.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nigdy nie używać produktu, gdy jest pusty.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.

- W pobliżu produktu nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych.
- Produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem sterowania.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!** Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilania i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i pryskającą wodą.
- Należy zawsze czyścić uszczelki drzwiczek, wgłębienia i przyległe części (patrz część „Czyszczenie i konserwacja”).
-  Nie usuwać jasnoszarej osłony mikrofalowej, zamontowanej wewnątrz komory w celu ochrony magnetronu.

- Jeśli żarówki wewnątrz produktu wymagają wymiany, należy to zlecić wykwalifikowanemu specjalście.

ZAKŁÓCENIA RADIOWE Z INNYMI URZĄDZENIAMI

Działanie produktu może powodować zakłócenia radia, telewizji lub podobnych urządzeń.

W przypadku wystąpienia takich usterek można je ograniczyć lub skorygować za pomocą następujących środków zaradczych:

- Wyczyścić drzwi i uszczelki drzwi produktu.
- Ustawić ponownie antenę radia lub telewizora. Upewnić się, że odbiornik i produkt nie stykają się.
- Odsunąć produkt od odbiornika.
- Podłączyć produkt do innego gniazdka. Produkt i odbiornik należy podłączyć do różnych obwodów.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, MAJĄCE NA CELU UNIKANIE NADMIERNEGO KONTAKTU Z PROMIENIOWANIEM MIKROFALOWYM

- Nie próbować obsługiwanie produktu, gdy drzwiczki są otwarte.

Może to spowodować kontakt z potencjalnie szkodliwą dawką promieniowania mikrofalowego.

Ważne jest również, aby nie wyłamywać ani nie manipulować przy zamkach bezpieczeństwa.

- Nie wkładać niczego między drzwiczki. Upewnić się, że na powierzchniach uszczelniających nie pozostała żywność ani środek czyszczący.

● Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej

- **Czas gotowania:** Zwracać uwagę na czas gotowania. Wybierz najkrótszy wskazany czas gotowania i wydłuż go w razie potrzeby. Zbyt długo gotowane jedzenie może się zapalić lub płonąć.
- **Potrawy:** Porcje potrawy układać równomiernie w produkcie. Potrawę kroić na kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Najgrubsze kawałki układać blisko krawędzi.
- **Przykrywanie potraw:** Podczas gotowania przykrywać potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. Pokrywka zapobiega rozpryskiwaniu i pomaga zapewnić równomierne gotowanie potraw.
- **Przewracanie potraw:** Podczas gotowania należy raz obrócić potrawę w produkcie, aby potrawy takie jak kurczak lub hamburgery ugotowały się szybciej. Duże kawałki żywności, takie jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz. Małe produkty spożywcze, takie jak klopsiki, całkowicie przestawiać po upływie połowy czasu gotowania. Klopsiki odwrócić i przesuwać bliżej krawędzi talerza.

- **Żywność ze skórą/skorupą:** Przed ugotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, kiełbasek i podobnych potraw. W przeciwnym razie mogą eksplodować.
- **Żywność z grubą skórą/skorupą:** Całe dynie, jabłka, kasztany i inne potrawy nakłuć przed ugotowaniem.
- **Tłuszcz lub olej:** Nie rozmrażać w produkcie zamrożonego tłuszczu lub oleju. Nie smażyć w produkcie. Tłuszcz lub olej może się zapalić.
- **Napoje:** Podczas podgrzewania napojów w produkcie może wystąpić opóźnione wrzenie napoju. Dlatego podczas przenoszenia pojemnika należy zachowywać ostrożność. Aby uniknąć nagłego wrzenia: Jeśli to możliwe, na czas podgrzewania umieścić w płynie odpowiednią szklaną pateczkę. Po podgrzaniu pozostawić płyn w komorze 10 na około 20 sekund, aby uniknąć niespodziewanego wrzenia.
- **Popcorn:** Używać tylko popcornu nadającego się do kuchenek mikrofalowych.

● Używanie odpowiednich naczyń

- Idealny materiał do stosowania w kuchence mikrofalowej jest przepuszczalny dla mikrofal, dzięki czemu energia może dostać się do pojemnika w celu podgrzania żywności. Kuchenki mikrofalowe nie są w stanie przenikać przez metal. Z tego powodu nie należy używać metalowych pojemników i metalowych naczyń.
- Nie używać również produktów wykonanych z papieru makulaturowego. Mogą one zawierać drobne fragmenty metalu, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar.
- Zaleca się stosowanie okrągłych lub owalnych naczyń zamiast kwadratowych lub podłużnych pojemników, ponieważ żywność w narożnikach ma tendencję do kipienia. Poniższy wykaz zawiera ogólne wskazówki, które powinny pomóc w wyborze odpowiednich dań.

Naczynie	Kuchenska mikrofalowa
Szkoło żaroodporne	Tak
Szkoło, które nie jest żaroodporne	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak
Naczynia z tworzywa sztucznych (nadających się do kuchenki mikrofalowej)	Tak
Ręczniki papierowe	Tak
Tacki lub talerze metalowe	Nie
Folia aluminiowa i pojemniki z folii aluminiowej	Nie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru! Nigdy nie używać metalowych przedmiotów podczas korzystania z produktu. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

● Przed pierwszym użyciem

- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!** Nigdy nie używać produktu, gdy jest pusty.
- Usunąć opakowanie (w tym karton i taśmę wewnątrz komory 10). Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
 - Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
 - Wyczyścić powierzchnie suchą szmatką, aby usunąć wodę i kurz.

● Ustawianie produktu

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru! Ten produkt nie nadaje się do montażu w szafce kuchennej. W zamkniętych szafach nie ma zapewnionej wystarczającej wentylacji produktu. Produkt może wtedy ulec uszkodzeniu i istnieje ryzyko pożaru!

- Produkt stawiać na płaskiej powierzchni z wystarczającą ilością miejsca na wentylację:
 - Pomiedzy produktem a sąsiednimi ścianami (w tym ścianami bocznymi i tylnymi) musi być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Musi istnieć możliwość całkowitego otwarcia drzwi [7].
 - Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.

● Montaż

- Uchwyt talerza [2] położyć na napędzie talerza obrotowego (wewnątrz komory [10]).
- Rolkę [2] talerza obrotowego położyć na powierzchni toczenia (wewnątrz komory [10]).
- Talerz obrotowy [2] położyć na rolce i na uchwycie talerza. Talerz obrotowy musi być prawidłowo ułożony na uchwycie talerza.
- Wtyczkę sieciową [3] włożyć do gniazda sieciowego.

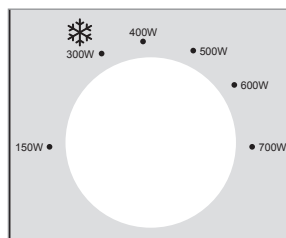
● Obsługa

- ① **RADA:** Podczas pierwszego użycia produktu może pojawić się lekki zapach. Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.

● Gotowanie potraw

- ⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!** Nigdy nie używać metalowych przedmiotów podczas korzystania z produktu. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

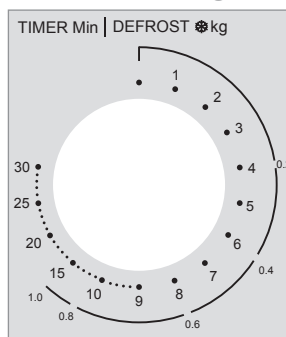
● Wybieranie poziomu mocy



- Za pomocą pokrętki **POWER** [4] wybrać jeden z 6 poziomów mocy:

Poziom mocy	Wydajność gotowania	Moc
MAŁA	21 %	150 W
ROZMRAŻANIE ŻYWNOŚCI ❄	43 %	300 W
ŚREDNIO MAŁA	57 %	400 W
ŚREDNIA	71 %	500 W
ŚREDNIO DUŻA	86 %	600 W
DUŻA	100 %	700 W

● Ustawianie czasu gotowania



- Pokrętkę **TIMER** [5] ustawić czas gotowania do 30 minut.

- ① **RADA:** Wybieranie czasu krótszego niż 2 minuty: Pokrętkę **TIMER** [5] przekręcić poza 2 minuty, a następnie wrócić dożądanego czasu. Takie działanie zapewnia dokładniejsze ustawienie.

● Rozpoczęcie procesu gotowania

- Gdy tylko poziom mocy i czas zostaną ustawione, produkt rozpocznie proces gotowania.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania proces gotowania zakończy się automatycznie i rozlegnie się dźwięk dzwonka.

❶ **RADA:** W następujących okolicznościach pokrętko **TIMER** [5] zawsze ustawiać z powrotem w pozycji **0**:

- Żywność została wyjęta z produktu przed upływem ustawionego czasu gotowania.
- Produkt nie jest używany.

- **Wcześniejsze kończenie procesu gotowania:**
 - Pokrętko **TIMER** [5] przekręcić z powrotem do pozycji **0**.
 - Otworzyć drzwi [7] za pomocą klamki [8].

❶ **RADA:** Produkt przechodzi w tryb wyłączenia.

● Tabele gotowania i rozmrażania

● Tabela gotowania

- Poniższa tabela gotowania przedstawia różne przykłady zastosowań i opisuje wymagane do tego celu ustawienia.

Wydajność gotowania	Moc	Przykład stosowania	Waga	Czas (ok.)
21 %	150 W	Lekkie rozmrożenie lodów	100 ml	1 min
43 %	300 W	Topienie masła Rozmrażanie żywności	100 g patrz tabela rozmrażania	2 min
57 %	400 W	Rozmrażanie płynu (z lodówki)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Gotowanie ryżu	100 g i 250 ml wody	15 min
86 %	600 W	Podgrzewanie mrożonych warzyw	200 g	4 min
100 %	700 W	Podgrzewanie mrożonego makaronu błyskawicznego	300 g	6 min

● Rozmrażanie żywności

Użyć ustawienia * na pokrętkę **POWER** [4], aby rozmrozić żywność.

❶ **RADY:**

- Wybrać opcję rozmrażania w zewnętrznej linii pokrętki **TIMER** [5]. Opcja rozmrażania wskazuje przybliżony czas rozmrażania zależnie od wagi mięsa mielonego.

Przykład:

Rozmrażanie 400 g mięsa mielonego:

Wybrać poziom mocy do rozmrażania żywności (**300 W**): Przekręcić pokrętko **POWER** [4].

Pokrętko **TIMER** [5] ustawić na wskaźniku **0,4 kg** na linii zewnętrznej. To ustawienie odpowiada 6 minutom.

- Aby zapewnić równomierne rozmrażanie, niektóre potrawy należy wymieszać lub odwrócić po około dwóch trzecich czasu rozmrażania.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się dzwonek.

● Gotowanie w mikrofalówce

Artykuł spożywczy	Ilość	Moc (W)	Czas (min)	Informacja
Filet rybny	400 g	600	10-15	Dodać odrobinę wody i soku z cytryny.
Warzywa	250 g	500	5-10	Pokroić warzywa na kawałki. Dodać odrobinę wody. Od czasu do czasu wymieszać.
Ziemniaki	500 g	700	8-10	Pokroić ziemniaki na kawałki. Dodać odrobinę wody. Od czasu do czasu wymieszać.
Ryż	100 g ryżu + 250 ml wody	600	15	Oplukać ryż przed gotowaniem.
Deser (np. pudding, babeczki)	100-300 g	500	1-5	Przygotować według przepisu.
Paszтет mięsny	600 g	700	23-28	Przyprawić pasztet, ułożyć go na naczyniu i przykryć naczynie przykrywką.

● Tabela rozmrażania

- Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy rozmrażania wymagane dla różnych wag.
- W razie potrzeby przedłużyć czas rozmrażania, jeśli podana waga nie spowodowała rozmrożenia.

Waga	Czas rozmrażania (mięso mielone)	Czas rozmrażania (warzywa)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Odgrzewanie mrozonek

Artykuł spożywczy	Ciężar	Moc (W)	Czas (min)
Zupa	400 ml	600	8-10
Gulasz	500 g	600	10-13
Przystawki (np. ryż, makaron)	500 g	600	8-10
Warzywa	300 g	600	8-10

● Przepisy

● Ciasto czekoladowe w kubku

 7 min


 x 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas pieczenia:	2 min

Składniki

4 łyżki	Mąka
¼ łyżki	Proszek do pieczenia
4 łyżki	Cukier puder
2 łyżki	Kakao w proszku
1	Jajko
3 łyżki	Mleko
3 łyżki	Olej roślinny
Kilka kropli	Ekstrakt waniliowy lub inny ekstrakt (opcjonalnie)
2 łyżki	Czipsy czekoladowe, orzechy lub rodzynki (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i kakao w proszku do dużego kubka, którego można używać w kuchence mikrofalowej. Wymieszać wszystkie składniki.
2. Dodać jajko i wymieszać wszystkie składniki.
3. Dodać mleko i olej roślinny. Dodać ekstrakt waniliowy lub inny ekstrakt, w zależności od gustu. Wymieszać wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
4. W zależności od potrzeb dodać czipsy czekoladowe, orzechy lub rodzynki. Wymieszać wszystkie składniki.
5. Umieścić kubek na środku talerza obrotowego . Piec ciasto na mocy 700 W przez 2 minuty lub do chwili, gdy ciasto przestanie rosnąć i stanie się ubite.
6. Do wyjęcia gorącego kubka używać rękawic kuchennych. Delektuj się smacznym ciastem!

● Karmelowy popcorn

 24 min


 x 8

Czas przygotowania:	20 min
Czas pieczenia:	4 min

Składniki

60 g	Ziarna kukurydzy
240 g	Brązowy cukier
60 ml	Syrop kukurydziany
3 łyżki	Niesłone masło
½ łyżeczki	Sól
1 łyżeczka	Ekstrakt waniliowy
¼ łyżeczki	Soda oczyszczona
Kilka kropli	Olej roślinny (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Włożyć ziarna kukurydzy do papierowej torby. Dodać kilka kropel oleju roślinnego, w razie potrzeby. Zawinąć kilkakrotnie górę torby, by ją zamknąć.
2. Umieścić torbę na środku talerza obrotowego . Piec popcorn na mocy 700 W przez 4 minuty lub do chwili, gdy nie będzie słychać odgłosu „strzelania”.
3. Przygotowanie karmelu: Włożyć cukier, syrop kukurydziany, masło i solę do miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Piec na mocy 700 W przez 2 minuty. Zamieszać wszystko i piec na mocy 700 W przez następne 2 minuty aż pojawią się bąbelki.
4. Dodać ekstrakt waniliowy i sodę oczyszczoną do mieszanki karmelowej i dobrze wymieszać. Natychmiast włączyć jedną trzecią gorącego karmelu na popcorn w torebce. Zamknąć torebkę i potrząsnąć ją, by karmel pokrył popcorn. Posać popcorn następną jedną trzecią karmelu. Zamknąć torebkę i potrząsnąć ją. Posać popcorn pozostałym karmelem i potrząsnąć torebkę ostatni raz.

- Umieść torbę na środku talerza obrotowego **2**. Piec popcorn na mocy 700 W przez 1 minutę. Do wyjęcia i potrząsania gorącej torby używać rękawic kuchennych,
- Wysypać gorący karmelowy popcorn do pojemnika. Odczekać, aż karmelowy popcorn całkowicie ostygnie, przez ok. 20 minut. Połamać popcorn karmelowy na kawałki. Delektuj się!

● Ziemniaki śniadaniowe



25 min



x 2

Czas przygotowania:	15 min
Czas pieczenia:	10 min

Składniki

2	Średniego rozmiaru ziemniaki (obrane i pokrojone w plastry)
½	Cebula (pokrojona w plastry)
¼ łyżeczki	Sól
⅛ łyżeczki	Pieprz
¼ łyżeczki	Sól czosnkowa
60 g	Ser cheddar

Przygotowanie

- Włożyć pokrojone ziemniaki i cebulę do miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej.
- Przyprawić ziemniaki i cebulę solą, pieprzem i solą czosnkową. Wymieszać dobrze wszystkie składniki i przykryć miskę.
- Umieść miskę na środku talerza obrotowego **2**. Piec przygotowane ziemniaki i cebulę na mocy 700 W przez 9 minut lub do chwili, gdy ziemniaki będą upieczone.
- Dodać ser i piec na mocy 500 W przez 1 minutę.
- Do wyjęcia gorącej miski używać rękawic kuchennych. Delektuj się smacznym śniadaniem!

● Łosoś z kuchenki mikrofalowej



28 min



x 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas pieczenia:	23 min

Składniki

1 szt.	Łosoś (400 g)
½ łyżeczki	Pieprz
½ łyżeczki	Sól
2 łyżeczki	Woda
¼	Cytryna

Przygotowanie

- Wyjąć łososia z lodówki. Jeśli był zamrożony, rozmrozić go przez 6 minut z mocą ustawioną na 300 W.
- Wyjąć rozmrożonego łososia, posolić i popieprzyć.
- Położyć przyprawionego łososia na naczyniu, dodać 2 łyżeczki wody i przykryć naczynie. Jeśli naczynie zostało zawinięte w folię plastikową, zrobić w niej kilka otworów widelcem.
- Ustawić naczynie na talerzu obrotowym. Nastawić mikrofalówkę na 600 W i piec przez 7 min.
- Dodać odrobinę soku z cytryny i podać na stół.

● Pasztet mięsny



33-38 min



x 2-3

Czas przygotowania:	10 min
Czas pieczenia:	23-28 min

Składniki

500 g	Mielona wołowina
½	Cebula (pokrojona w kostkę)
1	Jajko (roztrzepane)
100 g	Bułka tarta

¼ łyżeczki	Pieprz
¼ łyżeczki	Sól
Do sosu:	
75 ml	Woda
1 łyżka	Musztarda
2 łyżki	Kecup pomidorowy
1 łyżeczka	Cukier
Opcjonalnie	Natka pietruszki

Przygotowanie

1. Wymieszać mieloną wołowinę, cebulę, roztrzepane jajko i bułkę tartą na jednorodną masę, dosolić i dopieprzyć.
2. Uformować z niej paszтет mięsny i ułożyć go na naczyniu nadającym się do używania w mikrofalówce. Następnie przykryć naczynie. Jeśli naczynie zostało zawinięte w folię plastikową, zrobić w niej kilka otworów widelcem.
3. Piec paszтет w mikrofalówce przez około 18-23 minut z mocą ustawioną na 700 W.
4. W międzyczasie, w małej miseczce połączyć ze sobą i wymieszać wszystkie składniki na sos.
5. Po zakończeniu pieczenia skropić paszтет sosem. Przykryć i włożyć do mikrofalówki ustawionej na 700 W. Piec przez kolejne 5 minut.
6. Podać na stół.

● Krewetki z czosnkiem i cytryną z kuchenki mikrofalowej

 10 min

 x 1-2

Czas pieczenia:	10 min
-----------------	--------

Składniki

200 g	Krewetki, obrane i z usuniętą „żyłką”
2 ząbki	Czosnek, wyciśnięty
1	Cytryna, sok
30 g	Masło

1 łyżka	Posiekana pietruszka
Sól i pieprz do smaku	

Przygotowanie

1. Włożyć krewetki do naczynia nadającego się do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Dodać czosnek, sok z cytryny, masło, sól i pieprz.
3. Przykryć i wstawić do kuchenki mikrofalowej na wysoką moc na 3-4 minuty lub do momentu, aż krewetki będą różowe i dogotowane.
4. Przybrać natką pietruszki i podawać z ryżem lub makaronem.

● Makaron z serem z kuchenki mikrofalowej

 20 min

 x 1

Czas pieczenia:	20 min
-----------------	--------

Składniki


100 g	Makaron kolanka
120 ml	Woda
60 ml	Mleko
20 g	Mąka uniwersalna
20 g	Masło
60 g	Ser mozzarella i cheddar
½ łyżeczki	Sól
¼ łyżeczki	Pieprz

Przygotowanie

1. Gotowanie makaronu: Zalać makaron wodą w misce nadającej się do używania w kuchenke mikrofalowej. Postawić miskę na talerzu obrotowym i włączyć mikrofalówkę na 700 W na 5-6 minut. W połowie czasu wymieszać.
2. Przygotowanie sosu serowego: Stopić masło w kuchenke nastawionej na 2 minuty z mocą 500 W. Dodawać mąkę i mleko, aż do uzyskania gładkiej i gęstej masy. Cały czas mieszać. Dodać ser, sól i pieprz.

3. Połączenie makaronu z sosem: Dodać ugotowany makaron do sosu serowego i mieszać, aż makaron zostanie równomiernie pokryty.
4. Połączenie i podawanie: Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na kolejne 5–6 minut, aż ser się stopi i nabierze kremowej konsystencji.

● Risotto z kuchenki mikrofalowej

 23 min

 x 1-2

Czas pieczenia:	23 min
-----------------	--------

Składniki


200 g	Ryż Arborio
480 ml	Rosół z kurczaka lub bulion warzywny
120 ml	Białe wino (opcjonalnie)
60 g	Tarty ser parmezan
80 g	Posiekana cebula
1 ząbek	Czosnek, wyciśnięty (około 3 gramów)
15 g	Masło
½ łyżeczki	Sól
¼ łyżeczki	Pieprz

Przygotowanie

1. Gotowanie cebuli i czosnku:
 - W misce nadającej się do używania w kuchenke mikrofalowej wymieszać posiekaną cebulę, wyciśnięty czosnek i masło. Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 2–3 minuty, aż do zeszklenia się cebuli.
2. Gotowanie ryżu:
 - Nałożyć ryż Arborio do miski i wymieszać, aby pokrył się miksturą z masłem.
 - Dodać bulion i białe wino (jeśli go używamy). Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 10–12 minut. Mieszać co 3–4 minuty, aż ryż stanie się miękki i kremowy.

3. Wykończenie risotta:
 - Wmieszać utarty ser parmezan. Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na dodatkowe 2–3 minuty, aby dobrze podgrzać potrawę. Doprawić solą i pieprzem. Podawać na gorąco.

● Papryka faszerowana z kuchenki mikrofalowej

 15 min

 x 1-2

Czas pieczenia:	15 min
-----------------	--------

Składniki

2	Papryka słodka
120 g	Ugotowany ryż
120 g	Mielona wołowina lub indyk
120 ml	Sos pomidorowy
30 g	Rozdrobniony ser cheddar i mozzarella
40 g	Posiekana cebula
½ łyżeczki	Sól
½ łyżeczki	Pieprz

Przygotowanie

1. Przygotowanie papryki:
 - Odkroić górną część papryki i usunąć rdzenie oraz nasiona.
 - Włożyć je do naczynia nadającego się do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Gotowanie farszu:
 - W misce nadającej się do używania w kuchenke mikrofalowej wymieszać ugotowany ryż, zmielone mięso, sos pomidorowy, posiekaną cebulę i opcjonalnie ziota.
 - Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 4–5 minut, aż do dogotowania się mięsa.
3. Napelnianie papryk farszem i zapiekanie:
 - Napęlić papryki ugotowanym farszem.
 - Z wierzchu posypać startym serem.

- Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 4–5 minut, aż papryki przypieką się do miękkości, a żółty ser ulegnie stopieniu.

● Bakłażan z parmezanem z kuchenki mikrofalowej

 20 min

 x 1-2

Czas pieczenia:	20 min
-----------------	--------

Składniki

1	Duży bakłażan, pokrojony w plastry
240 ml	Sos marinara
120 g	Rozdrobniony ser mozzarella
60 g	Tarty ser parmezan
60 g	Bułka tarta
1	Jajko, roztrzepane
½ łyżeczki	Sól
½ łyżeczki	Pieprz

Przygotowanie

- Przygotowanie bakłażana:
 - Zanurzyć plastry bakłażana w roztrzepanym jajku, a następnie obtoczyć w bułce tartej.
 - Ułożyć w jednej warstwie na talerzu nadającym się do używania w kuchence mikrofalowej.
- Gotowanie bakłażana:
 - Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 5–6 minut. W połowie czasu odwrócić. Piec do momentu aż bakłażan będzie miękki, a bułka tarta przyrumieni się na złoty kolor.
- Przygotowanie dania:
 - W naczyniu nadającym się do używania w kuchence mikrofalowej nałożyć sos marinara, ugotowane plastry bakłażana i rozdrobniony ser mozzarella.
 - Powtarzać warstwy aż do zużycia wszystkich składników. Na koniec ułożyć warstwę mozzarelli i parmezanu.

- Gotowanie dania:
 - Wstawić do mikrofalówki nastawionej na 700 W na 8–10 minut, aż ser się stopi i pojawia się na nim bąbel.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać elektrycznych części produktu w wodzie ani innych płynach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

❗ RADY:

- Produkt czyścić po ostygnięciu. Zasznięte resztki jedzenia nie dają się łatwo usunąć.
- Nie używać aerozoli czyszczących ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować zacieki, smugi lub zmętnienia na powierzchni.
- Nie używać ściernych środków czyszczących.
- Obudowa: Obudowę produktu czyścić wilgotną szmatką.
- Komora kuchenki: Komorę **10** utrzymywać w czystości. Jeśli rozpryski jedzenia lub wyciekające płyny przyczepią się do ścianek produktu, należy je zetrzeć wilgotną szmatką. Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.
- Talerz obrotowy: Talerz obrotowy **2** należy regularnie czyścić ciepłą wodą z mydłem. Talerz obrotowy nadaje się do mycia w zmywarce.
- Rozpryski i brud: Regularnie używać wilgotnej szmatki do usuwania rozprysków i brudu z następujących elementów:
 - Drzwi **7** (obie strony)
 - Okno obserwacyjne (obie strony)
 - Uszczelka drzwi **6** i sąsiednie elementy

- Kondensacja: Jeśli na lub wokół zewnętrznej strony drzwi [7] zbierze się para wodna, należy zetrzeć ją miękką szmatką. Może się to zdarzyć, jeśli produkt jest używany w bardzo wilgotnych warunkach.
- Zapachy: Regularnie usuwać zapachy. Do komory [10] włożyć głęboką, nadającą się do kuchenek mikrofalowych miskę napełnioną filiżanką wody oraz sokiem i skórką z cytryny. Podgrzewać mieszaninę przez 5 minut. Dokładnie przetrzeć komorę i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

● Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Produkt nie rozpoczyna gotowania.	Drzwi [7] nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi [7].
Talerz obrotowy [2] wydaje głośny dźwięk, gdy się kręci.	Talerz obrotowy [2] nie jest prawidłowo osadzony na rolkach i uchwycie talerza. Rolka [2] i/lub dno komory [10] są brudne.	Talerz obrotowy [2] ułożyć prawidłowo w komorze [10]. Rolkę [2] ułożyć poprawnie wewnątrz komory [10].
Światło wewnątrz produktu nie działa.	Lampa jest uszkodzona.	Zwrócić się o pomoc do serwisu klientowskiego.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 500496_2504) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● **Serwis**



Serwis Polska

Tel.: 223974996
















E-Mail: owim@lidl.pl



Instrukcijose naudojami įspėjimai ir simboliai	Psl	97
Įžanga	Psl	98
Numatyta paskirtis	Psl	98
Komplektacija	Psl	98
Dalių aprašymas	Psl	98
Techniniai duomenys	Psl	98
Nurodymai dėl saugos	Psl	99
Pagrindiniai maisto ruošimo mikrobangų krosnelėje principai	Psl	103
Tinkamų indų naudojimas	Psl	103
Prieš naudojant pirmą kartą	Psl	104
Gaminiui tinkama vieta	Psl	104
Surinkimas	Psl	104
Veikimas	Psl	104
Maisto ruošimas	Psl	104
Galios pasirinkimas	Psl	104
Maisto ruošimo trukmės nustatymas	Psl	105
Maisto ruošimo pradžia	Psl	105
Maisto atšildymas	Psl	105
Maisto ruošimo ir atšildymo lentelės	Psl	106
Maisto ruošimo lentelė	Psl	106
Maisto gaminimas mikrobangų krosnelėje	Psl	106
Atšildymo lentelė	Psl	107
Šaldytų maisto produktų šildymas	Psl	107
Receptai	Psl	107
Šokoladinis pyragas puodelyje	Psl	107
Karameliniai kukurūzai	Psl	108
Pusryčių bulvės	Psl	108
Mikrobangų krosnelėje gaminta laiša	Psl	109
Maltos mėsos kepsnys	Psl	109
Mikrobangų krosnelėje gaminamos krevetės su citrina ir česnakais	Psl	110
Mikrobangų krosnelėje gaminami makaronai su sūriu	Psl	110
Mikrobangų krosnelėje gaminamas rizotas	Psl	110
Mikrobangų krosnelėje gaminamos įdarytos saldžiosios paprikos	Psl	111
Mikrobangų krosnelėje gaminamas baklažanas su parmezano sūriu	Psl	111
Valymas ir priežiūra	Psl	112
Trikčių šalinimas	Psl	113
Išmetimas	Psl	113
Garantija	Psl	113
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	114
Klientų aptarnavimas	Psl	114

Instrukcijose naudojami įspėjimai ir simboliai

Toliau naudojami įspėjimai pateikiami naudotojo vadove, trumpajame vadove ir ant pakuotės:

 <p>PAVOJUS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pavojus“ žymi didelės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>	 Kintamoji srovė / įtampa
	Hz Hercai (maitinimo įtamos dažnis)
	W Vatai
 <p>ĮSPĖJIMAS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Įspėjimas“ žymi vidutinės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>	 Įžeminimo simbolis.
	 Gaminį naudoti tik sausose patalpose.
 <p>ATSARGIAI! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ žymi mažos rizikos pavojų, kuris gali sukelti lengvą ar vidutinio sunkumo sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>	 Pavojus – elektros smūgio pavojus!
	 Įspėjimas – karštas paviršius!
 <p>DĖMESIO! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „DĖMESIO“ įspėja apie gresiantį pavojų sugadinti turtą.</p>	 Maisto sauga: šis gaminytis neturi neigiamo poveikio skoniui ar kvapui.
 <p>PASTABA. Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pastaba“ žymi papildomą naudingą informaciją.</p>	 Galima plauti indaplovėje (tik lėkštę 2).
 <p>CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms, šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.</p>	 Informacija apie saugą.  Naudojimo instrukcijos

MIKROBANGŲ KROSNELĖ

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirbimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Numatyta paskirtis

Šis gaminys yra skirtas maistui šildyti ir ruošti. Nenaudokite gaminio jokių kitų tikslų.

Gaminys skirtas naudoti tik namuose ir neturi būti naudojamas medicinos ar komercinėse patalpose.

Gamintojas neatsako už žalą dėl netinkamo naudojimo.

● Komplektacija

Išpakavę gaminį patikrinkite, ar pakuotėje yra visos dalys ir ar jos nepažeistos. Prieš naudodami nuimkite visas pakuotės medžiagas.

- 1x Mikrobangų krosnelė
- 1x Lėkštė
- 1x Lėkštės laikiklis
- 1x Ratukai
- 1x Naudotojo vadovas

● Dalių aprašymas

(A pav.)

- 1 Vėdinimo angos (užpakalinė gaminio pusė – neilustruota)
- 2 Lėkštė su ratukais ir lėkštės laikikliu
- 3 Maitinimo laidas su kištuku
- 4 **GALIOS** nustatymo rankenėlė
- 5 **LAIKO** nustatymo rankenėlė
- 6 Durelių sąranka (durelių sandariklis)
- 7 Durelių rėmas
- 8 Rankena
- 9 Sklendė
- 10 Maisto ruošimo kamera

● Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa:	220–240 V~, 50 Hz
Elektros energijos sąnaudos:	1100 W
Išjungto prietaiso elektros energijos sąnaudos:	0,1 W
Apsaugos klasė:	I
Atiduodamoji galia:	700 W
Mikrobangų dažnis:	2450 MHz
Maisto ruošimo kameros talpa:	maždaug 17 l
Svoris:	maždaug 9,9 kg
Matmenys:	apie 446 x 241 x 359 mm

Sertifikuota GS (SGS)

- Šis gaminys atitinka Europos standarto EN 55011 reikalavimus.
- Pagal šį standartą šis gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai.
- 2 grupė = gaminys tyčia generuoja radijo dažnių energiją elektromagnetinės spinduliuotės pavidalu siekiant termiškai apdoroti maistą.
- B klasės įranga = gaminys skirtas naudoti buitinėse patalpose.



Nurodymai dėl saugos

**PRIEŠ NAUDODAMI
GAMINĮ SUSIPAŽINKITE SU
VISA INFORMACIJA APIE
SAUGĄ IR NAUDOJIMO
INSTRUKCIJOMIS!
PERDUODAMI ŠĮ GAMINĮ
KITIEMS, PRIE JO PRIDĖKITE
VISUS DOKUMENTUS!**

Jei prietaiso gedimo priežastis yra šių naudojimo instrukcijų nesilaikymas, panaikinama prietaiso garantija! Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, NES GALI PRIREIKTI ATEITYJE

- Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudotis gaminiu, ir jei jie supranta su gaminiu susijusius pavojus.

Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu.

Vaikai be priežiūros negali atlikti valymo ir naudotojo vykdomų priežiūros darbų.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Jei durelės ar durelių sandarikliai yra pažeisti, gaminio negalima naudoti tol, kol jį sutaisys kompetentingas asmuo.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, pavojinga atlikti bet kokius techninės priežiūros ar remonto darbus, kurių metu nuimamas dangtis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio.

- ⚠ ĮSPĖJIMAS!** Skysčių ir kitų maisto produktų negalima kaitinti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
 - Gaminys skirtas naudoti butyje ir panašiose vietose, pvz.:
 - parduotuvių darbuotojų virtuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės su pusryčiais įstaigose.
 - Iki viršutinio gaminio paviršiaus turi likti mažiausiai 20 cm laisvos vietos.
 - Naudokite tik mikrobangų krosnelėje tinkamus naudoti indus.
 - Ruošiant maistą ir gėrimus, gaminyje negalima naudoti metalinių indų.
 - Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite gaminį, kad neužsidegtų.

- Šis gaminys yra skirtas maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius bei kaitinant šildančius įklotus, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus, gali kilti pavojus susižeisti, taip pat daiktai gali užsidegti ir gali kilti gaisras.
- Jei sklinda dūmai, išjunkite gaminį arba atjunkite jį nuo elektros lizdo ir laikykite dureles uždarytas, kad užgesintumėte liepsnas.
- Kaitinant gėrimus mikrobangų krosnelėje, jie gali po kurio laiko virdami išsilieti, todėl būkite atsargūs imdami indą.
- Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį prieš vartojimą reikia išmaišyti arba suplaki ir patikrinti jų temperatūrą, kad būtų išvengta nudegimų.
- Kiaušinių su lukštais ir sveikų kietai virtų kiaušinių negalima kaitinti mikrobangų krosnelėje, nes jie gali sprogti net ir pasibaigus kaitinimui.
- Gaminį reikia reguliariai valyti ir pašalinti visus maisto likučius.

- Nepalaikant švaros gaminyje, gali pablogėti jo paviršiaus būklė. Tai gali neigiamai paveikti gaminio eksploatavimo trukmę ir gali kilti pavojingų situacijų.
- Gaminio negalima valyti gariniu valymo prietaisu.
- Gaminys turi būti pastatytas atskirai. Jo negalima dėti į spintelę ar panašią vietą.

PAPILDOMI PATARIMAI DĖL SAUGOS

- Žmonės, turintys širdies stimuliatorių, prieš pradėdami naudoti šį gaminį turėtų pasitarti su gydytoju apie galimą gaminio naudojimo pavojų.

⚠ PAVOJUS! Pavojus nudegti! Naudojant gaminys įkaista. Nelieskite įkaitusio gaminio paviršiaus nei naudojimo metu, nei iš karto po naudojimo.

⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus! Nemerškite gaminio į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

- ⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus!** Niekada nenaudokite sugedusio gaminio. Gedimo atveju atjunkite gaminį nuo maitinimo įtampos ir kreipkitės į pardavėją.
- Gaminio negalima naudoti, jeigu jis buvo numestas arba jei matomi pažeidimai.
 - Prieš jungdami gaminį prie elektros lizdo patikrinkite, ar maitinimo įtampa ir srovė atitinka specifikacijas, nurodytas gaminio techninių duomenų etiketėje.
 - Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimo. Saugokite nuo aštrių briaunų, nespauskite ir nelenkite. Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos.

Gaminiui tinkama vieta

⚠ DĖMESIO! Nestatykite gaminio virš viryklės ar kito šilumą generuojančio įrenginio. Pastatę tokioje vietoje, galite sugadinti gaminį.

Veikimas

⚠️ **PAVOJUS! Pavojus**

nudegti! Nuimkite visas metalines detales nuo maisto produktų, kuriuos ketinate šildyti, pakuočių.


- Nejudinkite veikiančio gaminio.
- Niekada nenaudokite tuščio gaminio.
- Nedėkite gaminio ant kaitlentės (dujinės, elektrinės, anglinės ir kt.). Naudokite gaminį ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prie gaminio nedėkite degių medžiagų.
- Gaminys neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Valymas ir priežiūra

⚠️ **ĮSPĖJIMAS! Pavojus**

susižaloti! Prieš valydami gaminį ir jo nenaudodami, atjunkite gaminį nuo maitinimo šaltinio.

- Netraukite kištuko iš elektros lizdo laikydami už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, jo maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginės saulės šviesos ir lašančio ar tiškančio vandens.

- Visada valykite durelių tarpines, ertmes ir gretimą dalį (žr. „Valymas ir priežiūra“).
-  Nenuimkite šviesiai pilkos žėručio dengiamosios plokštės, pritvirtintos maisto ruošimo kameros viduje, kad apsaugotų magnetroną.
- Prireikus pakeisti gaminio viduje esantį šviestuvą, tai turi padaryti kvalifikuotas specialistas.

KITUS PRIETAISUS VEIKIANTYS RADIO BANGŲ TRIKDŽIAI

Gaminio veikimas gali sukelti radijo, televizoriaus ar panašių įrenginių trikdžių.

Atsiradus tokių trikdžių, juos galima sumažinti arba pašalinti taikant toliau nurodytas taisomąsias priemones.

- Nuvalykite gaminio dureles ir durelių sandariklius.
- Iš naujo sureguliuokite radijo ar televizoriaus anteną. Gaminį ir imtuvą laikykite atskirose erdvėse.
- Perkelkite gaminį toliau nuo imtuvo.
- Įjunkite gaminį į kitą sieninį lizdą. Gaminys ir imtuvas turi būti prijungti prie skirtingų grandinių.

ATSARGUMO PRIEMONĖS, SKIRTOS PERNELYG DIDELEI MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO PREVENCIJA

- Nebandykite naudoti gaminio, kai durelės atidarytos. Taip galite gauti potencialiai kenksmingą mikrobangų spinduliuotės dozę. Taip pat svarbu nelaužyti ir nekeisti apsauginių užraktų.
- Nieko neįkiškite tarp durelių. Įsitikinkite, kad ant tarpiklių neliko maisto ar valymo priemonių likučių.

● Pagrindiniai maisto ruošimo mikrobangų krosnelėje principai

- **Ruošimo trukmė:** atkreipkite dėmesį į maisto ruošimo trukmę. Pasirinkite trumpiausią nurodytą ruošimo laiką ir, jei reikia, laiką pailginkite. Per ilgai ruošiamas maistas gali pradėti rūkti arba užsidegti.
- **Maistas:** gaminyje tolygiai išdėliokite maisto gabaliukus. Supjaustykite maistą maždaug vienodo dydžio gabalėliais. Padėkite storiausius gabalėlius kraštuose.
- **Maisto uždengimas:** ruošdami maistą, uždenkite jį mikrobangų krosnei tinkamu dangčiu. Dangtis apsaugo nuo pusrų ir padeda tolygiai paruošti maistą.
- **Maisto apvertimas:** ruošdami maistą gaminyje, vieną kartą jį apverskite, kad tokie patiekalai kaip vištiena ar mėsiniai iškeptų greičiau. Didelius maisto gabalus, pvz., mėsos gabalus, reikia apversti bent kartą. Įpusėjus maisto ruošimui, visiškai pakeiskite mažų maisto gabalėlių vietas, pvz., mėsos kukulius. Apverskite mėsos kukulius ir perkelkite juos iš lėkštės vidurio į kraštą.

- **Maisto produktai su odele:** prieš ruošdami maistą, pradurkite bulvių, dešrelių ir panašaus produktų odeles. Priešingu atveju jie gali sprogti.
- **Maisto produktai su stora oda:** prieš ruošdami nesmulkintus moliūgus, obuolius, kaštainius ir panašius produktus, juos nusausinkite.
- **Riebalai ar aliejus:** nenaudokite gaminio šaldytiems riebalams ar aliejui atšildyti. Gaminyje nekepkite maisto produktų aliejuje. Riebalai ar aliejus gali užsidegti.
- **Gėrimai:** kaitinant gėrimus gaminyje, gėrimui užvirus, burbuliukai gali pasirodyti vėliau. Būkite atsargūs imdami indą. Kad išvengtumėte staigaus burbuliavimo, jei įmanoma, įdėkite tinkamą stiklinę lazdelę į skystį, kol jis kaitinamas. Kad išvengtumėte netikėto burbuliavimo, palikite skystį stovėti maisto ruošimo kameroje **10** maždaug 20 sek. po kaitinimo.
- **Spragėsiai:** naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus kukurūzų spragėsius.

● Tinkamų indų naudojimas

- Ideali medžiaga, skirta naudoti mikrobangų krosnelėje, yra pralaidi mikrobangoms, kad energija galėtų įsiskverbti į indą ir sušildyti maistą. Mikrobangos negali įsiskverbti į metalą. Dėl šios priežasties nereikėtų naudoti metalinių indų ir virtuvės reikmenų.
- Naudodami gaminį šildymui, nenaudokite gaminių iš perdirbto popieriaus. Juose yra smulkių metalo dalelių, kurios gali sukelti kibirkštis ir (arba) gaisrą.
- Vietoj kvadratinių ar pailgų indų rekomenduojame naudoti apvalius ar ovalius indus, nes maistas kampuose dažnai perkaista. Toliau esančiame sąraše pateikiami bendri patarimai, padėsiantys išsirinkti tinkamus indus.

Indai	Mikrobangų krosnelė
Karščiui atsparus stiklas	Taip
Karščiui neatsparus stiklas	Ne
Karščiui atspari keramika	Taip
Mikrobangų krosnelėje naudoti tinkami plastikiniai indai	Taip
Popieriniai rankšluosčiai	Taip
Metalinis padėklas ar lėkštė	Ne
Aliuminio folija ir indai iš folijos	Ne

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nudegti! Niekada nenaudokite metalinių daiktų gaminyje. Metalai atspindi mikrobangų spinduliuotę ir dėl to susidaro kibirkštys. Tai gali sukelti gaisrą ir nepataisomai sugadinti gaminį!

● Prieš naudojant pirmą kartą

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nudegti! Niekada nenaudokite tuščio gaminio.

- Pašalinkite pakavimo medžiagą (įskaitant kartoną ir juostą kepimo kameros viduje [10]). Patikrinkite, ar yra visos dalys.
- Išvalykite gaminį ir jo priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Nuvalykite paviršių sausa šluoste, kad pašalintumėte vandenį ar dulkes.

● Gaminiui tinkama vieta

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nudegti! Šis gaminys netinkamas montuoti virtuvės spintelėje. Uždarose spintelėse negalima užtikrinti pakankamo gaminio vėdinimo. Tada gaminys gali būti sugadintas ir gali kilti gaisro pavojus!

- Padėkite gaminį ant lygaus paviršiaus taip, kad būtų pakankamai vietos vėdinti.
 - Tarp gaminio ir gretimų sienų (įskaitant šoninę ir galinę sienas) turi likti mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Turi būti įmanoma visiškai atidaryti dureles [7].
 - Iki viršutinio gaminio paviršiaus turi likti mažiausiai 20 cm laisvos vietos.

● Surinkimas

- Uždėkite lėkštės laikiklį [2] ant lėkštės pavaros (maisto ruošimo kameros [10] viduje).
- Uždėkite ratuką [2] ant ratukui skirtą paviršiaus (maisto ruošimo kameros [10] viduje).
- Padėkite lėkštę [2] ant ratuko ir lėkštės laikiklio. Lėkštė turi tinkamai remtis į lėkštės laikiklį.
- Įkiškite kištuką [3] į elektros lizdą.

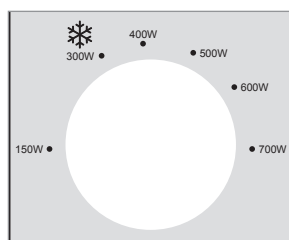
● Veikimas

ⓘ PASTABA. Pirmą kartą naudojant gaminį gali būti jaučiamas silpnas kvapas. Įsitikinkite, kad patalpoje yra pakankama ventiliacija.

● Maisto ruošimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nudegti! Niekada nenaudokite metalinių daiktų gaminyje. Metalai atspindi mikrobangų spinduliuotę ir dėl to susidaro kibirkštys. Tai gali sukelti gaisrą ir nepataisomai sugadinti gaminį!

● Galios pasirinkimas

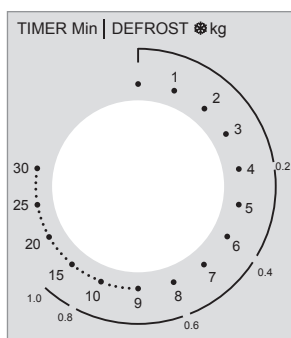


- GALIOS** nustatymo rankenėle [4] pasirinkite vieną iš 6 galios lygių:

Galios lygis	Maisto ruošimo galia	Galia
MAŽA GALIA	21 %	150 W
MAISTO ATŠILDYMAS	43 %	300 W
VIDUTINIŠKAI MAŽA GALIA	57 %	400 W

Galios lygis	Maisto ruošimo galia	Galia
VIDUTINĖ GALIA	71 %	500 W
VIDUTINIŠKAI DIDELĖ GALIA	86 %	600 W
DIDELĖ GALIA	100 %	700 W

● Maisto ruošimo trukmės nustatymas



- Pasukite **LAIKO** nustatymo rankenėlę [5], kad nustatytumėte maisto ruošimo laiką iki 30 min.
- i PASTABA.** Norėdami pasirinkti trumpesnę nei 2 min. trukmę: pasukite **LAIKO** nustatymo rankenėlę [5], kad nustatytumėte daugiau nei 2 min., tada sukite atgal iki norimo laiko. Atlikus šį veiksmą rezultatai bus tikslesni.

● Maisto ruošimo pradžia

- Nustačius galios lygį ir laiką, gaminyje pradeda ruošti maistą.
- Pasibaigus nustatytam maisto ruošimo laikui, maistas baigiamas ruošti automatiškai ir pasigirsta skambutis.
- i PASTABA.** Visada pasukite **LAIKO** nustatymo rankenėlę [5] ties **0**, esant toliau nurodytoms sąlygoms:
 - maistas iš gaminio išimamas nepasibaigus nustatytam ruošimo laikui;

- gaminyje nenaudojamas.

Maisto ruošimo sustabdymas nepasibaigus laikui:

- pasukite **LAIKO** nustatymo rankenėlę [5] atgal į **0** padėtį;
- atidarykite dureles [7] imdami už rankenos [8].

i PASTABA. gaminyje pereina į išsijungimo režimą.

● Maisto atšildymas

Naudokite ❄️ nustatymą, pažymėtą ant **GALIOS** nustatymo rankenėlės [4], kad atšildytumėte maistą.

i PASTABOS.

- Pasirinkite maisto atšildymo funkciją **LAIKO** nustatymo rankenėlės [5] išorinėje linijoje. Maisto atšildymo funkcija rodo apytikslį laiką, kurio reikia maistui atšildyti pagal atitinkamą maltos mėsos svorį.

Pvz.:

norėdami atšildyti 400 g maltos mėsos, pasirinkite maistui atšildyti skirtą galią (**300 W**): pasukite **GALIOS** nustatymo rankenėlę [4],

pasukite **LAIKO** nustatymo rankenėlę [5] ties **0,4 kg** išorinėje linijoje. Šis nustatymas reiškia 6 minutes.

- Kad maistas būtų atšildomas vienodas, kai kuriuos maisto produktus reikia sumaišyti arba apversti praėjus maždaug dviem trečdaliams ruošimo laiko.
- Pasibaigus nustatytam laikui suskamba skambutis.

● **Maisto ruošimo ir atšildymo lentelės**

● **Maisto ruošimo lentelė**

- Toliau pateiktoje maisto ruošimo lentelėje nurodomi skirtingi naudojimo pavyzdžiai ir apibūdinami įvairūs reikalingi nustatymai.

Maisto ruošimo galia	Galía	Naudojimo pavyzdys	Svoris	Laikas (apytikris)
21 %	150 W	Ledų minkštinimas	100 ml	1 min.
43 %	300 W	Sviesto tirpinimas Maisto atšildymas	100 g žr. atšildymo lentelę	2 min.
57 %	400 W	Skysčio kaitinimas (iš šaldytuvo)	200 ml	4 min.
71 %	500 W	Ryžių virimas	100 g ir 250 ml vandens	15 min.
86 %	600 W	Šaldytų daržovių šildymas	200 g	4 min.
100 %	700 W	Šaldytų greitai paruošiamų makaronų šildymas	300 g	6 min.

● **Maisto gaminimas mikrobangų krosnelėje**

Maistas	Kiekis	Galía (W)	Laikas (min.)	Informacija
Žuvies filė	400 g	600	10-15	Įpilkite šiek tiek vandens ir citrinos sulčių.
Daržovės	250 g	500	5-10	Supjaustykite daržoves gabalėliais. Įpilkite šiek tiek vandens. Retkarčiais pamaišykite.
Bulvės	500 g	700	8-10	Bulves supjaustykite gabalėliais. Įpilkite šiek tiek vandens. Retkarčiais pamaišykite.
Ryžiai	100 g ryžių + 250 ml vandens	600	15	Prieš gamindami ryžius nuplaukite.
Desertas (pvz., pudingas, keksiukas)	100-300 g	500	1-5	Paruošti pagal nurodymus recepte.
Maltos mėsos kepsnys	600 g	700	23-28	Maltos mėsos kepsnį pagardinkite prieskoniais, padėkite ant lėkštės ir uždenkite dangčiu.

● Atšildymo lentelė

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytas apytikslis maisto atšildymo laikas pagal skirtingą svorį.
- Jei reikia, pailginkite atitirpinimo laiką, jei norimo svorio produktas neatšilo

Svoris	Atšildymo laikas (malta mėsa)	Atšildymo laikas (daržovės)
0,2 kg	4 min.	4 min.
0,4 kg	6 min.	8 min.
0,6 kg	8 min.	12 min.
0,8 kg	12 min.	16 min.
1,0 kg	15 min.	20 min.

● Šaldytų maisto produktų šildymas

Maistas	Svoris	Galia (W)	Laikas (min.)
Sriuba	400 ml	600	8-10
Troškiny	500 g	600	10-13
Garnyrai (pvz., ryžiai, makaronai)	500 g	600	8-10
Daržovės	300 g	600	8-10

● Receptai

● Šokoladinis pyragas puodelyje

🕒 7 min.

👤 x 1

Paruošimo laikas:	5 min.
Maisto ruošimo trukmė:	2 min.

Produktai

4 valg. šaukštai	Miltų
¼ valg. šaukšto	Kepimo miltelių
4 valg. šaukštai	Cukraus pudros
2 valg. šaukštai	Kakavos miltelių
1	Kiaušinis
3 valg. šaukštai	Pieno
3 valg. šaukštai	Augalinio aliejaus
Keli lašai	Vanilės ekstrakto arba kito ekstrakto (nebūtina)

2 valg. šaukštai	Šokolado traškučių, riešutų arba razinų (nebūtina)
------------------	--

Paruošimas

1. Supilkite miltus, kepimo miltelius, cukraus pudrą ir kakavos miltelius į didelį, mikrobangų krosnlei tinkamą puodelį. Sumaišykite visus produktus.
2. Įmuškite kiaušinį ir sumaišykite visus produktus.
3. Įpilkite pieno ir augalinio aliejaus. Jei norite, įpilkite vanilės ekstrakto arba kito ekstrakto. Maišykite visus produktus, kol tolygiai išmaišysite.
4. Jei norite, įberkite šokolado traškučių, riešutų arba razinų. Sumaišykite visus produktus.
5. Padėkite puodelį lėkštės viduryje [2]. Kepkite pyragą nustatę 700 W galią 2 minutes arba tol, kol pyragas nustos kilti ir taps standus.
6. Norėdami išimti karštą puodelį, dėvėkite virtuvines pirštines. Mėgaukitės skaniu pyragu!

● Karameliniai kukurūzai

🕒 24 min.

👤 x 8

Paruošimo laikas:	20 min.
Maisto ruošimo trukmė:	4 min.

Produktai

60 g	Kukurūzų grūdelių
240 g	Rudojo cukraus
60 ml	Kukurūzų sirupo
3 valg. šaukštai	Nesūdyto sviesto
½ arb. šaukštelio	Druskos
1 arb. šaukštelis	Vanilės ekstrakto
¼ arb. šaukštelio	Kepimo sodos
Keli lašai	Augalinis aliejaus (nebūtina)

Paruošimas

- Supilkite kukurūzų grūdelius į popierinį maišelį. Jei norite, įpilkite kelis lašelius augalinio aliejaus. Kelis kartus užspauskite maišelio viršų, kad maišelis užsidarytų.
- Padėkite maišelį lėkštės viduryje [2]. Kukurūzus ruoškite nustatę 700 W galią 4 minutes arba tol, kol nebegirdėsite sproginėjimo.
- Karamelės paruošimas Supilkite cukrų, kukurūzų sirupą, sviestą ir druską į didelį, mikrobangų krosnei tinkamą indą. Ruoškite mišinį nustatę 700 W galią 2 minutes. Išmaišykite mišinį ir ruoškite nustatę 700 W galią dar 2 minutes, kol atsiras daug burbuliukų.
- Į karamelės mišinį įpilkite vanilės ekstrakto ir kepimo sodos bei gerai išmaišykite. Iš karto užpilkite trečdalį karštos karamelės ant kukurūzų spragėsių maišelyje. Uždarykite maišelį ir pakratykite, kad spragėsiai pasidengtų karamele. Ant spragėsių užpilkite dar trečdalį karamelės. Uždarykite maišelį ir pakratykite. Užpilkite likusią karamelę ant spragėsių ir paskutinį kartą pakratykite maišelį.

- Padėkite maišelį lėkštės viduryje [2]. Ruoškite spragėsius nustatę 700 W galią 1 minutę. Norėdami išimti karštą maišelį ir pakratyti, dėvėkite virtuvines pirštines.
- Karštus karamelinus kukurūzus supilkite į indą. Maždaug 20 min. palikite karamelinus kukurūzus visiškai atvėsti. Laužykite karamelinus kukurūzus ir mėgaukitės!

● Pusryčių bulvės

🕒 25 min.

👤 x 2

Paruošimo laikas:	15 min.
Maisto ruošimo trukmė:	10 min.

Produktai

2	Vidutinio dydžio bulvės (nuluptos ir supjaustytos)
½	Svogūno (supjaustyto)
¼ arb. šaukštelio	Druskos
⅛ arb. šaukštelio	Paprikų
¼ arb. šaukštelio	Česnakinės druskos
60 g	Čederio sūrio

Paruošimas

- Sudėkite bulvių ir svogūnų griežinėlius į mikrobangų krosnei tinkamą dubenį.
- Pagardinkite bulves ir svogūnus druska, paprikomis ir česnakinė druska. Viską gerai sumaišykite ir uždenkite dubenį.
- Padėkite dubenį lėkštės viduryje [2]. Pagardintas bulves ir svogūnus ruoškite nustatę 700 W galią 9 minutes arba tol, kol bulvės iškeps.
- Supilkite sūrį ir ruoškite nustatę 500 W galią 1 minutę.
- Norėdami išimti karštą dubenį, dėvėkite virtuvines pirštines. Mėgaukitės skaniais pusryčiais!

● Mikrobangų krosnelėje gaminta lašiša

🕒 28 min.

👤 x 1

Paruošimo laikas:	5 min.
Maisto ruošimo trukmė:	23 min.

Ingredientai

1 vnt.	Lašiša (400 g)
½ arb. šaukštelio	Pipirai
½ arb. šaukštelio	Druska
2 arb. šaukšteliai	Vanduo
¼	Citrina

Paruošimas

1. Išimkite lašišą iš šaldytuvo. Jeigu ji sušaldyta, atšildykite nustatę 300 W galią ir 6 min. atšildymo trukmę.
2. Išimkite atšildytą lašišą ir pagardinkite pipirais ir druska.
3. Padėkite pagardintą lašišą ant lėkštės ir užpilkite 2 arbatinius šaukštelius vandens; po to lėkštę uždenkite. Jeigu lėkštė uždengta plastikine plėvele, pradurkite ją šakute keliose vietose.
4. Padėkite patiekalą ant mikrobangų krosnelės lėkštės. Nustatykite 600 W krosnelės galią ir kepkite 7 min.
5. Palaistykite citrinos sultimis ir patiekite.

● Maltos mėsos kepsnys

🕒 33-38 min.

👤 x 2-3

Paruošimo laikas:	10 min.
Maisto ruošimo trukmė:	23-28 min.

Ingredientai

500 g	Malta jautiena
½	Svogūnas (supjaustytas kubeliais)
1	Kiaušinis (plaktas)
100 g	Duonos džiovėsėliai
¼ arb. šaukštelio	Pipirai
¼ arb. šaukštelio	Druska
Padažui:	
75 ml	Vanduo
1 valg. šaukštas	Garstyčios
2 valg. šaukštai	Pomidorų padažas
1 arb. šaukštelis	Cukrus
Pasirinktis	Petražolės

Paruošimas

1. Sumaišykite jautienos faršą, svogūną, plaktą kiaušinį ir duonos džiovėsėlius, pagardinkite druska ir pipirais.
2. Suformuokite maltos mėsos kepsnį ir padėkite ant mikrobangų krosnelės lėkštės. Lėkštę uždenkite. Jeigu lėkštė uždengta plastikine plėvele, pradurkite ją šakute keliose vietose.
3. Kepkite patiekalą maždaug 18-23 minutes nustatę 700 W mikrobangų krosnelės galią.
4. Tuo pat metu mažame dubenėlyje sumaišykite visus padažo ingredientus.
5. Maltos mėsos kepsniui iškepus, apšlakstykite jį paruoštu padažu. Uždenkite ir vėl kaitinkite 5 minutes nustatę 700 W galią.
6. Patiekite ir mėgaukitės.

● Mikrobangų krosnelėje gaminamos krevetės su citrina ir česnakų

🕒 10 min.

👤 x 1–2

Maisto ruošimo trukmė:	10 min.
------------------------	---------

Ingredientai

200 g	Krevečių, nulupty ir išvalytų
2 skiltelės	Česnakų, smulkintų
1	Išspausių citrinos sulčių
30 g	Sviesto
1 valg. šaukštas	Susmulkintų petražolių
Druskos ir pipirų pagal skonį	

Paruošimas

1. Krevetes sudėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą indą.
2. Įdėkite česnako, citrinos sulčių, sviesto, druskos ir pipirų.
3. Uždenkite ir šildykite mikrobangų krosnelėje nustatę didelę galią 3–4 minutes arba kol krevetės bus rausvos ir iškepusios.
4. Papuoškite petražolėmis ir patiekite su ryžiais arba makaronais.

● Mikrobangų krosnelėje gaminami makaronai su sūriu

🕒 20 min.

👤 x 1

Maisto ruošimo trukmė:	20 min.
------------------------	---------

Ingredientai

100 g	Makaronai rageliai
120 ml	Vandens
60 ml	Pieno
20 g	Universalių miltų
20 g	Sviesto
60 g	Čederio ir mocarelos sūrio
½ arb. šaukštelio	Druskos
¼ arb. šaukštelio	Pipirai

Paruošimas

1. Išvirkite makaronus: Sudėkite makaronus ir vandenį į mikrobangų krosnelei tinkamą dubenį. Uždėkite dubenį ant sukamojo stovo ir pašildykite mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią 5–6 minutes, pamaišydami įpusėjus.
2. Paruoškite sūrio padažą: Sviestą ištirpinkite nustatę 500 W galią 2 minutes. Įmaišykite miltus ir pieną, kol masė taps vientisa ir sutirštės. Įmaišykite sūrį, druską ir pipirus.
3. Sumaišykite makaronus ir padažą: Į sūrio padažą sudėkite virtus makaronus ir maišykite, kol makaronai tolygiai pasidengs.
4. Sumaišykite ir patiekite: Mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią šildykite dar 5–6 minutes, kol sūris išsilydys ir taps kreminės konsistencijos.

● Mikrobangų krosnelėje gaminamas rizotas

🕒 23 min.

👤 x 1–2

Maisto ruošimo trukmė:	23 min.
------------------------	---------

Ingredientai

200 g	„Arborio“ ryžių
480 ml	Vištienos arba daržovių sultinio
120 ml	Baltojo vyno (nebūtina)
60 g	Tarkuoto parmezano sūrio
80 g	Susmulkinto svogūno
1 skiltelės	Česnako, susmulkinto (apie 3 g)
15 g	Sviesto
½ arb. šaukštelio	Druskos
¼ arb. šaukštelio	Pipirai

Paruošimas

1. Paruoškite svogūną ir česnaką:
 - Mikrobangų krosnei tinkamame dubenyje sumaišykite smulkintą svogūną, smulkintą česnaką ir sviestą. Mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią šildykite 2–3 minutes, kol svogūnas taps permatomas.
2. Išvirkite ryžius:
 - Į dubenį suberkite „Arborio“ ryžius ir išmaišykite, kad pasidengtų sviesto mišiniu.
 - Įpilkite sultinio ir baltojo vyno (jei naudojate). Mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią šildykite 10–12 minučių, maišydami kas 3–4 minutes, kol ryžiai suminkštės ir taps kreminės konsistencijos.
3. Baikite gaminti rizotą:
 - Įmaišykite tarkuotą parmezano sūrį. Mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią šildykite dar 2–3 minutes. Pagardinkite druska ir pipirais ir patiekite karštą.

● Mikrobangų krosnelėje gaminamos įdarytos saldžiosios paprikos

 15 min.

 x 1–2

Maisto ruošimo trukmė:	15 min.
------------------------	---------

Ingredientai

2	Saldžiosios paprikos
120 g	Virti ryžiai
120 g	Maltos jautienos arba kalakutienos
120 ml	Pomidorų padažas
30 g	Susmulkinto čederio ir mocarelos sūrio
40 g	Susmulkinto svogūno
½ arb. šaukštelio	Druskos
½ arb. šaukštelio	Pipirai

Paruošimas

1. Paruoškite paprikas:
 - Nupjaukite paprikų viršūnėles ir išimkite sėklas.
 - Sudėkite į jas į mikrobangų krosnei tinkamą indą.
2. Paruoškite įdarą:
 - Mikrobangų krosnelėms skirtame dubenyje sumaišykite virtus ryžius, maltą mėsą, pomidorų padažą, smulkintą svogūną ir pasirinktinai žoleles.
 - Mikrobangų krosnelėje, nustatę 700 W galią, šildykite 4–5 minutes, kol mėsa iškeps.
3. Įdarykite ir paruoškite paprikas:
 - Įdarykite paprikas paruoštu mišiniu.
 - Ant viršaus užberkite smulkinto sūrio.
 - Mikrobangų krosnelėje, nustatę 700 W galią, šildykite 4–5 minutes, kol paprika suminkštės, o sūris išsilydys.

● Mikrobangų krosnelėje gaminamas baklažanas su parmezano sūriu

 20 min.

 x 1–2

Maisto ruošimo trukmė:	20 min.
------------------------	---------

Ingredientai

1	Didelis baklažanas, supjaustytas griežinėliais
240 ml	„Marinara“ padažas
120 g	Susmulkintas mocarelos sūris
60 g	Tarkuoto parmezano sūrio
60 g	Duonos džiovėsėlių
1	Kiaušinio plakinio
½ arb. šaukštelio	Druskos
½ arb. šaukštelio	Pipirai

Paruošimas

1. Paruoškite baklažanus:
 - Panardinkite baklažanų griežinėlius į plaktą kiaušinį, tada apvoliokite džiovėsėliuose.
 - Sudėkite vienu sluoksniu ant mikrobangų krosnelėms tinkamos lėkštės.
2. Virkite baklažanus:
 - Mikrobangų krosnelėje, nustatę 700 W galią, šildykite 5–6 minutes, apsukdami įpusėjus, kol baklažanai suminkštės, o džiovėsėliai taps auksiniai.
3. Sudėkite patiekalą:
 - Į mikrobangų krosnelėms skirtą indą sluoksniuokite „Marinara“ padažą, paruoštus baklažanų griežinėlius ir susmulkintą mocarelos sūrį.
 - Sluoksnius kartokite tol, kol sunaudosite visus ingredientus, ir užbaikite mocarelos ir parmezano sūrio sluoksniu.
4. Paruoškite patiekalą:
 - Mikrobangų krosnelėje nustatę 700 W galią, šildykite 8–10 minučių, kol sūris išsilydys ir pradės burbuliuoti.

● Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus!

Prieš valydami visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.

⚠ PAVOJUS! Pavojus nudegti! Nevalykite

gaminio iškart po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Nemerkite į vandenį ar kitus

skysčius gaminio elektrinių komponentų.

Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

📄 PASTABOS.

- Išvalykite gaminį iškart po to, kai jis atvės. Sudžiūvusius maisto likučius pašalinti nėra lengva.
- Nenaudokite purškiamų valymo priemonių ir kitų agresyvių valymo priemonių, nes nuo jų ant paviršių gali atsirasti dėmių, paviršius gali pradėti lipti ar pasikeisti.
- Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių.
- Korpusas: gaminį valykite drėgna šluoste.

- Maisto ruošimo kamera: maisto ruošimo kamera 10 visada turi būti švari. Jei maisto pusrulai ar išsilieję skysčiai prilipo prie gaminio sienelių, nuvalykite juos drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to nuvalykite tik švari vandeniu sudrėkinta šluoste, kad pašalintumėte ploviklio likučius.
- Lėkštė: reguliariai valykite lėkštę 2 šiltu muiluotu vandeniu. Lėkštę galima plauti indaplovėje.
- Pusrulai ir nešvarumai: reguliariai valykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte pusrlus ir nešvarumus nuo šių detalių:
 - durelių 7 (abiejose pusėse);
 - langelio (abiejose pusėse);
 - durelių sandariklio 6 ir šalia esančių detalių.
- Kondensatas: jei kondensatas kaupiasi durelių išorėje 7 arba aplink dureles, nuvalykite jį minkšta šluoste. Taip gali nutikti, jei gaminys naudojamas itin drėgnomis sąlygomis.
- Kvapai: reguliariai šalinkite kvapus. Į maisto ruošimo kamerą 10 įdėkite gilų, mikrobangų krosnei tinkamą dubenį. Į jį įpilkite puodelį vandens ir įdėkite citrinų žievelių. Šildykite mišinį 5 minutes. Minkšta šluoste kruopščiai išvalykite ir nusauskite maisto ruošimo kamerą.

● **Trikčių šalinimas**

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Gaminys nepradedą ruošti maisto.	Durelės [7] netinkamai uždarytos. Uždarykite dureles [7].	
Lėkštė [2] sukdamasi skleidžia didelį triukšmą.	Lėkštė [2] netinkamai padėta ant ratukų ir lėkštės laikiklio. Ratukai [2] ir (arba) maisto ruošimo kameros [10] dugnas yra nešvarūs.	Lėkštę [2] tinkamai įdėkite į maisto ruošimo kamerą [10]. Nuvalykite ratukus [2] ir maisto ruošimo kameros [10] dugną.
Gaminio viduje esanti lemputė neveikia.	Šviestuvą sugedęs.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

● **Išmetimas**

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklimą, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisykite arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 500496_2504).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt



Ohutusjuhised	Lehekülg 116
Ohutusjuhised	Lehekülg 117
Hoiatused ja kasutatud sümbolid	Lehekülg 122
Sissejuhatus	Lehekülg 123
Sihtotstarve	Lehekülg 123
Tarnekomplekt	Lehekülg 123
Osade kirjeldus	Lehekülg 123
Tehnilised andmed	Lehekülg 123
Mikrolaineahjuga toiduvalmistamise põhimõtted	Lehekülg 124
Sobivate köögitarvete kasutamine	Lehekülg 124
Enne esmakordset kasutamist	Lehekülg 125
Toote paigutamine	Lehekülg 125
Kokkupanemine	Lehekülg 125
Kasutamine	Lehekülg 125
Toiduvalmistamine	Lehekülg 125
Võimsustaseme valimine	Lehekülg 125
Toiduvalmistusaja seadistamine	Lehekülg 126
Toiduvalmistamise alustamine	Lehekülg 126
Toidu sulatamine	Lehekülg 126
Toiduvalmistamis- ja sulatustabelid	Lehekülg 127
Toiduvalmistamise tabel	Lehekülg 127
Toiduvalmistamine mikrolaineahjus	Lehekülg 127
Sulatamise tabel	Lehekülg 128
Külmutatud toiduainete kuumutamine	Lehekülg 128
Retseptid	Lehekülg 128
Šokolaadikook	Lehekülg 128
Karamellimais	Lehekülg 128
Hommikusöögikartulid	Lehekülg 129
Mikrolaineahju lõhe	Lehekülg 129
Lihaleib	Lehekülg 130
Mikrolaineahju sidruni-küüslaugu krevetid	Lehekülg 130
Mikrolaineahju makaronid ja juust	Lehekülg 130
Mikrolaineahju risoto	Lehekülg 131
Mikrolaineahjus valmistatud täidetud paprikad	Lehekülg 131
Mikrolaineahjus valmistatud baklažaan parmesaniga	Lehekülg 132
Puhastamine ja hooldamine	Lehekülg 132
Tõrkeotsing	Lehekülg 133
Jäätmekäitlus	Lehekülg 133
Garantii	Lehekülg 134
Garantii käsitlemine	Lehekülg 134
Teenindus	Lehekülg 134



Ohutusjuhised

OLULISED OHUTUSJUHISED TUTVUGE PÕHJALIKULT JA SÄILITAGE EDASISEKS KASUTAMISEKS!

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei või tootega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

⚠ HOIATUS! Kui üks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi toodet kasutada enne, kui pädev spetsialist on selle parandanud.

⚠ HOIATUS! Kõigil teistel peale pädevate spetsialistide on ohtlik teostada hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolaineenergia eest kaitsva katte eemaldamist.

⚠ HOIATUS! Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi suletud anumates kuumutada, kuna need võivad plahvatada.

- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohtades.
- Toote ülemise pinna kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid kööginõusid.
- Toidu valmistamise ajal ei ole lubatud kasutada toidu ja jookide jaoks mõeldud metallmahuteid.
- Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes jälgige toodet võimaliku süttimise tõttu.

- Toode on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnaide, niiske lapi ja muu sarnase soojendamine võib põhjustada vigastuste, süttimise või tulekahju.
- Kui tootest hakkab eralduma suitsu, lülitage see välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke uks suletuna, et leek lämmatada.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamine võib põhjustada hilisemat keemist, seega tuleb mahuti käsitsemisel olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja imikutoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning kontrollida temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast kuumutamise lõppu.
- Toodet tuleks regulaarselt puhastada ja kõik toidujäätid eemaldada.
- Toote puhtana hoidmata jätmine võib põhjustada pinna kahjustamist, mis võib negatiivselt mõjutada toote eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toodet ei tohi puhastada aurupuhastiga.
- Toode on mõeldud kasutamiseks eraldiseisvana. Seda ei tohi paigutada kappi ega sarnasesse keskkonda.
- Puhastage alati uksetihendid, õõnsused ja nendega külgnevad osad (vt „Puhastamine ja hooldus“).



Ohutusjuhised

ENNE TOOTE KASUTAMIST TUTVUGE KOGU OHUTUSALASE TEABE JA KASUTUSJUHENDIGA! KUI ANNATE SELLE TOOTE EDASI, PALUN LISAGE KA KÕIK DOKUMENDID!

Siinse kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks! Järeلكahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitsemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud materiaalse kahju või isikukahju korral vastutust ei võeta!

OLULISED OHUTUSJUHISED TUTVUGE PÕHJALIKULT JA SÄILITAGE EDASISEKS KASUTAMISEKS!

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei või tootega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

⚠ HOIATUS! Kui üks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi toodet kasutada enne, kui pädev spetsialist on selle parandanud.

⚠ HOIATUS! Kõigil teistel peale pädevate spetsialistide on ohtlik teostada hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolaineenergia eest kaitsva katte eemaldamist.

⚠ HOIATUS! Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi suletud anumates kuumutada, kuna need võivad plahvatada.

- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kodus majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohtades.
- Toote ülemise pinna kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid kööginõusid.
- Toidu valmistamise ajal ei ole lubatud kasutada toidu ja jookide jaoks mõeldud metallmahuteid.
- Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes jälgige toodet võimaliku süttimise tõttu.

- Toode on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi ja muu sarnase soojendamine võib põhjustada vigastuste, süttimise või tulekahju.
- Kui tootest hakkab eralduma suitsu, lülitage see välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke uks suletuna, et leek lämmatada.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamine võib põhjustada hilisemat keemist, seega tuleb mahuti käsitlemisel olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja imikutoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning kontrollida temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast kuumutamise lõppu.
- Toodet tuleks regulaarselt puhastada ja kõik toidujäätid eemaldada.

- Toote puhtana hoidmata jätmine võib põhjustada pinna kahjustamist, mis võib negatiivselt mõjutada toote eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toodet ei tohi puhastada aurupuhastiga.
- Toode on mõeldud kasutamiseks eraldiseisvana. Seda ei tohi paigutada kappi ega sarnasesse keskkonda.

TÄIENDAVAD OHUTUSALASED NÕUANDED

- Südamestimulaatoriga inimesed peaksid enne toote kasutamist konsulteerima oma arstiga võimalike ohtude osas.

⚠ OHT! Põletusoh!

Kasutamise ajal muutub toode kuumaks. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist.

⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge asetage toodet vee või mistahes muu vedeliku sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi kasutage kahjustatud toodet. Kui toode on kahjustatud, ühendage see vooluvõrgust lahti ja pöörduge jaemüüja poole.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui sellel on nähtavaid kahjustusi.
- Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, et pinge ja voolutugevus vastaksid tootesildil esitatud toiteallikate andmetele.
- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade, ärge pigistage ega painutage seda. Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest ja lahtisest tulest eemal.

Toote paigutamine

- ⚠ **TÄHELEPANU!** Ärge paigaldage toodet pliidi ega muu soojust tekitava seadme kohale. Sellisesse kohta paigaldamine võib toodet kahjustada.

Kasutamine

⚠ OHT! Tulekahju oht!

Eemaldage kuumutatava toidu pakendilt kõik metallkinnitused.


- Ärge liigutage toodet selle töötamise ajal.
- Ärge kunagi kasutage seadet tühjalt.
- Ärge asetage toodet kuumale plaadile (gaasi-, elektri-, söepliidile jne). Kasutage toodet tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge asetage toote lähedale tuleohtlikke materjale.
- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ HOIATUS! Vigastuste oht!

Enne puhastustöid ja kui toodet ei kasutata, ühendage see vooluvõrgust lahti.

- Ärge tõmmake toitepistikut pistikupesast välja, hoides selleks toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, selle toitejuhet ja toitepistikut tolmu, otsese päikesevalguse ning tilkuva ja pritsiva vee eest.

- Puhastage alati uksetihendid, õõnsused ja nendega külgnevad osad (vt „Puhastamine ja hooldus“).
-  Ärge eemaldage helehalli vilgukivist katteplaati, mis on paigaldatud toiduvalmistuskambrisse magnetroni kaitsmiseks.
- Kui toote sees olev valgusti vajab vahetamist, laske seda teha kvalifitseeritud spetsialistil.

RAADIOHÄIRED TEISTE SEADMETEGA

Toote töö võib põhjustada häireid teie raadio, teleri või sarnaste seadmete töös.

Kui selline häire peaks tekkima, saab seda vähendada või parandada alljärgnevate parandusmeetmetega:
















- Puhastage toote uks ja uksetihendid.
- Suunake oma raadio või teleri antenn ümber. Hoidke toodet ja vastuvõtjat üksteisest eemal.
- Liigutage toode vastuvõtjast eemale.
- Ühendage toode teise seinakontakti. Toode ja vastuvõtja tuleks ühendada erinevate voolukontuuridega.

OHUTUSABINÕUD MIKROLAINENERGIAGA LIIGSE KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS

- Ärge kasutage toodet avatud ukse korral. See võib põhjustada kokkupuute potentsiaalselt kahjuliku mikrolainekiirgusega. Samuti on oluline turvalukke mitte lõhkuda ega nendega manipuleerida.
- Ärge pange midagi ukse vahele. Veenduge, et tihenditele ei oleks jäänud toidujääke ega puhastusvahendi jääke.

Hoiatused ja kasutatud sümbolid

Siinses kasutusjuhendis, lühijuhistes ja pakendil on kasutatud järgmisi hoiatusi.

 <p>OHT! See sümbol koos märgusõnaga „Oht“ tähistab kõrge riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.</p>	 <p>Vahelduvvool/pinge</p>
	<p>Hz Hz (toitesagedus)</p>
	<p>W Vatti</p>
 <p>HOIATUS! See sümbol koos märgusõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.</p>	 <p>Kaitsva maanduse sümbol</p>
	 <p>Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.</p>
 <p>ETTEVAATUST! See sümbol koos märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiga ohtu, mille vältimata jätmine võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi.</p>	 <p>Oht – elektrilöögi oht</p>
	 <p>Hoiatus – kuum pind!</p>
 <p>TÄHELEPANU! See sümbol koos märgusõnaga „Tähelepanu“ viitab võimalikule varalisele kahjule.</p>	 <p>Toidu jaoks ohutu: See toode ei mõjuta negatiivselt maitset ega lõhna.</p>
 <p>MÄRKUS: See sümbol koos märgusõnaga „Märkus“ annab täiendavat kasulikku teavet.</p>	 <p>Saab pesta nõudepesumasinas (ainult pöördalus 2)</p>
 <p>CE-märgis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.</p>	 <p>Ohutusalane teave</p>  <p>Kasutusjuhend</p>

MIKROLAINEAHI

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Sihtotstarve

See toode on mõeldud toidu soojendamiseks ja valmistamiseks. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil.

Toode on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamistes ja seda ei tohi kasutada meditsiini- ega kommertsvaldkondades.

Tootja ei vastuta väärkasutusest põhjustatud kahjude eest.

● Tarnekomplekt

Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, kas tarne on täielik ja kas kõik osad on heas seisukorras. Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid.

- 1x Mikrolaineahi
- 1x Pöördalus
- 1x Pöördaluse hoidik
- 1x Rullikud
- 1x Kasutusjuhend

● Osade kirjeldus

(Joon A)

- 1 Ventilatsioonivad (toote tagaküljel – ei ole näidatud)
- 2 Pöördalus rullikute ja pöördaluse hoidikuga
- 3 Toitejuhe koos toitepistikuga
- 4 **TOITENUPP**
- 5 **TAIMERI** nupp
- 6 Uksekomplekt (ukse tihend)
- 7 Uksraam
- 8 Käepide
- 9 Haak
- 10 Kuumutusseksioon

● Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V~, 50 Hz
Energiatarve:	1100 W
Energiatarve väljalülitatud režiimis:	0,1 W
Kaitseklass:	I
Väljundvõimsus:	700 W
Mikrolaine sagedus:	2450 MHz
Kuumutusseksiooni maht:	umbes 17 liitrit
Kaal:	umbes 9,9 kg
Mõõdud:	umbes 446 x 241 x 359 mm

GS-sertifikaadiga (SGS)

- See toode vastab Euroopa standardile EN 55011.
- Selle standardi kohaselt liigitatakse see toode 2. rühma B-klassi seadmeks.
- Rühm 2 = Toode tekitab toidu kuumtöötlemiseks tahtlikult raadiosageduslikku energiat elektromagnetkiirguse kujul.
- B-klassi seade = Toode sobib kasutamiseks kodustes majapidamistes.

● Mikrolaineahjuga toiduvalmistamise põhimõtted

- **Toiduvalmistamise aeg:** Pöörake tähelepanu toiduvalmistamise ajale. Valige lühim võimalik toiduvalmistusaeg ja pikendage seda vastavalt vajadusele. Liiga kaua valmistatud toit võib hakata suitsema või süttida.
- **Toiduaine:** Jaotage toiduainete tükid tootesse ühtlaselt. Lõigake toitained umbes sama suurusteks tükkideks. Asetage paksemad tükid servade lähedale.
- **Toiduainete katmine:** Katke toiduained toiduvalmistamise ajal mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva kaanega. Kaas hoiab ära pritsimise ja aitab toiduainetel ühtlaselt küpseda.
- **Toiduainete pööramine:** Toiduvalmistamise ajal keerake toitu seadmes üks kord, et sellised tooted nagu kana või hamburgerid kiiremini valmiks. Suuri toidutükke, näiteks lihatükke, tuleb vähemalt üks kord pöörata. Poole küpsetusaja möödudes asetage väikesed toiduained, näiteks lihapallid, täielikult ümber. Keerake lihapallid ümber ja liigutage need taldriku keskelt serva poole.
- **Nahaga toiduained:** Torgake kartulite, vorstide ja sarnaste toiduainete koortesse enne küpsetamist augud. Vastasel juhul võivad need plahvatada.
- **Paksu nahaga toiduained:** Enne valmistamist torgake terved kõrvitsad, õunad, kastanid ja sarnased toiduained auklikuks.
- **Rasv või õli:** Ärge sulatage tootes külmutatud rasva ega õli. Vältige tootes toiduainete praadimist. Rasv või õli võib süttida.
- **Joogid:** Jookide kuumutamisel võib keemine edasi lükkuda. Käsitsege jookide mahuteid ettevaatlikult. Ootamatu keemise vältimiseks: Võimalusel asetage sobiv klaaspulk vedelikku nii kauaks, kuni seda kuumutatakse. Ootamatu keemise vältimiseks laske vedelikul pärast kuumutamist umbes 20 sekundit küpsetuskambris 10 seista.

- **Popkorn:** Kasutada tohib ainult mikrolaineahjus kasutatavat popkorni.

● Sobivate köögitarvete kasutamine

- Mikrolaineahjus kasutamiseks ideaalne materjal on mikrolainet läbilaskev, mis võimaldab energial tungida mahutisse ja toitu soojendada. Mikrolained ei pääse läbi metalli. Sel põhjusel ei tohiks kasutada metallnõusid ja -nõusid.
- Toote kuumutamisel ärge kasutage taaskasutatud paberist tooteid. Need võivad sisaldada pisikesi metallitükke, mis võivad tekitada sädemeid ja/või tulekahju.
- Soovitame kasutada ümmargusi/ovaalseid kööginõusid kandiliste või piklike anumate asemel, kuna nurkades kipub toit üle küpsema. Järgnev loend annab üldiseid näpunäiteid õigete köögitarvete valimiseks.

Kööginõud	Mikrolaineahi
Kuumuskindel klaas	Jah
Mittekuumuskindel klaas	Ei
Kuumuskindel keraamika	Jah
Mikrolaineahjus kasutatavad plastnõud	Jah
Köögirull	Jah
Metallist kandik/taldrik	Ei
Alumiiniumfoolium ja fooliummahutid	Ei

- ▲ **HOIATUS! Tulekahju oht!** Ärge kunagi kasutage toote kasutamise ajal metallesemeid. Metallid peegeldavad mikrolainekiirgust ja see võib põhjustada sädemete tekkimist. See võib põhjustada tulekahju ja toodet pöördumatult kahjustada!

● Enne esmakordset kasutamist

- ⚠ **HOIATUS! Tulekahju oht!** Ärge kunagi kasutage seadet tühjalt.
- Eemaldage pakkematerjal (sh papp ja teip küpsetuskambris [10]). Kontrollige, kas kõik osad on täielikud.
- Puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).
- Puhastage pind kuiva lapiga, et eemaldada vesi või tolm.

● Toote paigutamine

- ⚠ **HOIATUS! Tulekahju oht!** See toode ei sobi köögikappi paigaldamiseks. Suletud kappides ei ole toote ventilatsioon piisavalt tagatud. Toode võib kahjustada ja tekitab tulekahju oht!
- Asetage toode tasasele pinnale, mis jätab piisavalt ruumi ventilatsiooniks:
 - Toote ja külgnevate seinte (kaasa arvatud külj- ja tagasein) vahele peab jääma vähemalt 10 cm vaba ruumi. Uks [7] peab avanema täies ulatuses.
 - Toote ülemise pinna kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.

● Kokkupanemine

- Sisestage pöördaluse hoidik [2] pöördaluse ajami külge (küpsetuskambri [10] sisse).
- Asetage rullik [2] rulliku pinnale (küpsetuskambri [10] sisse).
- Asetage pöördalus [2] rullikule ja pöördaluse hoidikule. Pöördalus peab pöördaluse hoidikule korralikult toetuma.
- Ühendage toitepistik [3] pistikupesasse.

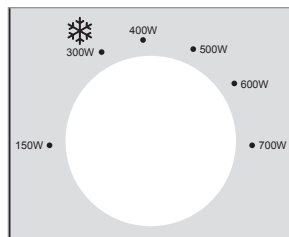
● Kasutamine

- ⓘ **MÄRKUS:** Toote esmakordsel kasutamisel võib esineda nõrk lõhn. Tagage alas piisav ventilatsioon.

● Toiduvalmistamine

- ⚠ **HOIATUS! Tulekahju oht!** Ärge kunagi kasutage toote kasutamise ajal metallesemeid. Metallid peegeldavad mikrolainekiirgust ja see võib põhjustada sädemete tekkimist. See võib põhjustada tulekahju ja toodet pöördumatult kahjustada!

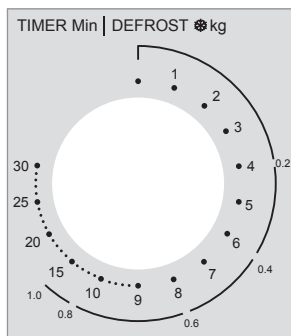
● Võimsustaseme valimine



- Valige **TOITENUPU** [4] abil üks kuuest võimsustasemest:

Võimsustase	Toiduvalmistamise võimsus	Võimsus
MADAL	21 %	150 W
TOIDU SULATAMINE	43 %	300 W
❄		
M. MADAL	57 %	400 W
KESKMINE	71 %	500 W
M. KÕRGE	86 %	600 W
KÕRGE	100%	700 W

● Toiduvalmistusaja seadistamine



- Keerake **TAIMERI** nuppu [5], et määrata toiduvalmistusajaks kuni 30 minutini.
- ① **MÄRKUS:** Aja valimine, mis on lühem kui 2 minutit: Keerake **TAIMERI** nuppu [5] 2 minuti peale ja seejärel tagasi soovitud ajale. See toiming annab täpsemaid tulemusi.

● Toiduvalmistamise alustamine

- Kui võimsustase ja aeg on seatud, algab toiduvalmistamine.
- Kui seatud toiduvalmistusaeg on möödas, lõpeb toiduvalmistamine automaatselt ja kostub helisignaal.
- ① **MÄRKUS:** Järgmistel juhtudel keerake **TAIMERI** nupp [5] alati tagasi asendisse **0**:
 - Toit eemaldatakse tootest enne seatud toiduvalmistusaja möödumist.
 - Toodet ei kasutata.
- Toiduvalmistusprotsessi enneaegne peatamine:**
 - Keerake **TAIMER** nupp [5] tagasi **0** asendisse.
 - Avage uks [7] käepideme [8] abil.
- ① **MÄRKUS:** Toode lülitub välja.

● Toidu sulatamine

Toidu sulatamiseks kasutage **TOITENUPPU** [4] seadistust ❄️.

① **MÄRKUSED:**

- Valige **TAIMERI** nupu [5] välimisel joonel sulatusfunktsioon. Sulatusfunktsioon näitab ligikaudset aega, mis on vajalik vastava hakkliha kaalu sulatamiseks.
Näiteks:
400 g hakkliha sulatamine:
Valige toiduaine sulatamiseks võimsustase (**300 W**): Pöörake **TOITENUPPU** [4].
Pöörake **TAIMERI** nuppu [5] välimisel joonel **0,4 kg** peale. See säte viitab 6 minutile.
- Ühtlase sulamise tagamiseks tuleks mõningaid toiduaineid umbes kahe kolmandiku küpsetusaja möödudes segada või pöörata.
- Pärast määratud aja möödumist: kostub helisignaal.

● **Toiduvalmistamis- ja sulatustabelid**

● **Toiduvalmistamise tabel**

□ Allolev küpsetustabel annab erinevaid rakendusnäiteid ja kirjeldab erinevaid vajalikke seadeid.

Toiduvalmistamise võimsus	Võimsus	Kasutusnäide	Kaal	Aeg (ligikaudne)
21 %	150 W	Jäätise pehendamise	100 ml	1 min
43 %	300 W	Või sulatamine Toidu sulatamine	100 g vt sulatamise tabelit	2 min
57 %	400 W	Vedeliku kuumutamine (külmikust)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Riisi keetmine	100 g 250 ml veega	15 min
86 %	600 W	Külmutatud köögiviljade kuumutamine	200 g	4 min
100%	700 W	Kiirkülmutatud pasta kuumutamine	300 g	6 min

● **Toiduvalmistamine mikrolaineahjus**

Toiduaine	Kogus	Võimsus (W)	Aeg (min)	Teave
Kalafilee	400 g	600	10-15	Lisage veidi vett ja sidrunimahla.
Köögiviljad	250 g	500	5-10	Lõigake köögiviljad tükkideks. Lisage veidi vett. Segage toiduaineid aeg-ajalt.
Kartulid	500 g	700	8-10	Lõigake kartulid tükkideks. Lisage veidi vett. Segage toiduaineid aeg-ajalt.
Riis	100 g riisi + 250 ml vett	600	15	Loputage riisi enne keetmist.
Magustoit (nt puding, tassikook)	100-300 g	500	1-5	Valmistatud vastavalt retseptile.
Lihaleib	600 g	700	23-28	Maitsestage lihaleiba, asetage see taldrikule ja katke taldrik kaanega.

● Sulatamise tabel

- Allolev tabel näitab ligikaudset sulatusaega erinevate koguste jaoks.
- Vajadusel pikendage sulatusaega, kui soovitud kogus pole veel sulanud.

Kaal	Sulatusaeg (hakkliha)	Sulatusaeg (köögiviljad)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Külmutatud toiduainete kuumutamine

Toiduaine	Kaal	Võimsus (W)	Aeg (min)
Supp	400 ml	600	8-10
Hautamine	500 g	600	10-13
Lisandid (nt riis, pasta)	500 g	600	8-10
Köögiljad	300 g	600	8-10

● Retseptid

● Šokolaadikook

 7 min


 x 1

Ettevalmistusaeg:	5 min
Toiduvalmistamise aeg:	2 min


Koostisained

4 spl	Jahu
¼ spl	Küpsetuspulbrit
4 spl	Tuhksuhkrut
2 spl	Kakaopulbrit
1	Muna
3 spl	Piima
3 spl	Taimeõli
Mõned tilgad	Vaniljeekstrakt või mõni muu ekstrakt (valikuline)
2 spl	Šokolaaditükid, pätklid või rosinad (valikuline)

Ettevalmistamine

1. Lisage jahu, küpsetuspulber, tuhksuhkur ja kakaopulber suurde, mikrolaineahjukindlasse kruusi. Segage kõik koostisained.
2. Lisa muna ja segage kõik koostisosad.
3. Lisage piima ja taimeõli. Lisage soovi korral vaniljeekstrakt või mõni muu ekstrakt. Segage kõik koostisosad, kuni segu on ühtlane.
4. Soovi korral lisage šokolaaditükid, pätklid või rosinad. Segage kõik koostisained.
5. Asetage kruus pöördaluse keskele . Küpsetage kooki 700 W juures 2 minutit või kuni kook enam ei kerki ja muutub kõvaks.
6. Kuuma kruusi eemaldamiseks kandke ahjukindaid. Nautige maitsvat kooki!

● Karamellimais

 24 min

 x 8

Ettevalmistusaeg:	20 min
Toiduvalmistamise aeg:	4 min

Koostisained

60 g	Maisiteri
240 g	Pruuni suhkrut
60 ml	Maisisiirupit
3 spl	Soolata võid
½ tl	Soola
1 tl	Vaniljeekstrakti
¼ tl	Küpsetuspulbrit
Mõned tilgad	Taimeõli (valikuline)

Ettevalmistamine

1. Lisage maisiterad paberkotti. Soovi korral lisage paar tilka taimeõli. Kotti sulgemiseks voltige selle ülaosa paar korda kokku.
2. Asetage toode pöördplaadi keskele **2**. Küpsetage maisi 700 W juures 4 minutit või kuni enam mais ei "plöksu".
3. Karamelli valmistamine: Lisage suurde, mikrolaineahjukindlasse kaussi suhkur, maisisiirup, või ja sool. Valmistage segu 700 W juures 2 minutit. Segage segu läbi ja valmistage seda 700 W juures veel 2 minutit, kuni tekib palju mulle.
4. Lisage karamellisegule vaniljeekstrakt ja söögisooda ning segage korralikult läbi. Lisage kottis olevale popkornile kolmandik kuumast karamellist. Sulgege kott ja raputage seda, et popkorn oleks kaetud. Lisa popkornile veel üks kolmandik karamellist. Sulgege kott ja raputage seda. Lisage popkornile ülejäänud karamell ja raputa kotti viimast korda.
5. Asetage kott pöördaluse **2** keskele. Valmistage popkorni 700 W juures 1 minut. Kuuma kotti eemaldamiseks ja raputamiseks kandke ahjukindaid.
6. Valage kuum karamellisegu mahutisse. Laske karamellmaisil umbes 20 minuti jooksul täielikult jahtuda. Murdke karamellimais lahti ja nauti!

● Hommikusöögikartulid



25 min



x 2

Ettevalmistusaeg:	15 min
Toiduvalmistamise aeg:	10 min

Koostisained

2	Keskmise suurusega kartulid (kooritud ja viilutatud)
½	Sibulat (viilutatud)
¼ tl	Soola
⅛ tl	Pipart
¼ tl	Küüslaugusoola
60 g	Cheddari juustu

Ettevalmistamine

1. Lisage kartuli- ja sibulaviilud mikrolaineahjukindlasse kaussi.
2. Maitsestage kartulid ja sibulad soola, pipra ja küüslaugusoolaga. Segage kõik korralikult läbi ja katke kauss kinni.
3. Asetage kauss pöördplaadi **2** keskele. Küpsetage maitsestatud kartuleid ja sibulaid 700 W juures 9 minutit või kuni kartulid on küpsed.
4. Lisage juust ja kuumutage 500 W juures 1 minuti jooksul.
5. Kuuma kausi eemaldamiseks kandke ahjukindaid. Nautige maitavat hommikusööki!

● Mikrolaineahju lõhe



28 min



x 1

Ettevalmistusaeg:	5 min
Toiduvalmistamise aeg:	23 min


Koostisained

1 tk	Lõhet (400 g)
½ tl	Pipart
½ tl	Soola
2 tl	Vett
¼	Sidrunit

Ettevalmistamine

1. Võta lõhe külmikust välja. Kui see oli külmutatud olekus, sulatage seda võimsusega 300 W juures 6 minuti jooksul.
2. Võtke sulatatud lõhe välja ja maitsesta pipra ja soolaga.
3. Pange maitsestatud lõhe taldrikule ja lisa 2 tl vett, seejärel katke taldrik kaanega. Kui see on kaetud kilega, tehke kilesse kahvliga mõned augud.
4. Asetage kala pöördplaadile. Seadke mikrolaineahju võimsus tasemele 600 W ja küpsetage 7 minutit.
5. Lisa veidi sidrunimahla ja serveerige.

● Lihaleib

 33-38 min

 x 2-3

Ettevalmistusaeg:	10 min
Toiduvalmistamise aeg:	23-28 min

Koostisained

500 g	Hakkliha
½	Sibul (kuubikuteks lõigatud)
1	Muna (lahtiklopitud)
100 g	Leivapuru
¼ tl	Pipart
¼ tl	Soola
Kastmeks:	
75 ml	Vett
1 spl	Sinepit
2 spl	Tomatiketšup
1 tl	Suhkrut
Maitse järgi	Petersell

Ettevalmistamine

1. Segage hakkliha, sibul, lahtiklopitud muna ja riivsai hakklihataignaks ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Vormige lihaleib ja asetage see mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse. Pärast seda katke roog kinni. Kui see on kaetud kilega, tehke kilesse kahvliga mõned augud.

3. Küpsetage lihaleiba mikrolaineahju võimsusel 700 W umbes 18–23 minutit.
4. Samal ajal segage väikeses kausis kõik kastme koostisosad.
5. Pärast lihaleiva valmimist niristage sellele kastet. Katke kinni ja kuumutage mikrolaineahjus 5 minutit võimsusel 700 W.
6. Serveerige ja nautige.

● Mikrolaineahju sidruni-küüslaugu krevetid

 10 min

 x 1-2

Toiduvalmistamise aeg:	10 min
------------------------	--------

Koostisained

200 g	Kooritud ja puhastatud krevette
2 hakitud	Küüslauguküünt
1	Sidruni mahl
30 g	Või
1 spl	Hakitud peterselli
Soola ja pipart vastavalt maitsele	

Ettevalmistamine

1. Asetage krevetid mikrolaineahjukindlasse nõusse.
2. Lisage küüslauk, sidrunimahl, või, sool ja pipar.
|- 3. Katke kinni ja kuumutage mikrolaineahjus täisvõimsusel 3–4 minutit või kuni krevetid on roosad ja läbi küpsenud.
- 4. Kaunistage peterselliga ja serveerige riisi või pastaga

● Mikrolaineahju makaronid ja juust

 20 min

 x 1

Toiduvalmistamise aeg:	20 min
------------------------	--------

Koostisained


100 g	Makaronid
120 ml	Vett

60 ml	Piima
20 g	Nisujahu
20 g	Võid
60 g	Cheddari ja Mozzarella juustu
½ tl	Soola
¼ tl	Pipart

Ettevalmistamine

1. Pasta valmistamine: Segage makaronid ja vesi mikrolaineahjukindlas kausis. Asetage kaus pöördalusele ja kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 5–6 minutit, segades poole peal.
2. Valmistage juustukaste: Sulatage võid 500 W juures 2 minutit. Segage hulka jahu ja piim, kuni segu on ühtlane ja paksenenud. Segage sisse juust, sool ja pipar.
3. Ühendage pasta ja kaste: Lisage keedetud makaronid juustukastmele ja segage, kuni pasta on ühtlaselt kaetud.
4. Segage kokku ja serveerige: Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures veel 5–6 minutit, kuni juust on sulanud ja kreemjas.

● Mikrolaineahju risoto

 23 min

 x 1-2

Toiduvalmistamise aeg:	23 min
------------------------	--------

Koostisained

200 g	Arborio riis
480 ml	Kana- või köögiviljapuljong
120 ml	Valget veini (valikuline)
60 g	Riivitud Parmesani juustu
80 g	Hakitud sibulat
1	Küüslauguküün (umbes 3 grammi)
15 g	Võid
½ tl	Soola
¼ tl	Pipart

Ettevalmistamine

1. Sibula ja küüslaugu valmistamine
 - Segage mikrolaineahjukindlas kausis kokku hakitud sibul, hakitud küüslauk ja või. Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 2–3 minutit, kuni sibul on klaasjas.
2. Riis valmistamine:
 - Lisage kaussi Arborio riis ja segage, et see oleks võiseguga kaetud.
 - Lisage puljong ja valge vein (kui kasutate). Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 10–12 minutit, segades iga 3–4 minuti järel, kuni riis on pehme ja kreemjas.
3. Risoto serveerimine:
 - Segage hulka riivitud Parmesani juust. Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures veel 2–3 minutit, et see läbi kuumeneks. Maitsestage soola ja pipraga ja serveerige kuumalt.

● Mikrolaineahjus valmistatud täidetud paprikad

 15 min

 x 1-2

Toiduvalmistamise aeg:	15 min
------------------------	--------

Koostisained

2	Paprikat
120 g	Keedetud riisi
120 g	Veise- või kalkunihakkliha
120 ml	Tomatikastet
30 g	Hakitud Cheddari ja Mozzarella juustu
40 g	Hakitud sibulat
½ tl	Soola
½ tl	Pipart

Ettevalmistamine

1. Parikate ettevalmistamine
 - Lõigake paprikatelt ülemised otsad ära ja eemaldage seemned.
 - Asetage mikrolaineahjukindlasse nõusse.

- Täidise valmistamine:
 - Segage mikrolaineahjukindlas kausis kokku keedetud riis, hakkliha, tomatikaste, hakitud sibul ja valikulised ürdid.
 - Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 4–5 minutit, kuni liha on läbi küpsenud.
- Täitke ja valmistage paprikad:
 - Täitke paprikad valmistatud seguga.
 - Katke riivitud juustuga.
 - Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 4–5 minutit, kuni paprikad on pehmed ja juust sulanud.

● Mikrolaineahjus valmistatud baklažaan parmesaniga

 20 min

 x 1-2

Toiduvalmistamise aeg:	20 min
------------------------	--------

Koostisained

1	Suur baklažaan, ringideks viilutatud
240 ml	Marinara kastet
120 g	Mozzarella juustu (hakitud)
60 g	Riivitud Parmesani juustu
60 g	Riivsaia
1	Lahtiklopitud muna
½ tl	Soola
½ tl	Pipart


Ettevalmistamine


- Baklažaan valmistamine:
 - Kastke baklažaaniviilud lahtiklopitud munasse ja seejärel katke riivsaia.
 - Asetage ühe kihina mikrolaineahjukindlasse taldrikusse.
- Baklažaan keetmine:
 - Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures 5–6 minutit, keerates poolevalmistusaja peal, kuni baklažaan on pehme ja riivsaia kuldpruun.

- Roa kokkupanek:
 - Laotage mikrolaineahjukindlas nõuskihiti marinara kaste, pehkemd baklažaanilõigud ja riivitud mozzarella juust.
 - Laotage kõik kihiti, kuni kõik koostisosad on ära kasutatud, lõpetades mozzarella ja parmesani juustu kihiga.
- Roa valmistamine:
 - Kuumutage mikrolaineahjus 700 W juures veel 8–10 minutit, kuni juust on sulanud ja mullitab.

● Puhastamine ja hooldamine

 **OHT! Elektrilöögi oht!** Enne puhastamist Ühendage toode alati pistikupesast lahti.

 **OHT! Põletuste oht!** Ärge puhastage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

 **HOIATUS!** Ärge kastke toote elektrilisi komponente vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

MÄRKUSED:

- Puhastage toode kohe pärast selle jahtumist. Kui toidujäädid on kuivanud, ei ole neid lihtne eemaldada.
- Ärge kasutage pihustatavaid puhastusvahendeid ega muid agressiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pindadele tekitada plekke, määrdumisi või hägusust.
- Vältige abrasiiivsete puhastusvahendite kasutamist.
- Korpus: Puhastage toote korpust niiske lapiga.
- Kuumussektsioon: Hoidke kuumussektsioon **10** alati puhas. Kui toote seintele kleepuvad toidupritsmed või mahavoolanud vedelikud, pühkige need niiske lapiga ära. Vajadusel kasutage õrnatoimelist pesuvahendit. Pärast seda pühkige puhastusvahendi jääkide eemaldamiseks ainult puhta veega niisutatud lapiga.
- Pöördalus: Puhastage pöördalust **2** regulaarselt sooja seebiveega. Pöördalust võib pesta nõudepesumasinas.

- Pritsmed ja määrdumine: Eemaldage pritsmed ja mustus järgmistelt komponentidelt regulaarselt niiske lapiga:
 - Uks [7] (mõlemad pooled)
 - Vaateaken (mõlemad pooled)
 - Uksetihend [6] ja lähedalasuvad komponendid
- Kondenseerumine: Kui ukse [7] välisküljele või selle ümber koguneb kondensaad, pühkige see pehme lapiga ära. See võib juhtuda, kui toodet kasutatakse äärmiselt niisketes tingimustes.
- Löhnad: Eemaldage löhnasid regulaarselt. Asetage sügav mikrolaineahju kauss – täidetud tassitäie veega, sidrunimahla ja sidrunikoorega – kuumutussektiooni [10]. Kuumutage segu 5 minutit. Pühkige kuumutussektiooni hoolikalt ja kuivatage pehme lapiga.

● **Törkeotsing**

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Toode ei alusta toiduvalmistamist. Uks [7] ei ole korralikult suletud.		Sulgege uks [7].
Pöördalus [2] teeb pöörlemisel tugevat müra.	Pöördalus [2] ei ole rullikutel ja pöördaluse hoidikul õigesti asetatud. Rullikud [2] ja/või kuumutussektiooni [10] põhi on määrdunud.	Asetage pöördalus [2] kuumutussektiooni [10] õigesti. Puhastage rullikud [2] ja kuumutussektiooni [10] põhi.
Mikrolaineahju sisevalgusti ei tööta.	Valgusti on defektne.	Võtke ühendust klienditeeninduse osakonnaga.

● **Jäätmekäitlus**

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käidelve see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● **Garantii**

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiiäeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● **Garantii käsitlemine**

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 500496_2504).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● **Teenindus**

 **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Drošības norādījumi	Lpp. 136
Drošības norādījumi	Lpp. 138
Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp. 143
Ievads	Lpp. 144
Paredzētā lietošana	Lpp. 144
Komplektācijas saturs	Lpp. 144
Daļu apraksts	Lpp. 144
Tehniskie dati	Lpp. 144
Pamatprincipi gatavošanai mikroviļņu krāsnī	Lpp. 145
Piemērotu trauku lietošana	Lpp. 145
Pirms pirmās lietošanas reizes	Lpp. 146
Izstrādājuma novietošana	Lpp. 146
Salikšana	Lpp. 146
Lietošana	Lpp. 146
Ēdiena gatavošana	Lpp. 146
Jaudas līmeņa izvēle	Lpp. 146
Iestatiet gatavošanas laiku	Lpp. 147
Gatavošanas procesa sākšana	Lpp. 147
Pārtikas atkausēšana	Lpp. 147
Gatavošanas un atkausēšanas tabulas	Lpp. 148
Gatavošanas tabula	Lpp. 148
Gatavošana mikroviļņu krāsnī	Lpp. 148
Atkausēšanas tabula	Lpp. 149
Saldētas pārtikas sildīšana	Lpp. 149
Receptes	Lpp. 149
Šokolādes kūka krūzē	Lpp. 149
Karameļu kukurūza	Lpp. 149
Brokastu kartupeļi	Lpp. 150
Mikroviļņu krāsnī gatavots lasis	Lpp. 151
Gaļas rulete	Lpp. 151
Mikroviļņu krāsnī ceptas garneles ar citronu un ķiploku	Lpp. 151
Mikroviļņu krāsnī gatavoti makaroni ar sieru	Lpp. 152
Mikroviļņu krāsnī gatavotais risoto	Lpp. 152
Mikroviļņu krāsnī gatavotas pildītas paprikas	Lpp. 153
Mikroviļņu krāsnī gatavots baklažāns	Lpp. 153
Tīrīšana un kopšana	Lpp. 154
Problēmu novēršana	Lpp. 154
Utilizācija	Lpp. 155
Garantija	Lpp. 155
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp. 155
Serviss	Lpp. 155



Drošības norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar izstrādājumu, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par drošu izstrādājuma lietošanu, un tās izprot ar tā lietošanu saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu. Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus bez uzraudzības.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, izstrādājumu nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojis kompetents speciālists.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ikvienam, kas nav kompetents speciālists, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbības, kas ietver no mikroviļņu enerģijas iedarbības aizsargājoša vāka noņemšanu.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai tas ir jānomaina.
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.
- Virs izstrādājuma augšējās virsmas jābūt vismaz 20 cm brīvai vietai.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus.

- Gatavojot ar šo izstrādājumu, metāla trauku izmantošana pārtikas produktiem un dzērieniem nav atļauta.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzmanīgi sekojiet līdz izstrādājumam, jo pastāv aizdegšanās iespējamība.
- Izstrādājums ir paredzēts ēdienu un dzērienu sildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērba žāvēšana un sildīšanas spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt traumu gūšanas, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja parādās dūmi, izslēdziet vai atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un turiet durvis aizvērtas, lai apslāpētu jebkādas liesmas.
- Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu uzvārīšanos, tāpēc, rīkojoties ar trauku, jāievēro piesardzība.
- Barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc sildīšanas beigām.
- Izstrādājums ir regulāri jātīra, un no tā jānoņem visi pārtikas atlikumi.
- Ja izstrādājums netiek uzturēts tīrā stāvoklī, tas var izraisīt virsmas bojājumus, kas var negatīvi ietekmēt izstrādājuma ekspluatācijas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- Izstrādājums ir paredzēts lietošanai brīvi stāvošā veidā. To nedrīkst novietot skapī vai tamlīdzīgā vidē.
- Vienmēr notīriet durvju blīves, spraugas un blakus esošās daļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).



Drošības norādījumi

PIRMS IZSTRĀDĀJUMA
LIETOŠANAS LŪDZAM IZLASĪT
VISU DROŠĪBAS INFORMĀCIJU
UN LIETOŠANAS
INSTRUKCIJU! NODODOT
ŠO IZSTRĀDĀJUMU
CITAM LIETOTĀJAM,
LŪDZAM PIEVIENOT ARĪ
VISU IZSTRĀDĀJUMA
DOKUMENTĀCIJU!

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku! Uzņēmums neuzņemas nekādu atbildību par izrietošiem bojājumiem! Uzņēmums neuzņemas atbildību par materiāliem zaudējumiem vai miesas bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar izstrādājumu, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par drošu izstrādājuma lietošanu, un tās izprot ar tā lietošanu saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu. Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus bez uzraudzības.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, izstrādājumu nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojis kompetents speciālists.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ikvienam, kas nav kompetents speciālists, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbības, kas ietver no mikroviļņu enerģijas iedarbības aizsargājoša vāka noņemšanu.

▲ BRĪDINĀJUMS! Šķidrums un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

- Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai tas ir jānomaina.
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.
- Virs izstrādājuma augšējās virsmas jābūt vismaz 20 cm brīvai vietai.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus.
- Gatavojot ar šo izstrādājumu, metāla trauku izmantošana pārtikas produktiem un dzērieniem nav atļauta.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzmanīgi sekojiet līdz izstrādājumam, jo pastāv aizdegšanās iespējamība.

- Izstrādājums ir paredzēts ēdienu un dzērienu sildīšanai. Pārtikas produktu vai apģērba žāvēšana un sildīšanas spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt traumu gūšanas, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja parādās dūmi, izslēdziet vai atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un turiet durvis aizvērtas, lai apslāpētu jebkādas liesmas.
- Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu uzvārīšanos, tāpēc, rīkojoties ar trauku, jāievēro piesardzība.
- Barošanas pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc sildīšanas beigām.
- Izstrādājums ir regulāri jātīra, un no tā jānoņem visi pārtikas atlikumi.

- Ja izstrādājums netiek uzturēts tīrā stāvoklī, tas var izraisīt virsmas bojājumus, kas var negatīvi ietekmēt izstrādājuma ekspluatācijas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika fīrītāju.
- Izstrādājums ir paredzēts lietošanai brīvi stāvošā veidā. To nedrīkst novietot skapī vai tamlīdzīgā vidē.

PAPILDU DROŠĪBAS IETEIKUMS

- Personām ar sirds elektrokardiostimulatoru pirms izstrādājuma lietošanas sākšanas jākonsultējas ar ārstu par iespējamiem riskiem.

⚠ **BĪSTAMI!**

Apedzināšanās draudi!

Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājuma karstajai virsmai lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas.

⚠ **BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!**

Nemērciet izstrādājumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠ **BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!**

Nekad nelietojiet bojātu izstrādājumu. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota un sazinieties ar mazumtirgotāju, ja tas ir bojāts.

- Ja izstrādājums nokrīt zemē, ir redzamas bojājumu pazīmes, to nedrīkst lietot.
- Pirms izstrādājuma pievienošanas strāvas avotam pārbaudiet, vai spriegums un strāva atbilst informācijai par strāvas padevi, kas norādīta izstrādājuma datu plāksnītē.
- Aizsargājiet strāvas vadu pret bojājumiem. Neļaujiet tam nokarāties virs asām malām, nespiediet un nesalieciet to. Nenovietojiet strāvas vadu karstu virsmu vai atklātu liesmu tuvumā.

Izstrādājuma novietošana

- ⚠ **PAZIŅOJUMS!** Neuzstādiet izstrādājumu virs plīts vai citas siltumu izstarojošas ierīces. Uzstādīšana šādā vietā var izraisīt izstrādājuma bojājumus.

Lietošana

⚠ **BĪSTAMI! Ugunsgrēka**

risks! Noņemiet visus metāla vāciņus no pārtikas produktu iepakojuma, kurus plānojat sildīt.

- Nepārvietojiet izstrādājumu, kamēr tas darbojas.
- Nekad nedarbiniet izstrādājumu, ja tas ir tukšs.
- Nenovietojiet izstrādājumu uz plīts virsmām (gāzes, elektriskās, ogļu plīts utt.). Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus izstrādājuma tuvumā.
- Izstrādājums nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.

Tīrīšana un kopšana


⚠ **BRĪDINĀJUMS! Traumas**

gūšanas risks! Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota pirms tīrīšanas darbiem, kā arī laikā, kad tas netiek lietots.

- Nevelciet strāvas kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas, turot aiz strāvas vada.

- Sargājiet izstrādājumu, tā strāvas vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, piloša ūdens un ūdens šļakatām.

- Vienmēr notīriet durvju blīves, spraugas un blakus esošās daļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).

-  Nenoņemiet gaiši pelēko vizlas pārklājuma plāksni, kas uzstādīta gatavošanas kameras iekšpusē, lai aizsargātu magnetronu.

- Ja izstrādājuma iekšpusē ir jānomaina apgaismes elements, to drīkst darīt tikai kvalificēts speciālists.

RADIOFREKVENCES TRAUCĒJUMI CITĀM IERĪCĒM

Izstrādājuma darbība var radīt traucējumus radio, televizoram vai līdzīgām ierīcēm.

Ja rodas šādi traucējumi, tos var samazināt vai novērst, veicot šādus pasākumus:

- Notīriet izstrādājuma durvis un durvju blīves.
- Pārvietojiet radio vai televizora antenu.

Saglabājiet pietiekamu attālumu starp izstrādājumu un uztvērēju.


- Pārvietojiet izstrādājumu tālāk no uztvērēja.
- Pievienojiet izstrādājumu citai sienas kontaktlīdzdai. Izstrādājumam un uztvērējam jābūt pieslēgtiem dažādām strāvas ķēdēm.

DROŠĪBAS PASĀKUMI PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS NOVĒRŠANAI

- Nemēģiniet darbināt izstrādājumu, kamēr durvis ir atvērtas. Tas var izraisīt potenciāli kaitīgu mikroviļņu starojuma iedarbību. Svarīgi arī nesalauzt drošības slēdzenes vai nemanipulēt ar tām.
- Neievietojiet nekādus priekšmetus starp durvīm. Pārlicinieties, ka uz durvju blīvēm nav pārtikas vai tīrīšanas līdzekļu atliekas.

Izmantotie brīdinājumi un simboli

Lietošanas instrukcijā, īsajā pamācībā un uz iepakojuma izmantoti šādi brīdinājumi:

 <p>BĪSTAMI! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Bīstami” apzīmē augsta riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnas traumas.</p>	 <p>Mainstrāva/spriegums</p>
	 <p>Hercs (barošanas frekvence)</p>
	 <p>Vati</p>
 <p>BRĪDINĀJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.</p>	 <p>Zemējuma aizsardzības simbols</p>
	 <p>Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.</p>
 <p>UZMANĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Uzmanību” apzīmē zema riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt vieglas vai vidēji smagas pakāpes traumu.</p>	 <p>Bīstami – elektriskās strāvas trieciena risks!</p>
	 <p>Brīdinājums – karsta virsma!</p>
 <p>PAZIŅOJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Paziņojums” norāda uz iespējamu īpašuma bojājumu.</p>	 <p>Pārtikas produktiem nekaitīgs. Šim izstrādājumam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.</p>
 <p>PIEZĪME: Šis simbols kopā ar signālvārdu „Piezīme” sniedz papildu noderīgu informāciju.</p>	 <p>Piemērots trauku mazgājamām mašīnām (tikai rotējošais šķīvīšis 2)</p>
 <p>CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.</p>	 <p>Drošības informācija</p>  <p>Lietošanas pamācība</p>

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

● **Ievads**

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī arī visu dokumentāciju.

● **Paredzētā lietošana**

Šis izstrādājums ir paredzēts ēdiena sildīšanai un pagatavošanai. Neizmantojiet izstrādājumu mērķiem, kam tas nav paredzēts.

Izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai privātās mājsaimniecībās, un to nedrīkst izmantot ārstniecības vai komerciālās iestādēs.

Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

● **Komplektācijas saturs**

Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai komplektācija ir pilnīga un vai visas daļas ir labā stāvoklī. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1x Mikroviļņu krāsns
- 1x Rotējošais šķivis
- 1x Rotējošā šķīvja turētājs
- 1x Rulliši
- 1x Lietošanas instrukcija

● **Daļu apraksts**

(A attēls)

- 1 Ventilācijas atveres (izstrādājuma aizmugurē - nav attēlotas)
- 2 Rotējošais šķivis ar rullišiem un rotējošā šķīvja turētājs
- 3 Strāvas vads ar kontaktdakšu
- 4 **JAUDAS** grozāmpoga
- 5 **TAIMERA** grozāmpoga
- 6 Durvju komplekts (durvju blīves)
- 7 Durvju rāmīs
- 8 Rokturis
- 9 Fiksators
- 10 Gatavošanas kamera

● **Tehniskie dati**

Nominālais spriegums:	220–240 V~, 50 Hz
Enerģijas patēriņš:	1100 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā:	0,1 W
Aizsardzības klase:	I
Izejas jauda:	700 W
Mikroviļņu frekvence:	2450 MHz
Gatavošanas kameras tilpums:	apmēram 17 litri
Svars:	apmēram 9,9 kg
Izmēri:	apmēram 446 x 241 x 359 mm

GS sertifikāts (SGS)

- Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN 55011 prasībām.
- Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums tiek klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce.
- 2. grupa = izstrādājums apzināti ģenerē radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā starojuma veidā pārtikas termiskai apstrādei.
- B klases ierīces = izstrādājums ir piemērots lietošanai mājsaimniecībā.

● **Pamatprincipi gatavošanai mikroviļņu krāsnī**

- **Gatavošanas laiks:** Pievērsiet uzmanību gatavošanas laikam. Izvēlieties īsāko iespējamo norādīto gatavošanas laiku un vajadzības gadījumā pagariniet to. Pārāk ilgi gatavots ēdiens var sākt dūmot vai aizdegties.
- **Ēdiens:** Vienmērīgi izvietojiet ēdiena gabalus izstrādājumā. Sagrieziet ēdienu aptuveni vienāda lieluma gabalos. Biezākos gabalus novietojiet tuvāk malām.
- **Ēdiena pārklāšana:** Gatavošanas laikā pārklājiet ēdienu ar mikroviļņu krāsnīm piemērotu vāku. Vāks novērš šķakstīšanos un palīdz ēdienu vienmērīgāk gatavot.
- **Ēdiena apgrīšana:** Gatavojot mikroviļņu krāsnī, vienu reizi apgrīziet ēdienu otrādi, lai tādi produkti kā vista vai hamburgeri tiktu pagatavoti ātrāk. Lielī ēdiena gabali, piemēram, gaļas gabali, jāpagroza vismaz vienu reizi.
Gatavošanas procesa vidū pilnīgi pārkārtojiet mazus ēdiena gabalus, piemēram, kotletes. Apgrīziet kotletes otrādi un pārvietojiet tās no šķīvja vidus uz malu.
- **Ēdiens ar mizu:** Pirms gatavošanas caurduriet kartupeļu, desu un līdzīgu pārtikas produktu mizas vai ādu. Pretējā gadījumā tās var sprāgt.
- **Ēdiens ar biezu mizu:** Pirms gatavošanas caurduriet veselus ķirbjus, ābolus, kastaņus un līdzīgus pārtikas produktus.
- **Tauki vai eļļa:** Neatkausējiet sasaldētus taukus vai eļļu produktā. Necepiet tajā ēdienus. Tauki vai eļļa var aizdegties.
- **Dzērieni:** Sildot dzērienus izstrādājumā, vārišanās laikā burbuļošanās var aizkavēties. Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar trauku. Lai izvairītos no pēkšņas burbuļošanās: Ja iespējams, ielieciet piemērotu stikla nūjiņu šķidrumā visu sildīšanas laiku. Lai izvairītos no negaidītas burbuļošanas, pēc uzsildīšanas atstājiet šķidrumu gatavošanas kamerā 10 apmēram 20 sekundes.
- **Popkorns:** Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij paredzētu popkornu.

● **Piemērotu trauku lietošana**

- Ideāls materiāls lietošanai mikroviļņu krāsnī ir mikroviļņu caurlaidīgs, kas ļauj enerģijai iekļūt traukā un uzsildīt ēdienu. Mikroviļņi nevar iekļūt metālā. Šī iemesla dēļ metāla traukus un piederumus nedrīkst lietot.
- Izmantojot izstrādājumu sildīšanai, nelietojiet produktus, kas izgatavoti no pārstrādāta papīra. Tie var saturēt sikas metāla daļiņas, kas var radīt dzirksteles un/vai ugunsgrēku.
- Ieteicams izmantot apaļus/ovālus traukus, nevis kvadrātveida vai taisnstūrveida traukus, jo ēdiens stūros mēdz pārcepties. Tālāk sarakstā sniegti vispārīgi padomi, kas palīdzēs izvēlēties pareizos traukus.

Trauki	Mikroviļņu krāsnis
Siltumizturīgi stikla trauki	Jā
Stikla trauki, kas nav siltumizturīgi	Nē
Siltumizturīgi keramikas trauki	Jā
Mikroviļņu krāsnij piemēroti plastmasas trauki	Jā
Papīra dvieļi	Jā
Metāla paplāte/šķivis	Nē
Alumīnija folija un folijas trauki	Nē

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!

Lietojot izstrādājumu, nekad neizmantojiet metāla priekšmetus. Metāli atstaro mikroviļņu starojumu, un tas var izraisīt dzirksteļu veidošanos. Tas var izraisīt ugunsgrēku un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu!

● **Pirms pirmās lietošanas reizes**

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Nekad nedarbiniet izstrādājumu, ja tas ir tukšs.

- Noņemiet iepakojuma materiālu (ieskaitot kartonu un līmēnti gatavošanas kameras iekšpusē [10]). Pārbaudiet, vai visas daļas ir iekļautas komplektācijā.
- Notīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).
- Notīriet virsmu ar sausu drānu, lai noņemtu ūdeni vai putekļus.

● **Izstrādājuma novietošana**

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Šis izstrādājums nav piemērots uzstādīšanai virtuves skapī. Slēgtos skapjos izstrādājuma ventilācija nav pietiekami nodrošināta. Izstrādājums var tikt bojāts un pastāv ugunsgrēka risks!

- Novietojiet izstrādājumu uz līdzenas virsmas, lai paliktu pietiekami daudz vietas ventilācijai:
 - Starp izstrādājumu un blakus esošajām sienām (ieskaitot sānu un aizmugurējo sienu) jāpaliek vismaz 10 cm brīvai vietai. Jābūt iespējai pilnībā atvērt durvis [7].
 - Virs izstrādājuma augšējās virsmas jābūt vismaz 20 cm brīvai vietai.

● **Salikšana**

- Ievietojiet rotējošā šķīvja turētāju [2] uz rotējošā mehānisma (gatavošanas kameras [10] iekšpusē).
- Novietojiet rullīti [2] uz rullīša virsmas (gatavošanas kameras [10] iekšpusē).
- Novietojiet rotējošo šķīvi [2] uz rullīša un uz rotējošā šķīvja turētāja. Rotējošajam šķīvim ir jābūt pareizi novietotam uz rotējošā šķīvja turētāja.
- Iespraudiet kontaktdakšu [3] strāvas kontaktligzdā.

● **Lietošana**

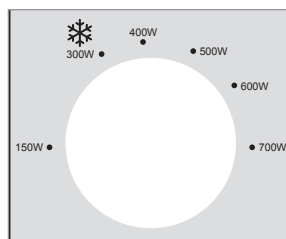
- ⓘ **PIEZĪME:** Pirmajā izstrādājuma lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka. Nodrošiniet telpā pietiekamu ventilāciju.

● **Ēdiena gatavošana**

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Lietojot izstrādājumu, nekad neizmantojiet metāla priekšmetus. Metāli atstaro mikroviļņu starojumu, un tas var izraisīt dzirksteļu veidošanos. Tas var izraisīt ugunsgrēku un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu!

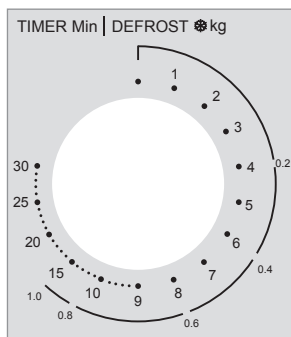
● **Jaudas līmeņa izvēle**



- Izmantojiet **JAUDAS** grozāmpogu [4], lai izvēlētos vienu no 6 jaudas līmeņiem:

Jaudas līmenis	Gatavošanas jauda	Jauda
ZEMS	21 %	150 W
ATKAUSĒŠANA ❄	43 %	300 W
VIDĒJI ZEMS	57 %	400 W
VIDĒJS	71 %	500 W
VIDĒJI AUGSTS	86 %	600 W
AUGSTS	100 %	700 W

● Iestatiet gatavošanas laiku



- Pagrieziet **TAIMERA** grozāmpogu [5], lai iestatītu gatavošanas laiku līdz 30 minūtēm.

① PIEZĪME: Izvēloties laiku, kas ir mazāks par 2 minūtēm: Pagrieziet **TAIMERA** grozāmpogu [5] pāri 2 minūtēm un tad atgrieziet uz vēlamo laiku. Šī darbība nodrošina precīzākus rezultātus.

● Gatavošanas procesa sākšana

- Kad jaudas līmenis un laiks ir iestatīti, izstrādājums sāk gatavošanas procesu.
- Kad iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, gatavošanas process automātiski beidzas, un atskan zvana signāls.

① PIEZĪME: Vienmēr atgrieziet **TAIMERA** grozāmpogu [5] **0** pozīcijā šādos gadījumos:

- Ēdiens tiek izņemts no izstrādājuma pirms iestatītā gatavošanas laika beigām.
- Izstrādājums netiek lietots.

□ Gatavošanas procesa priekšlaicīga pārtraukšana:

- Pagrieziet **TAIMERA** grozāmpogu [5] atpakaļ **0** pozīcijā.
- Atveriet durvis [7] aizroktura [8].

① PIEZĪME: Izstrādājums pāriet izslēgtā režīmā.

● Pārtikas atkausēšana

Izmantojiet ❄️ iestatījumu uz **JAUDAS** grozāmpogas [4] pārtikas atkausēšanai.

① PIEZĪMES:

- Izvēlieties atkausēšanas funkciju **TAIMERA** grozāmpogas [5] ārējā linijā. Atkausēšanas funkcija norāda aptuveno laiku, kas nepieciešams, lai atkausētu atbilstošo maltās gaļas daudzumu.

Piemērs:

400 g maltās gaļas atkausēšana:
Izvēlieties jaudas līmeni pārtikas atkausēšanai (**300 W**): Pagrieziet **JAUDAS** pogu [4].
Pagrieziet **TAIMERA** grozāmpogu [5] uz **0,4 kg** ārējā linijā. Šis iestatījums attiecas uz 6 minūtēm.

- Lai nodrošinātu vienmērīgu atkausēšanu, daži pārtikas produkti ir jāsamaisa vai jāapgriež otrādi apmēram pēc divām trešdaļām gatavošanas laika.
- Pēc iestatītā laika beigām: atskan zvana signāls.

● Gatavošanas un atkausēšanas tabulas

● Gatavošanas tabula

- Zemāk esošajā gatavošanas tabulā ir sniegti dažādi lietošanas piemēri un aprakstīti dažādi nepieciešamie iestatījumi.

Gatavošanas jauda	Jauda	Lietošanas piemērs	Svars	Laiks (apmēram)
21 %	150 W	Saldējuma mikstināšana	100 ml	1 min.
43 %	300 W	Sviesta kausēšana Pārtikas atkausēšana	100 g skatīt atkausēšanas tabulu	2 min.
57 %	400 W	Šķidruma sildīšana (no ledusskapja)	200 ml	4 min.
71 %	500 W	Rīsu gatavošana	100 g ar 250 ml ūdens	15 min.
86 %	600 W	Saldētu dārzeņu sildīšana	200 g	4 min.
100 %	700 W	Saldētu ātri pagatavojamu makaronu sildīšana	300 g	6 min.

● Gatavošana mikroviļņu krāsnī

Ēdiens	Daudzums	Jauda (W)	Laiks (min.)	Informācija
Zivs fileja	400 g	600	10-15	Pievieno nedaudz ūdens un citrona sulas.
Dārzeņi	250 g	500	5-10	Sagriež dārzeņus gabaliņos. Pievieno nedaudz ūdens. Ik pa laikam apmaisa ēdienu.
Kartupeļi	500 g	700	8-10	Sagriež kartupeļus gabaliņos. Pievieno nedaudz ūdens. Ik pa laikam apmaisa ēdienu.
Rīsi	100 g rīsu + 250 ml ūdens	600	15	Pirms gatavošanas noskalo rīsus.
Deserts (piemēram, pudiņš, kūksiņi)	100-300 g	500	1-5	Pagatavo saskaņā ar receptes norādījumiem.
Gaļas rulete	600 g	700	23-28	Pievieno gaļas ruletei garšvielas, liek uz šķīvja un pārklāj ar vāku.

● Atkausēšanas tabula

- Zemāk esošajā tabulā ir parādīts aptuvenais atkausēšanas laiks dažādiem svariem.
- Ja vēlamais svars vēl nav atkausēts, pagariniet atkausēšanas laiku pēc vajadzības.


Svars	Atkausēšanas laiks (maltā gaļa)	Atkausēšanas laiks (dārzeni)
0,2 kg	4 min.	4 min.
0,4 kg	6 min.	8 min.
0,6 kg	8 min.	12 min.
0,8 kg	12 min.	16 min.
1,0 kg	15 min.	20 min.

● Saldētas pārtikas sildīšana

Ēdiens	Svars	Jauda (W)	Laiks (min.)
Zupas	400 ml	600	8-10
Sautējums	500 g	600	10-13
Piedevas (piemēram, rīsi, makaroni)	500 g	600	8-10
Dārzeni	300 g	600	8-10

● Receptes

● Šokolādes kūka krūzē

 7 min.


 x 1

Sagatavošanas laiks:	5 min.
Gatavošanas laiks:	2 min.

Sastāvdaļas

4 ēd.k.	Miltu
¼ ēd.k.	Cepamā pulvera
4 ēd.k.	Pūdercukura
2 ēd.k.	Kakao pulvera
1	Ola
3 ēd.k.	Piena
3 ēd.k.	Augu eļļas
daži pilieni	Vaniļas ekstrakta vai cita ekstrakta (pēc izvēles)
2 ēd.k.	Šokolādes skaidiņu, riekstu vai rozīņu (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Lielā mikroviļņu krāsnij piemērotā krūzē ieber miltus, cepamo pulveri, pūdercukuru un kakao pulveri. Sajauc visas sastāvdaļas.
2. Pievieno olu un samaisa visas sastāvdaļas.
3. Pievieno pienu un augu eļļu. Ja vēlas, pievieno vaniļas ekstraktu vai citu ekstraktu. Sajauc visas sastāvdaļas, līdz masa kļūst viendabīga.
4. Ja vēlas, pievieno šokolādes skaidiņas, riekstus vai rozīnes. Sajauc visas sastāvdaļas.
5. Novieto krūzi rotējošā šķīvja  centrā. Cep kūku ar jaudu 700 W 2 minūtes vai līdz brīdim, kad kūka pārstāj celties un kļūst cieta.
6. Uzvelk virtuves cimds, lai izņemtu karsto krūzi. Baudiet gardo kūku!

● Karameļu kukurūza

 24 min.

 x 8

Sagatavošanas laiks:	20 min.
Gatavošanas laiks:	4 min.

Sastāvdaļas

60 g	Kukurūzas graudu
240 g	Brūnā cukura
60 ml	Kukurūzas sīrupa
3 ēd.k.	Nesālīta sviesta
½ ēd.k.	Sāls
1 ēd.k.	Vaniļas ekstrakta
¼ ēd.k.	Cepamās sodas
daži pilieni	Augu eļļas (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Ievieto kukurūzas graudus papīra maisīnā. Ja vēlas, pievieno dažus pilienus augu eļļas. Maisīņa augšējo malu pārloka pāris reizes, lai to noslēgtu.
2. Novieto maisīņu rotējošā šķīvja **2** centrā. Gatavo kukurūzu ar 700 W jaudu 4 minūtes vai līdz brīdim, kad vairs nedzird „sprādzienu”.
3. Karameles pagatavošana: Pievieno cukuru, kukurūzas sīrupu, sviestu un sāli lielā mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā. Gatavo maisījumu ar 700 W jaudu 2 minūtes. Samaisa maisījumu un gatavo to ar 700 W jaudu vēl 2 minūtes, līdz tas veido daudz burbuļu.
4. Pievieno karameļu maisījumam vaniļas ekstraktu un cepamo sodu un labi samaisa. Nekavējoties pārlej popkornu maisīnā ar trešdaļu karstās karameles. Aizver maisīņu un sakrata to, lai pārklātu popkornu. Pārlej popkornu ar vēl vienu trešdaļu karameles. Aizver maisīņu un sakrata to. Pārlej popkornu ar atlikušo karameli un vēl pēdējo reizi sakrata maisīņu
5. Novieto maisīņu rotējošā šķīvja centrā **2**. Gatavo popkornu ar 700 W jaudu 1 minūti. Uzvelk virtuves cimds, lai izņemtu un sakratītu karsto maisīņu.
6. Ielej karsto karameļu kukurūzu traukā. Ļauj karameļu kukurūzai pilnīgi atdzist apmēram 20 minūtes. Sadala karameļu kukurūzu un bauda to!

● Brokastu kartupeļi

 25 min.

 x 2

Sagatavošanas laiks:	15 min.
Gatavošanas laiks:	10 min.

Sastāvdaļas

2	Vidēja lieluma kartupeļi (nomizoti un sagriezti šķēlēs)
½	Sīpoli (šķēlēs sagriezti)
¼ ēd.k.	Sāls
⅛ ēd.k.	Piparu
¼ ēd.k.	Ķiploka (sasmalcināta)
60 g	Čedaras siera

Pagatavošana

1. Ievieto kartupeļu un sīpolu šķēles mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā.
2. Kartupeļus un sīpolus apkaisa ar sāli, pipariem un ķiploku sāli. Visu labi samaisa un pārklāj bļodu.
3. Novieto bļodu rotējošā šķīvja **2** centrā. Cep ar garšvielām pārklātos kartupeļus un sīpolus ar 700 W jaudu 9 minūtes vai līdz brīdim, kad kartupeļi ir gatavi.
4. Pievieno sieru un cep ar 500 W jaudu 1 minūti.
5. Uzvelk virtuves cimds, lai izņemtu karsto bļodu. Baudiet gardās brokastis!

● Mikroviļņu krāsnī gatavots lasis

 28 min.

 x 1

Sagatavošanas laiks:	5 min.
Gatavošanas laiks:	23 min.


Sastāvdaļas

1 gab.	Lasis (400 g)
½ ēd.k.	Piparu
½ ēd.k.	Sāls
2 ēd.k.	Ūdens
¼	Citrona

Pagatavošana

1. Izņem lasi no ledusskapja. Ja tas bijis sasaldēts, atkausē to, iestatot jaudu uz 300 W un laiku uz 6 minūtēm.
2. Izņem atkausēto lasi un pievieno piparus un sāli.
3. Novieto garšvielām klāto lasi uz trauka un pievieno 2 tējkarotes ūdens, pēc tam pārklāj trauku. Ja tas bijis pārklāts ar pārtikas plēvi, ar dakšiņu izdur iesaiņojumā dažus caurumus.
4. Novieto trauku uz rotējošā šķīvja. Iestata mikroviļņu krāsns jaudu uz 600 W un gatavo 7 minūtes.
5. Pievieno nedaudz citronu sulas un pasniedz.

● Gaļas rulete

 33-38 min.

 x 2-3

Sagatavošanas laiks:	10 min.
Gatavošanas laiks:	23-28 min.

Sastāvdaļas

500 g	Maltas liellopa gaļas
½	Sīpols (sagriezts kubiņos)
1	Ola (sakulta)
100 g	Rīvmaizes
¼ ēd.k.	Piparu
¼ ēd.k.	Sāls

Mērcei:	
75 ml	Ūdens
1 ēd.k.	Sinepju
2 ēd.k.	Tomātu kečupa
1 ēd.k.	Cukura
pēc izvēles	Pētersīļi

Pagatavošana

1. Sajauc malto liellopa gaļu, sīpolu, sakultu olu un rīvmaizi, lai izveidotu gaļas ruletes miklu, un pievieno sāli un piparus.
2. Izveido gaļas ruleti un ievieto to mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā. Pēc tam pārklāj trauku. Ja tas bijis pārklāts ar pārtikas plēvi, ar dakšiņu izdur iesaiņojumā dažus caurumus.
3. Cep gaļas ruleti apmēram 18-23 minūtes ar 700 W mikroviļņu jaudu.
4. Tikmēr nelielā bļodā sajauc visas mērces sastāvdaļas.
5. Kad gaļas rulete ir gatava, pārlej to ar mērci. Pārklāj un karsē mikroviļņu krāsnī 5 minūtes ar 700 W jaudu.
6. Pasniedz un bauda.

● Mikroviļņu krāsnī ceptas garneles ar citronu un ķiploku

 10 min.

 x 1-2

Gatavošanas laiks:	10 min.
--------------------	---------

Sastāvdaļas

200 g	Nomizotu un attīrītu garneļu
2 daiviņas	Sasmalcināta ķiploka
1	Citrona sula
30 g	Sviesta
1 ēd.k.	Sasmalcinātu pētersīļu
sāls un pipari pēc garšas	

Pagatavošana

1. Ievieto garneles mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā.
2. Pievieno ķiploku, citrona sulu, sviestu, sāli un piparus.

- Pārklāj un karsē mikroviļņu krāsnī ar lielu jaudu 3–4 minūtes vai līdz brīdim, kad garšvielas kļūst rozā un ir pilnībā gatavas.
- Dekorē ar pētersīļiem un pasniedz ar rīsiem vai makaroniem

● Mikroviļņu krāsnī gatavoti makaroni ar sieru

 20 min.

 x 1

Gatavošanas laiks:	20 min.
--------------------	---------

Sastāvdaļas

100 g	Elbow makaronu
120 ml	Ūdens
60 ml	Piena
20 g	Universālo miltu
20 g	Sviesta
60 g	Čedaras un mocarellas siera
½ ēd.k.	Sāls
¼ ēd.k.	Piparu

Pagatavošana

- Pagatavo makaronus: Sajauc makaronus ar ūdeni mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā. Novieto bļodu uz rotējošā šķīvja un karsē mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W 5–6 minūtes, gatavošanas procesa vidū apmaisot.
- Pagatavo siera mērci: Izkausē sviestu ar jaudu 500 W 2 minūtes. Pievieno miltus un pienu un maisa, līdz masa kļūst gluda un bieza. Pievieno sieru, sāli un piparus.
- Sajauc makaronus un mērci: Pievieno gatavos makaronus siera mērcei un maisa, līdz makaroni ir vienmērīgi pārklāti.
- Sajauc un pasniedz: Karsē mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W vēl 5–6 minūtes, līdz siers ir izkusis un kļūst krēmīgs.

● Mikroviļņu krāsnī gatavotais risoto

 23 min.

 x 1-2

Gatavošanas laiks:	23 min.
--------------------	---------

Sastāvdaļas

200 g	Arborio rīsu
480 ml	Vistas vai dārzenu buljona
120 ml	Baltvīna (pēc izvēles)
60 g	Smalki sarīvēta Parmas siera
80 g	Sasmalcināta sīpola
1 daiviņa	Sasmalcināta ķiploka (aptuveni 3 grami)
15 g	Sviesta
½ ēd.k.	Sāls
¼ ēd.k.	Piparu

Pagatavošana

- Pagatavo sīpolu un ķiploku:
 - Mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā sajauc sasmalcinātu sīpolu, sasmalcinātu ķiploku un sviestu. Gatavo mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W 2–3 minūtes, līdz sīpols kļūst caurspīdīgs.
- Pagatavo rīsus:
 - Pievieno bļodā Arborio rīsus un samaisa, lai tie pārklātos ar sviesta maisījumu.
 - Pievieno buljonu un baltvīnu (ja izmantojat). Karsē mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W 10–12 minūtes, ik pēc 3–4 minūtēm maisot, līdz rīsi kļūst miksti un krēmīgi.
- Pabeidz risoto gatavošanu:
 - Pievieno sarīvētu Parmas sieru. Silda mikroviļņu krāsnī ar 700 W jaudu vēl 2–3 minūtes, lai uzsilētu. Pievieno sāli un piparus un pasniedz karstu.

● Mikroviļņu krāsnī gatavotas pildītas paprikas

🕒 15 min.

👤 x 1-2

Gatavošanas laiks:	15 min.
--------------------	---------

Sastāvdaļas

2	Paprikas
120 g	Vārītu rīsu
120 g	Maltas liellopa vai tītara gaļas
120 ml	Tomātu mērces
30 g	Sarīvēta Čedaras un mocarellas siera
40 g	Sasmalcināta sīpola
½ ēd.k.	Sāls
½ ēd.k.	Piparu

Pagatavošana

1. Pagatavo paprikas:
 - Nogriež papriku galus un izņem sēklas.
 - Ievieto tās mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā.
2. Pagatavo pildījumu:
 - Mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā sajauc vārītus rīsus, malto gaļu, tomātu mērci, sasmalcinātu sīpolu un garšaugus (pēc izvēles)
 - Gatavo mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W 4–5 minūtes, līdz gaļa ir gatava.
3. Pilda un pagatavo paprikas:
 - Pilda paprikas ar pagatavoto maisījumu.
 - Pārkausa ar rīvētu sieru.
 - Gatavo mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W 4–5 minūtes, līdz paprika ir miksta un siers ir izkusis.

● Mikroviļņu krāsnī gatavots baklažāns

🕒 20 min.

👤 x 1-2

Gatavošanas laiks:	20 min.
--------------------	---------

Sastāvdaļas

1	Liels baklažāns, sagriezts ripiņās
240 ml	Marinara mērces
120 g	Sarīvēta mocarellas siers
60 g	Smalki sarīvēta Parmas siera
60 g	Rīvmaizes
1	Sakulta ola
½ ēd.k.	Sāls
½ ēd.k.	Piparu

Pagatavošana

1. Sagatavo baklažānu:
 - Iemērc baklažāna šķēles sakultā olā, pēc tam apviļā rīvmaizē.
 - Novieto vienā kārtā uz mikroviļņu krāsnij piemērota šķīvja
2. Pagatavo baklažānu:
 - Gatavo mikroviļņu krāsnī ar 700 W jaudu 5–6 minūtes, gatavošanas procesa vidū apgriežot to otrādi, līdz baklažāns kļūst mīksts un rīvmaize zeltaini brūna.
3. Kārto ēdienu:
 - Mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā kārto Marinara mērci, vārītas baklažāna šķēles un sarīvētu mocarellas sieru.
 - Atkārto kārtas, līdz visas sastāvdaļas ir izmantotas, beidzot ar mocarellas un Parmas siera kārtu.
4. Pagatavo ēdienu:
 - Karsē mikroviļņu krāsnī ar jaudu 700 W vēl 8–10 minūtes, līdz siers ir izkusis un burbuļo.

● **Tīršana un kopšana**

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīršanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no sienas kontaktligzdas.

⚠ BĪSTAMI! Apledzināšanās draudi! Neīrīet izstrādājumu uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

① PIEZĪMES:

- Izīrīet uzreiz pēc tam, kad tas ir atdzisis. Ja pārtikas atliekas piekalst, tās nav viegli noīrīt.
- Neizmantojiet tīršanas aerosolus un citus kodīgus tīršanas līdzekļus, jo tie var radīt traipus vai duļķošanas uz virsmām.
- Neizmantojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus.
- Korpus: Noīrīet izstrādājuma korpusu ar mitru lupatiņu.
- Gatavošanas kamera: Vienmēr turiet gatavošanas kameru **10** īru. Ja uz izstrādājuma sienām pielip ēdiena šļakatas vai izlijis šķidrums, noslaukiet tās ar mitru drānu.

Ja nepieciešams, varat samērcēt drānu saudzīgā mazgāšanas līdzeklī. Pēc tam noslaukiet ar drānu, kas samitrināta tikai tīrā ūdenī, lai noīrītu mazgāšanas līdzekļa atlikumus.

- Rotējošais šķivis: Regulāri īrīet rotējošo šķīvi **2** ar siltu ziepjūdeni. Rotējošais šķivis ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajās mašīnās.
- Šļakatas un neīrumi: Regulāri izmantojiet mitru drānu, lai noīrītu šļakatas un neīrumus no šādiem komponentiem:
 - Durvis **7** (abas puses)
 - Skata logs (abas puses)
 - Durvju blīves **6** un blakus esošie komponenti
- Kondensāts: Ja uz durvju **7** ārpusē vai ap tām uzkrājas kondensāts, noslaukiet to ar mitstu drānu. Tā var notikt, ja izstrādājums tiek darbināts ārkārtīgi mitros apstākļos.
- Smakas: Regulāri ņemiet smakas. Ievietojiet gatavošanas kamerā **10** dziļu mikroviļņu krāsns bļodu, kas piepildīta ar tasi ūdens, kā arī citrona sulu un miziņu. Karsējiet maisījumu 5 minūtes. Rūpīgi noslaukiet gatavošanas kameru un nosusiniet to ar mitstu drānu.

● **Problēmu novēršana**

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Izstrādājums nesāk gatavot.	Durvis 7 nav pareizi aizvērtas.	Aizveriet durvis 7 .
Rotējošais šķivis 2 griežoties rada skaļu troksni.	Rotējošais šķivis 2 nav pareizi novietots uz rulliņiem un rotējošā šķīvja turētāja. Rulliņi 2 un/vai gatavošanas kameras 10 grīda ir neīri.	Pareizi ievietojiet rotējošo šķīvi 2 gatavošanas kamerā 10 . Noīrīet rulliņus 2 un gatavošanas kameras 10 grīdu.
Apgaismojums izstrādājuma iekšpusē nedarbojas.	Apgaismes elements ir bojāts.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

● **Utilizācija**

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat lietot vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Informāciju par noliecotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir noliecots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● **Rīcība garantijas gadījumā**

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 500496_2504).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● **Serviss**



Serviss Latvijā

Tāl.: 8000 5808
















E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 157
Einleitung	Seite 158
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 158
Lieferumfang	Seite 158
Teilebeschreibung	Seite 158
Technische Daten	Seite 158
Sicherheitshinweise	Seite 159
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite 164
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite 164
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 165
Produkt aufstellen	Seite 165
Montage	Seite 165
Bedienung	Seite 165
Nahrungsmittel garen	Seite 165
Leistungsstufe auswählen	Seite 165
Garzeit einstellen	Seite 166
Garprozess starten	Seite 166
Lebensmittel auftauen	Seite 166
Koch- und Abtautabelle	Seite 167
Kochtabelle	Seite 167
Kochen mit der Mikrowelle	Seite 167
Abtau-Tabelle	Seite 168
Erhitzen von Gefriergut	Seite 168
Rezepte	Seite 168
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite 168
Karamell-Popcorn	Seite 169
Frühstücks-Kartoffeln	Seite 169
Mikrowellen-Lachs	Seite 170
Hackbraten	Seite 170
Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle	Seite 170
Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle	Seite 171
Mikrowellen-Risotto	Seite 171
Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle	Seite 172
Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle	Seite 172
Reinigung und Pflege	Seite 173
Fehlerbehebung	Seite 173
Entsorgung	Seite 174
Garantie	Seite 174
Abwicklung im Garantiefall	Seite 174
Service	Seite 175

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 Symbol für Schutzerde
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	<p>ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.</p>	 Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller )
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Das Produkt ist nur zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● **Lieferumfang**

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produktes, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1x Mikrowelle
- 1x Drehteller
- 1x Arretierung
- 1x Laufring
- 1x Bedienungsanleitung

● **Teilebeschreibung**

(Abb. A)

- 1 Lüftungsöffnungen (Rückseite des Produkts – nicht abgebildet)
- 2 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehregler **POWER** (Leistungsstufe)
- 5 Drehregler **TIMER**
- 6 Türeinheit (Türdichtung)
- 7 Türrahmen
- 8 Griff
- 9 Verschluss
- 10 Garraum

● **Technische Daten**

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1100 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 17 Liter
Gewicht:	ca. 9,9 kg
Abmessungen:	ca. 446 x 241 x 359 mm

GS-zertifiziert (SGS)

- Dieses Produkt erfüllt die Anforderung des europäischen Standards EN 55011.
- In Übereinstimmung mit diesem Standard ist dieses Produkt als Gerät der Gruppe 2 Klasse B eingestuft.
- Gruppe 2 = Das Produkt erzeugt gezielt Hochfrequenzenergie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Wärmebehandlung von Nahrungsmitteln.
- Gerät der Klasse B = Das Produkt ist für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet.



Sicherheitshinweise

BITTE MACHEN SIE SICH MIT ALLEN SICHERHEITSINFORMATIONEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT, BEVOR SIE DAS PRODUKT NUTZEN! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund unsachgemäßer Nutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG! Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Produkt nicht betrieben werden, bis es von einer sachkundigen Person repariert worden ist.

⚠️ WARNUNG! Es ist für jeden, der keine sachkundige Person ist, gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor der Mikrowellenstrahlung bietet.

⚠️ WARNUNG! Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese leicht explodieren können.

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Es ist nicht erlaubt, Lebensmittel und Getränke in Behältnissen aus Metall im Produkt zu erwärmen.
- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.
- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.

- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, eruptiven Kochen führen, weshalb bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, damit Verbrennungen vermieden werden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zur Zerstörung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer auswirken kann und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren, bevor das Produkt in Betrieb genommen wird.

⚠️ GEFAHR!

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Produkts während der Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

- ⚠️ **GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

- ⚠️ **GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!** Verwenden Sie nie ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren

Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder sichtbare Schäden aufweist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Beschädigung. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Produkt aufstellen

⚠ **ACHTUNG!** Stellen Sie das Produkt nicht über einem Herd oder einer anderen Wärme erzeugenden Einrichtung auf. Eine Installation an solch einem Ort könnte zu Schäden am Produkt führen.

Bedienung

⚠ **GEFAHR! Brandrisiko!**


Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Reinigen Sie immer die Türdichtungen, Hohlräume und angrenzenden Teile (siehe „Reinigung und Pflege“).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen im Radio, Fernsehen oder ähnlichen Geräten verursachen.

Falls solche Störungen auftreten, können diese durch folgende Abhilfemaßnahmen reduziert oder korrigiert werden:

- Reinigen der Tür und der Türdichtungen des Produkts.
- Neuausrichten der Antenne Ihres Radios oder Fernsehers. Produkt und den Empfänger räumlich getrennt halten.
- Produkt weiter vom Empfänger entfernen.
- Produkt an eine andere Steckdose anschließen. Das Produkt und der Empfänger sollten an verschiedene Stromkreise angeschlossen sein.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu betreiben, während die Tür geöffnet ist. Dies kann zum Kontakt mit einer potenziell schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen. Es ist ebenso wichtig, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen die Tür. Achten Sie darauf, dass keine Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen zurückbleiben.

● **Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle**

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.

- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum 10 stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● **Geeignetes Geschirr verwenden**

- Das ideale Material zum Einsatz in einem Mikrowellenofen ist mikrowellendurchlässig, sodass die Energie in den Behälter eindringen kann, um die Nahrungsmittel zu erhitzen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallbehälter und Geschirr aus Metall verwendet werden.
- Nutzen Sie auch keine Produkte aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, welche Funken und/oder Brände verursachen können.
- Es empfiehlt sich die Nutzung von rundem/ ovalem Geschirr anstelle von quadratischen oder länglichen Behältern, da Nahrungsmittel in den Eckbereichen zum Überkochen neigen. Die folgende Liste enthält allgemeine Hinweise, welche Ihnen bei der Auswahl des richtigen Geschirrs helfen sollen.

Kochgeschirr	Mikrowelle
Hitzebeständiges Glas	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja
Küchenpapier	Ja
Metallblech/-platte	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

● Vor dem ersten Gebrauch

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Pappe und Klebeband innerhalb des Garraums **10**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
 - Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
 - Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Dieses Produkt ist nicht zum Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Produkts nicht ausreichend gewährleistet. Das Produkt könnte dann beschädigt werden und es besteht ein Brandrisiko!
- Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:
 - Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür **7** vollständig zu öffnen.
 - Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

- Stecken Sie die Arretierung **2** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **10**).
- Setzen Sie den Laufring **2** auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums **10**).
- Setzen Sie den Drehteller **2** auf den Laufring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
- Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine Netzsteckdose.

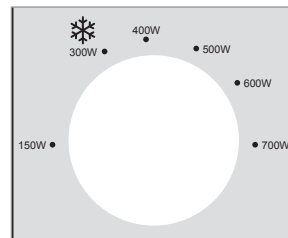
● Bedienung

- ⓘ HINWEIS:** Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.

● Nahrungsmittel garen

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

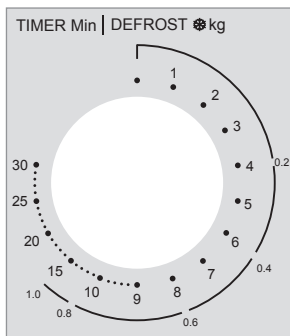
● Leistungsstufe auswählen



- Nutzen Sie den Drehregler **POWER 4**, um eine von 6 Leistungsstufen auszuwählen:

Leistungsstufe	Kochleistung	Leistung
NIEDRIG	21 %	150 W
LEBENSMITTEL ABTAUEN ✱	43 %	300 W
M. NIEDRIG	57 %	400 W
MITTEL	71 %	500 W
M. HOCH	86 %	600 W
HOCH	100 %	700 W

● Garzeit einstellen



- Drehen Sie den Drehregler **TIMER** **5**, um eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.
- ① HINWEIS:** Wählen einer Zeit von weniger als 2 Minuten: Drehen Sie den Drehregler **TIMER** **5** über 2 Minuten hinaus und kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück. Diese Vorgehensweise liefert genauere Ergebnisse.

● Garprozess starten

- Sobald Leistungsstufe und Zeit eingestellt sind, startet das Produkt den Garprozess.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird der Garprozess automatisch beendet und es ertönt ein Rington.
- ① HINWEIS:** Stellen Sie den Drehregler **TIMER** **5** unter folgenden Umständen immer auf Position **0** zurück:
 - Nahrungsmittel wurden aus dem Produkt entfernt, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

- Das Produkt wird nicht genutzt.

- Garvorgang vorzeitig beenden:**
 - Drehen Sie den Drehregler **TIMER** **5** zurück auf Position **0**.
 - Öffnen Sie die Tür **7** am Türgriff **8**.
- ① HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich aus.

● Lebensmittel auftauen

Nutzen Sie die Einstellung ✱ am Drehregler **POWER** **4** zum Auftauen von Lebensmitteln.

- ① HINWEISE:**
 - Wählen Sie die Abtau-Funktion in der äußeren Zeile am Drehregler **TIMER** **5**. Die Abtau-Funktion gibt die ungefähre Abtauzeit für das entsprechende Gewicht von Hackfleisch an.

Beispiel:

400 g Hackfleisch auftauen:

Leistungsstufe zum Abtauen von Lebensmitteln auswählen (**300 W**): Drehen Sie den Drehregler **POWER** **4**.

Stellen Sie mit dem Drehregler **TIMER** **5** **0,4 kg** auf der äußeren Zeile ein. Diese Einstellung entspricht 6 Minuten.

- Um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten, sollten einige Nahrungsmittel nach etwa zwei Dritteln der Garzeit gemischt oder gewendet werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Rington.

● Koch- und Abtautabelle

● Kochtabelle

- Die folgende Kochtabelle zeigt verschiedene Anwendungsbeispiele und beschreibt die hierfür benötigten Einstellungen.

Kochleistung	Leistung	Anwendungsbeispiel	Gewicht	Zeit (ca.)
21 %	150 W	Speiseeis leicht antauen	100 ml	1 min
43 %	300 W	Butter schmelzen Lebensmittel abtauen	100 g siehe Abtau-Tabelle	2 min
57 %	400 W	Flüssigkeit auftauen (aus dem Kühlschrank)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Reis kochen	100 g mit 250 ml Wasser	15 min
86 %	600 W	Tiefgefrorenes Gemüse erhitzen	200 g	4 min
100 %	700 W	Tiefgefrorene Instant-Nudeln erhitzen	300 g	6 min

● Kochen mit der Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Information
Fischfilet	400 g	600	10 - 15	Ein wenig Wasser und Zitronensaft hinzufügen.
Gemüse	250 g	500	5 - 10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700	8 - 10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Reis	100 g Reis + 250 ml Wasser	600	15	Spülen Sie den Reis vor dem Kochen ab.
Dessert (z. B. Pudding, Muffin)	100-300 g	500	1-5	Nach Rezepturanweisung zubereitet.
Hackbraten	600 g	700	23-28	Den Hackbraten würzen, auf einen Teller legen und den Teller mit einem Deckel abdecken.

● Abtau-Tabelle

- Folgende Tabelle zeigt die ungefähre Abtauzeit, die für verschiedene Gewichte benötigt wird.
- Verlängern Sie die Auftauzeit nach Bedarf, falls das gewünschte Gewicht noch nicht aufgetaut sein sollte.

Gewicht	Abtauzeit (Hackfleisch)	Abtauzeit (Gemüse)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Erhitzen von Gefriergut

Lebensmittel	Gewicht	Leistung (W)	Zeit (Min.)
Suppe	400 ml	600	8 - 10
Eintopf	500 g	600	10 - 13
Beilagen (z. B. Reis, Pasta)	500 g	600	8 - 10
Gemüse	300 g	600	8 - 10

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min


 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streu­zucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch
3 EL	Pflanzöl
Ein paar Tropfen	Vanilleextrakt oder anderes Extrakt (optional)
2 EL	Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen (optional)

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.
4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Kuchen bei 700 W für 2 Minuten oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

🕒 24 min

👤 x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

60 g	Maiskörner
240 g	Brauner Zucker
60 ml	Maissirup
3 EL	Ungesalzene Butter
½ TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
¼ TL	Natron
Ein paar Tropfen	Pflanzenöl (optional)

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **[2]**. Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.
4. Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamelmischung und rühren Sie sie gut durch. Geben Sie sofort ein Drittel des heißen Karamells über das Popcorn in der Tüte. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie, um das Popcorn zu ummanteln. Geben Sie ein weiteres Drittel des Karamells über das Popcorn. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie. Geben Sie das restliche Karamell über das Popcorn und schütteln Sie die Tüte ein letztes Mal.

5. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **[2]**. Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
6. Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerkleinern Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

● Frühstücks-Kartoffeln

🕒 25 min

👤 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min


Zutaten

2	Mittelgroße Kartoffeln (geschält und in Scheiben geschnitten)
½	Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
¼ TL	Salz
⅛ TL	Pfeffer
¼ TL	Knoblauchsatz
60 g	Cheddar-Käse

Zubereitung

1. Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
2. Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
3. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers **[2]**. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln bei 700 W für 9 Minuten oder bis die Kartoffeln gar sind.
4. Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie bei 500 W für 1 Minute.
5. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Frühstück!

● Mikrowellen-Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min


Zutaten

1 Stück	Lachs (400 g)
½ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
2 TL	Wasser
¼	Zitrone

Zubereitung

1. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn er gefroren ist, den Lachs in die Mikrowelle legen, die Leistung auf 300 W und die Zeit auf 6 Minuten einstellen, um den Lachs aufzutauen.
2. Den aufgetauten Lachs herausnehmen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Den gewürzten Lachs auf einen Teller legen und 2 TL Wasser hinzufügen, dann den Teller abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
4. Den Teller auf den Drehteller stellen. Die Leistung der Mikrowelle auf 600 W einstellen und den Lachs 7 Minuten lang garen.
5. Etwas Zitronensaft dazugeben und servieren.

● Hackbraten

 33-38 min

 x 2-3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23-28 min

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel

¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz
Für die Sauce:	
75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomatenketchup
1 TL	Zucker
Optional	Petersilie

Zubereitung

1. Rinderhackfleisch, Zwiebel, verquirltes Ei und Semmelbrösel zu einem Hackbratenteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen Hackbraten formen und in eine mikrowelleneignete Schale legen. Danach die Schale abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
3. Den Hackbraten etwa 18-23 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung garen.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Wenn der Hackbraten fertig ist, die Sauce über den Hackbraten träufeln. Zugedeckt 5 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung in der Mikrowelle garen.
6. Servieren und genießen.

● Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle

 10 min

 x 1-2

Garzeit:	10 min
----------	--------

Zutaten

200 g	Garnelen, geschält und entdarmt
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zitrone, entsaftet
30 g	Butter
1 EL	Gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung

1. Garnelen in eine mikrowellene geeignete Schüssel legen.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Zugedeckt auf höchster Stufe 3–4 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, bis die Garnelen rosa und durchgegart sind.
4. Mit Petersilie garnieren und auf Reis oder Nudeln servieren.

● Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle

 20 min

 x 1

Garzeit:	20 min
----------	--------

Zutaten

100 g	Ellenbogen-Pasta
120 ml	Wasser
60 ml	Milch
20 g	Allzweckmehl
20 g	Butter
60 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta kochen: Nudeln und Wasser zusammen in eine mikrowellene geeigneten Schüssel geben. Die Schüssel auf den Drehteller stellen und bei 700 W für 5–6 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
2. Käsesoße zubereiten: Die Butter bei 500 W für 2 Minuten schmelzen. Mehl und Milch einrühren, bis die Masse glatt ist und eindickt. Käse, Salz und Pfeffer unterrühren.
3. Pasta und Soße mischen: Die gekochten Nudeln in die Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
4. Erhitzen und Servieren: Weitere 5–6 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.

● Mikrowellen-Risotto

 23 min

 x 1-2

Garzeit:	23 min
----------	--------


Zutaten

200 g	Arborio-Reis
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Geriebener Parmesankäse
80 g	Gehackte Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch, gehackt (ca. 3 g)
15 g	Butter
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch garen:
 - In einer mikrowellene geeigneten Schüssel gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Butter vermengen. In der Mikrowelle bei 700 W für 2–3 Minuten garen, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Reis kochen:
 - Den Arborio-Reis in die Schüssel geben und umrühren, um ihn mit der Buttermischung zu bedecken.
 - Brühe und Weißwein (falls verwendet) hinzufügen. In der Mikrowelle bei 700 W für 10–12 Minuten kochen, dabei alle 3–4 Minuten umrühren, bis der Reis weich und cremig ist.
3. Risotto fertigstellen:
 - Geriebenen Parmesankäse unterrühren. In der Mikrowelle bei 700 W noch einmal 2–3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren.

● Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle

 15 min

 x 1-2

Garzeit:	15 min
----------	--------

Zutaten

2	Paprikaschoten
120 g	Gekochter Reis
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensoße
30 g	Geraspelter Cheddar- und Mozzarella-Käse
40 g	Gehackte Zwiebeln
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

- Paprikaschoten vorbereiten:
 - Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
 - In eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
- Füllung zubereiten:
 - In einer mikrowellengeeigneten Schüssel den gekochten Reis, das Hackfleisch, die Tomatensoße, die gehackten Zwiebeln und die optionalen Kräuter mischen.
 - In der Mikrowelle bei 700 W für 4–5 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist.
- Paprika füllen und garen:
 - Die Paprikaschoten mit der gegarten Mischung füllen.
 - Mit dem geraspelten Käse bestreuen.
 - 4–5 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

● Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle

 20 min

 x 1-2

Garzeit:	20 min
----------	--------

Zutaten

1	Große Aubergine, in runde Scheiben geschnitten
240 ml	Marinara-Soße
120 g	Geraspelter Mozzarella-Käse
60 g	Geriebener Parmesankäse
60 g	Paniermehl
1	Ei, verquirlt
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

- Aubergine vorbereiten:
 - Auberginenscheiben in das verquirlte Ei tauchen, dann mit dem Paniermehl bestreuen.
 - In einer Schicht auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen.
- Aubergine garen:
 - In der Mikrowelle bei 700 W für 5–6 Minuten garen; nach der Hälfte der Zeit umdrehen, bis die Auberginen weich sind und das Paniermehl goldbraun ist.
- Zutaten kombinieren:
 - In einer mikrowellengeeigneten Schüssel die Marinara-Soße, die gekochten Auberginenscheiben und den geraspelten Mozzarella-Käse schichten.
 - Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit einer Schicht Mozzarella und Parmesan abschließen.
- Überbacken:
 - Weitere 8–10 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen bildet.

● **Reinigung und Pflege**

⚠️ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!

Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!

Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

📌 HINWEISE:

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum: Halten Sie den Garraum **10** stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

- Drehteller: Reinigen Sie den Drehteller **2** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller ist für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Tür **7** (beide Seiten)
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür **7** herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel - gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone - in den Garraum **10**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

● **Fehlerbehebung**

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür 7 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür 7 .
Der Drehteller 2 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 2 ist nicht richtig auf dem Lauftring und der Arretierung positioniert. Der Lauftring 2 und/oder der Boden des Garraums 10 sind verschmutzt.	Platzieren Sie den Drehteller 2 korrekt im Garraum 10 . Reinigen Sie den Lauftring 2 und den Boden des Garraums 10 .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 500496_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

