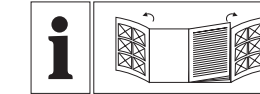


SILVERCREST®



MIKROWELLE/MICROWAVE/ FOUR À MICRO-ONDES SMW 800 F2

DE AT CH

MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

GB IE

MICROWAVE

User manual

FR BE

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

NL BE

MAGNETRON

Gebruiksaanwijzing

PL

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi

CZ

MIKROVLNNÁ TROUBA

Návod na obsluhu

SK

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na obsluhu

ES

MICROONDAS

Manual de instrucciones

DK

MIKROBØLGEOVN

Bedjeningsvejledning

IT

MICROONDE

Istruzioni per l'uso

HU

MIKROHULLÁMÚ SÜTO

Használati útmutató

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13299
Version: 06/2025

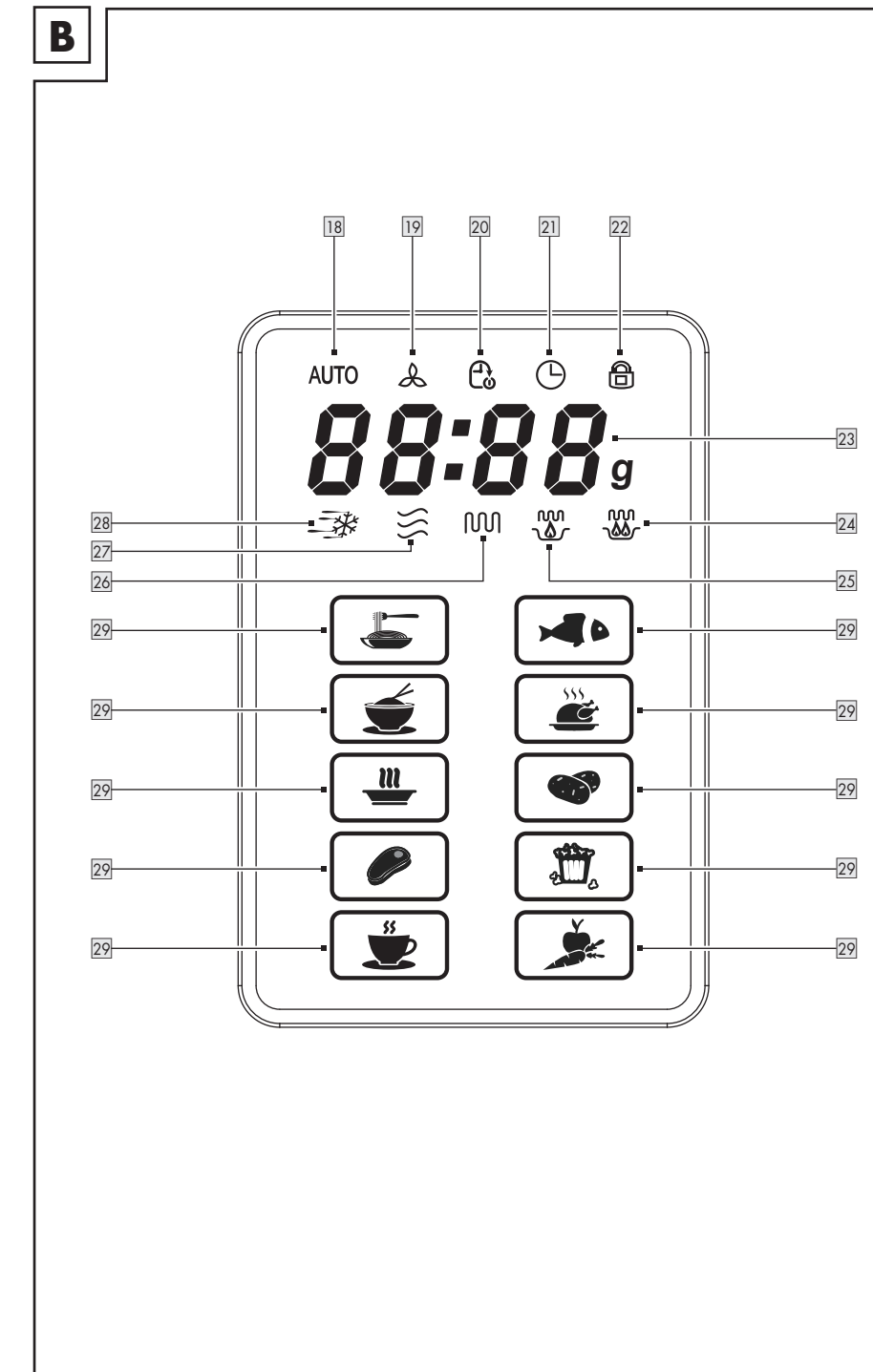
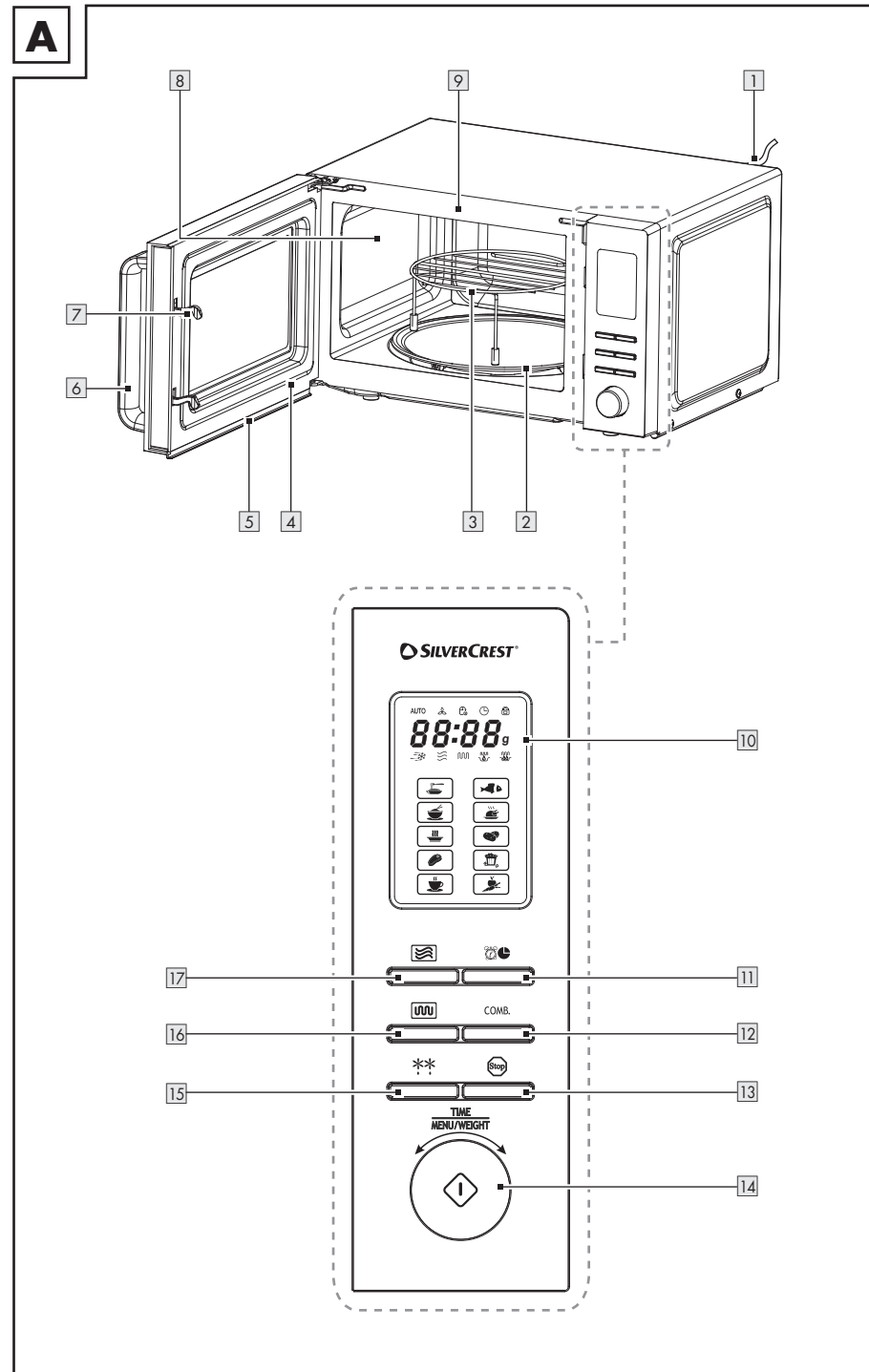
IAN 484646_2501



IAN 484646_2501



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	31
FR/BE	Mode d'emploi	Page	54
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	81
PL	Instrukcja obsługi	Strona	106
CZ	Návod na obsluhu	Strana	132
SK	Návod na obsluhu	Strana	155
ES	Manual de instrucciones	Página	179
DK	Bedjeningsvejledning	Side	203
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	226
HU	Használati útmutató	Oldal	251



















Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	7
Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Teilebeschreibung	Seite	8
Technische Daten	Seite	8
Sicherheitshinweise	Seite	9
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	14
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	14
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	15
Produkt aufstellen	Seite	15
Montage	Seite	16
Bedienung	Seite	16
Standby-Modus	Seite	16
Uhr stellen	Seite	16
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite	17
Mikrowellenmodus	Seite	17
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite	17
Grillmodus	Seite	18
Kombinationsmodus	Seite	18
Auftauen nach Zeit	Seite	18
Auftauen nach Gewicht	Seite	18
Küchentimer	Seite	19
Verzögerte Garfunktion	Seite	19
Kindersicherung	Seite	19
Automatische Garmodi	Seite	20
Gartabelle	Seite	22
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite	22

Rezepte	Seite	23
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	23
Karamell-Popcorn	Seite	23
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	24
Hackbraten	Seite	24
Lachs	Seite	25
Hähnchen grillen	Seite	25
Steak grillen	Seite	25
Kartoffelgratin	Seite	26
Salami-Pizza	Seite	27
Makkaroni mit Käse	Seite	27
Reinigung und Pflege	Seite	28
Fehlerbehebung	Seite	29
Entsorgung	Seite	29
Garantie	Seite	30
Abwicklung im Garantiefall	Seite	30
Service	Seite	30

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung, dem Quick-Start-Guide 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
	Hz Hertz (Netzfrequenz)
	W Watt
 <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>	 <p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
 <p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 <p>Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller 2 und Grillgestell 3)</p>
 <p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 <p>Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.</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 das Produkt 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 ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Arretierung
- 1 Laufring
- 1 Grillgestell
- 1 Quick-Start-Guide

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 3 Grillgestell
- 4 Türeinheit (Türdichtung)
- 5 Türrahmen
- 6 Griff
- 7 Verriegelung
- 8 Garraum
- 9 Programmübersicht
- 10 Display
- 11 Taste (Zeitschaltuhr/Uhr)
- 12 Taste **COMB.** (Grill/Mikrowelle)
- 13 Taste (Stopp/Löschen)
- 14 Drehknopf (Automatisches Garen/Zeit/Gewicht) mit Taste (Start/Schnellstart)
- 15 Taste (Auftauen)
- 16 Taste (Grill)
- 17 Taste (Mikrowelle)

(Abb. B)

- 18 **AUTO** (Automatisches Garen)
- 19 (Ventilator)
- 20 (Countdown)
- 21 (Zeitschaltuhr)
- 22 (Kindersicherung)
- 23 Werteanzeige
- 24 (Kombination 2)
- 25 (Kombination 1)
- 26 (Grill)
- 27 (Mikrowelle)
- 28 (Auftauen)
- 29 Menüauswahl

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 200 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,3 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	800 W
Eingangsleistung (Grill):	1 000 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 20 Liter

- 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

MACHEN SIE SICH MIT ALLEN SICHERHEITS-INFORMATIONEN 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. Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

⚠️ WARNUNG! Beim Betrieb des Produkts im Kombinationsmodus empfehlen wir, dass Kinder aufgrund der erzeugten Temperaturen das Produkt ausschließlich unter der Aufsicht Erwachsener verwenden.

⚠️ 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.
- Nutzen Sie niemals das Grillgestell **3** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- 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.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren, bevor das Produkt in Betrieb genommen wird.

⚠ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen! Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während 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.
-  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.
- Reinigen Sie die folgenden Komponenten regelmäßig mit einem feuchten Tuch:
 - Türrahmen **5** (beide Seiten)
 - Griff **6**
 - Verriegelung **7**

- Sichtfenster (beide Seiten)
- Türdichtung **4** und angrenzende Komponenten

- Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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 Hühnchen 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 **8** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell **3** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können

einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- 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.

- Wenn Sie das Produkt zum Erwärmen benutzen, sollten keine Produkte aus Recyclingpapier verwendet werden. 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	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/-platte, Grillgestell 3	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.

① HINWEISE:

- Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Wenn Sie die Tür **4** öffnen, sehen Sie einen Aufkleber mit der Programmübersicht **9** am Rahmen. Falls kein Aufkleber an dieser Stelle angebracht ist, finden Sie den Aufkleber innerhalb des Garraums **8**. Wählen Sie den Aufkleber mit Ihrer gewünschten Sprache und kleben Sie diesen an die Stelle für die Programmübersicht. Auf den Aufklebern werden die Tastensymbole und die automatischen Garmodi beschrieben.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **8**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
3. 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 vollständig zu öffnen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

1. Stecken Sie die Arretierung **2** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **8**).
2. Setzen Sie den Lauftring **2** auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums **8**).
3. Setzen Sie den Drehteller **2** auf den Lauftring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
4. Stecken Sie den Netzstecker **1** in eine Netzsteckdose.

● Bedienung

① HINWEIS:

- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wird in der Werteanzeige **23** „End“ (Ende) angezeigt. 5 Piepsignale ertönen alle 2 Minuten, bis Sie **Stop** **13** drücken oder die Tür öffnen.
- In den Modi Schnellgaren, Mikrowelle, Grill und Kombination können Sie die Garzeit jeweils um 30 Sekunden erhöhen, indem Sie **Up** **14** drücken.
- Falls Sie während des Betriebs eine Taste drücken, ertönt der Summer einmal.
- Falls Sie während des Garvorgangs **Stop** **13** einmal drücken, wird das Programm unterbrochen. Drücken Sie **Up** **14**, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie **Stop** zweimal drücken, wird das Programm abgebrochen.
- Das Produkt verfügt über einen Energiesparmodus. Im Standby-Modus oder nachdem der Garvorgang beendet wurde wird die Hintergrundbeleuchtung des Displays **10** gedimmt, wenn Sie innerhalb von

5 Sekunden keine Taste drücken oder **Up** **14** nicht drehen. Drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie **Up** **14**, um das Display zu erhellen.

- Nachdem ein Garprogramm mit einer Gardauer von >2 Minuten beendet wurde, läuft der Ventilator 3 Minuten lang, um den Garraum **8** herunterzukühlen. **19** leuchtet auf und „End“ (Ende) blinkt. Während der Abkühlphase können Sie den Ventilator nicht anhalten, indem Sie Tür **4** öffnen oder **Stop** **13** drücken. Warten Sie, bis der Ventilator anhält, bevor Sie das Produkt weiter verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer des Produkts.
- Die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten. Drehen Sie **Up** **14** im Uhrzeigersinn, um die Zeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

Zeitspanne	Intervall
<5 Minuten	10 Sekunden
5–10 Minuten	30 Sekunden
10–30 Minuten	1 Minute
>30 Minuten	5 Minuten

● Standby-Modus

- Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist, ertönt ein Piepsignal. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus. Im Display **10** wird „0:00“ angezeigt.
- Falls im Programmauswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

● Uhr stellen

① **HINWEIS:** Die Uhr muss erneut eingestellt werden, wenn das Produkt von der Stromversorgung getrennt wurde.

1. Halten Sie im Standby-Modus **Time** **11** 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Im Display **10** wird „Hr12“ angezeigt.

2. Drehen Sie , um das 12- oder 24-Stunden-Format auszuwählen.
Hr12: 12-Stunden-Format
Hr24: 24-Stunden-Format
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Drehen Sie , um die Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung.
6. Drehen Sie , um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie zur Bestätigung.

● Schnellgaren in der Mikrowelle

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal . Im Display wird „0:30“ angezeigt. blinkt.
Der Garvorgang wird automatisch bei voller Leistung gestartet.
Jeder Tastendruck erhöht die Garzeit um 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

● Mikrowellenmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung

- WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell oder

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele

Anzeige	Ausgangsleistung	Anwendung
P800	800 W	Schweinefleisch, Hackfleisch, Hackbraten, Tiefkühlkost
P700	700 W	Fisch, Kartoffeln, Popcorn, Kuchen, Nudeln
P600	600 W	Getränke, Milch erhitzen, Wiederaufwärmen, Reis
P500	500 W	Gemüse, Eintopf, Eiercreme
P400	400 W	Suppe, Brot aufwärmen
P300	300 W	Fleisch auftauen, Butter/Schokolade/Käse schmelzen
P200	200 W	Gemüse auftauen, Warmhalten
P100	100 W	Eiscreme antauen

andere metallische Gegenstände im Mikrowellenmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- ① **HINWEIS:** Während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe überprüfen, indem Sie drücken.













1. Drücken Sie im Standby-Modus . Die Werteanzeige zeigt „P800“ an. leuchtet auf.
2. Drehen Sie , um eine andere Leistungsstufe auszuwählen.
Im Uhrzeigersinn drehen:
P800→P100→P200→...→P800
Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen:
P800→P700→P600→...→P800
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Drehen Sie , um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie zur Bestätigung. blinkt.

● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Grillgestell

① HINWEISE:


- Der Grillmodus eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Teile vom Huhn. Der Grillmodus eignet sich ebenfalls für warme Sandwiches und gratinierte Gerichte.
 - Sie können während des Garvorgangs oder wenn der Betrieb unterbrochen ist den Garmodus überprüfen, indem Sie   drücken. Im Display  wird „G“ für den Grillmodus 3 Sekunden lang angezeigt.
 - Entfernen Sie nicht die 3 Silikonfüße vom Grillgestell . Die Silikonfüße halten das Grillgestell in Position, ohne zu verrutschen.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  .
 2. Drehen Sie  , um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
 3. Drücken Sie   zur Bestätigung.   leuchtet auf.














● Kombinationsmodus

Verwendetes Zubehör:











Drehteller mit Lauring und Arretierung

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen

Sie niemals das Grillgestell  oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

















1. Drücken Sie im Standby-Modus **COMB.** . Die Werteanzeige  zeigt „C-1“ an. Im Display  wird   angezeigt.
2. Drehen Sie  , um „C-1“ oder „C-2“ auszuwählen.
C-2: Fisch, gratinierte Gerichte (Im Display  wird   angezeigt)
C-1: Steak, Geflügel, Pizza (Im Display  wird   angezeigt)

Modus	Grillmodus	Mikrowellenmodus
Kombination 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombination 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Drücken Sie   zur Bestätigung.
4. Drehen Sie  , um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie   zur Bestätigung.   (für C-2) oder   (für C-1) blinkt.



















● Auftauen nach Zeit

① **HINWEIS:** Zum Auftauen von 500 g Hackfleisch empfiehlt sich eine Auftaudauer von 18 Minuten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus ****** . Die Werteanzeige  zeigt „dEF1“ an.   und   leuchten auf.
2. Drücken Sie   zur Bestätigung.
3. Drehen Sie  , um die Auftaudauer einzustellen. Die maximale Auftaudauer beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie  , um den Vorgang zu starten.   und   blinken.

● Auftauen nach Gewicht

① **HINWEIS:** Die Auftaudauer und Auftauleistung werden automatisch eingestellt, sobald Sie das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels eingegeben haben.

1. Drücken Sie im Standby-Modus ****** . Die Werteanzeige  zeigt „dEF1“ an.   und   leuchten auf.
2. Drehen Sie  , um „dEF2“ auszuwählen.
3. Drücken Sie   zur Bestätigung.
4. Drehen Sie  , um das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels in einem Bereich von 100 bis 1800 g einzustellen.
5. Drücken Sie  , um den Vorgang zu starten.   und   blinken.

- ① HINWEIS:** Während des Auftauens wird, nachdem $\frac{1}{2}$ der Zeit abgelaufen ist, „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist. Falls die Auftauzeit weniger als 90 Sekunden beträgt, ertönen 2 Piepsignale, nachdem $\frac{1}{2}$ der Zeit abgelaufen ist. In diesem Fall wird „turn“ (wenden) nicht im Display **10** angezeigt.
- Öffnen Sie die Tür am Griff **6**. Die Zeit im Display **10** wird angehalten.
 - Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.
 - Schließen Sie die Tür am Griff **6**.
 - Drücken Sie **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

Auftaugewicht	Auftauzeit
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1 000 g	34:20 min
1 100 g	37:40 min
1 200 g	41:00 min
1 300 g	44:20 min
1 400 g	47:40 min
1 500 g	51:00 min
1 600 g	54:20 min
1 700 g	57:40 min
1 800 g	61:00 min

● Küchentimer

① HINWEISE:

- Der Timer kann auf einen beliebigen Wert zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten eingestellt werden.

- Die Timerfunktion kann unabhängig vom Mikrowellenbetrieb genutzt werden.
- Der Timer kann während des Herunterzählens jederzeit abgebrochen werden, indem Sie **13** drücken.

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal **11**. Das Display **10** zeigt „00:00“ an.
- Drehen Sie **14**, um die Zeit einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung **14**. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.
- Wenn das Herunterzählen beendet ist, ertönen 5 Piepsignale.

● Verzögerte Garfunktion





① HINWEISE:

- Der Garvorgang startet automatisch, nachdem der Countdown abgelaufen ist.
- Während der Zeitverzögerung können Sie das Programm abbrechen, indem Sie **13** drücken.
- Folgende Funktionen sind nicht verfügbar bei der Countdown-Funktion: Schnellgaren und Auftauen nach Zeit/Gewicht
- Sie können die aktuelle Zeit überprüfen, indem Sie **11** drücken. Das Display **10** zeigt nach 3 Sekunden wieder die Einstellzeit an.

- Wählen Sie zuerst im Standby-Modus ein Garprogramm aus.
- Drücken Sie **11**. **20** leuchtet auf.
- Drehen Sie **14**, um die Stunden für die gewünschte Startzeit einzustellen.
- Drücken Sie **14** zur Bestätigung.
- Drehen Sie **14**, um die Minuten für die gewünschte Startzeit einzustellen.
- Drücken Sie **14**, um die verzögerte Garfunktion zu starten. Das entsprechende Symbol für das Garprogramm, die Zeitanzeige und **20** blinken.






● Kindersicherung

- ① HINWEIS:** Verwenden Sie diese Funktion, um den Betrieb des Produkts durch Kinder ohne Aufsicht zu verhindern.

- **Aktivieren:** Halten Sie  **13** 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepsignal ertönt.  **22** leuchtet auf.
- **Deaktivieren:** Halten Sie  **13** 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepsignal ertönt.  **22** erlischt. Ein weiteres Piepsignal ertönt.

● Automatische Garmodi

① HINWEIS: Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs ist abhängig von Faktoren wie der Form und Größe des Lebensmittels, dem gewünschten Gargrad bestimmter Lebensmittel und davon, wie Sie das Lebensmittel im Produkt platzieren. Falls das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

1. Drehen Sie im Standby-Modus  **14** einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie daraufhin , um einen anderen Code auszuwählen (siehe folgende Tabelle).
2. Drücken Sie  **14** zur Bestätigung.
3. Drehen Sie  **14**, um das Gewicht des Lebensmittels oder die Anzahl der Portionen einzustellen.
4. Drücken Sie  **14**, um den Vorgang zu starten.

A-01 (Nudeln)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Fügen Sie die gewünschte Menge an Nudeln hinzu. Das Nettogewicht der Nudeln ohne Wasser zählt.
3. Füllen Sie die geeignete Menge an Wasser in den Behälter.
4. Wählen Sie das entsprechende Nettogewicht der Nudeln aus und starten Sie den Vorgang.
5. Sobald der Vorgang beendet ist, lassen Sie die Nudeln 2–3 Minuten ruhen und gießen Sie das Wasser ab.

A-02 (Fisch)


1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie den Fisch gleichmäßig.
2. Würzen Sie den Fisch nach Ihrem Geschmack (z. B. mit Butter oder Fett).

3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-03 (Reis)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Füllen Sie Wasser in den Behälter. Das Verhältnis beträgt 2 ml Wasser auf 1 g Reis. Sie können das Verhältnis nach Ihrem Geschmack anpassen.
3. Lassen Sie den Reis 3 Minuten lang im Wasser einweichen.
4. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-04 (Hähnchen)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Würzen Sie das Hähnchen nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, wird „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Hähnchen.
6. Drücken Sie  **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.


A-05 (Aufwärmen)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-06 (Kartoffeln)

- Wir empfehlen, ungeschälte Kartoffeln der gleichen Größe zu verwenden.
1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie die Kartoffeln gleichmäßig.
 2. Stechen Sie die Kartoffelschale mehrmals ein.
 3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-07 (Fleisch/Braten)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Würzen Sie das Fleisch/den Braten nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, wird „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Fleisch/den Braten.
6. Drücken Sie  **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-08 (Popcorn)











1. Geben Sie 100 g Popcorn in eine mikrowellensichere Schale.
2. Starten Sie den Vorgang.

A-09 (Getränke)

- i HINWEIS:** Platzieren Sie einen Glasstab im Getränk und lassen Sie den Behälter 20–30 Sekunden lang im Garraum **8** stehen, um ein plötzliches Kochen zu vermeiden.
1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter (z. B. Becher oder Glas).
 2. Wählen Sie die entsprechende Anzahl an Portionen aus und starten Sie den Vorgang.

A-10 (Gemüse)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

Code	Lebensmittel/ Funktion	Gewichtsbereich	Zeitbereich	Anzeige Mikrowelle/ Grillfunktion
A-01	Nudeln	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (Mikrowelle)
A-02	Fisch	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (Mikrowelle)
A-03	Reis	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 27 (Mikrowelle)
A-04	Hähnchen	800 g, 1 000 g, 1 200 g, 1 400 g	43–52 min	 24 (Kombination 2)
A-05	Aufwärmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 27 (Mikrowelle)
A-06	Kartoffeln	230 g, 460 g	5–8 min	 27 (Mikrowelle)
A-07	Fleisch/Braten	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 25 (Kombination 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (Mikrowelle)
A-09	Getränke	1–3 Portionen	1:30–3:50 min	 27 (Mikrowelle)
A-10	Gemüse	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 27 (Mikrowelle)

● Gartabelle

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Fischfilet	400 g	700 W	10–15 min	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	600 W	5–10 min	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700 W	8–10 min	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Nachtisch (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Nachtischs.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	600 W	15 min	Spülen Sie den Reis vor dem Garen.
Eiercreme	750 g	500 W	10–15 min	Geben Sie die Eiercreme auf einen großen Teller.
Kekse	400 g	600 W	8–10 min	Geben Sie die Kekse auf einen großen Teller.
Hackbraten	500 g	600 W	23–28 min	Geben Sie den gewürzten Hackbraten auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

● Gefrorene Lebensmittel erhitzen

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit
Suppe	400 ml	600 W	8–10 min
Eintopf	500 g	600 W	10–13 min
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	700 W	8–10 min
Gemüse	300 g	500 W	8–10 min

● **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	Pflanzenöl
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 2 Minuten lang mit 700 W 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 . Garen Sie den Mais 4 Minuten lang mit 700 W oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowelleneignete Schüssel. Garen Sie die Mischung 2 Minuten lang mit 700 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 700 W, 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.

- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie das Popcorn 1 Minute lang mit 700 W. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
- Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrechen 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 (gerieben)

Zubereitung

- Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
- Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
- Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln 9 Minuten lang mit 700 W oder bis die Kartoffeln gar sind.
- Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie 1 Minute lang mit 500 W.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Frühstück!

● Hackbraten

 33–38 min

 x 2–3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23–28 min

Zutaten (Hackbraten)

500 g	Rinderhack
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Paniermehl
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz

Zutaten (Soße)

75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomaten-Ketchup
1 TL	Zucker
Nach Geschmack	Petersilie (optional)

Zubereitung

- Vermischen Sie Rinderhack, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Pfeffer und Salz.
- Formen Sie den Hackbraten und legen Sie ihn auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie den Hackbraten 18–23 Minuten lang mit 800 W.
- Vermischen Sie in der Zwischenzeit Wasser, Senf, Tomaten-Ketchup, Zucker und Petersilie (optional) in einer kleinen Schüssel.
- Sobald der Hackbraten gar ist, träufeln Sie die Soße über den Hackbraten. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
- Garen Sie den Hackbraten mit Soße weitere 5 Minuten lang mit 800 W.
- Servieren und genießen Sie den Hackbraten!

● Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

400 g	Lachs
½ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
2 TL	Wasser
¼	Zitrone

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauern nach Zeit“).
2. Würzen Sie den Lachs mit Pfeffer und Salz.
3. Legen Sie den Lachs auf einen Teller. Geben Sie Wasser hinzu. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
4. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie den Lachs 6 Minuten lang mit 700 W. Wählen Sie alternativ den Code **A-02** (siehe „Automatische Garmodi“).
5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Hähnchen grillen

 2 h




 x 2-3

Zubereitungszeit:	2 h
-------------------	-----

Zutaten:

1 ganzes	Huhn (800-1 400 g)
60 ml	Olivenöl
30 ml	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen (gehackt)
1 EL	frischer Rosmarin (gehackt)
1 EL	frischer Thymian (gehackt)
1 TL	Paprika
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Huhn vorbereiten: Spülen Sie das Huhn unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Papiertüchern trocken. Entfernen Sie eventuelle Innereien.
2. Hähnchen marinieren: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Reiben Sie das ganze Huhn mit dieser Mischung ein, auch unter der Haut und im Inneren. Lassen Sie es für ein optimales Ergebnis mindestens 1 Stunde, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen und marinieren.
3. Hähnchen grillen: Legen Sie das Hähnchen auf einen mikrowellene geeigneten Teller und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers [2]. Drehen Sie  [14] einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatik-Menü A-04 für Hähnchen auszuwählen.
4. Wählen Sie das entsprechende Gewicht des Hähnchens aus. Drücken Sie  [14], um den Garvorgang zu starten.
5. Hähnchen wenden: Nachdem ⅔ der Zeit verstrichen ist und 2 Piepsignale ertönen, öffnen Sie die Tür [4] und wenden Sie das Hähnchen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie  [14], um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Ruhen lassen und servieren: Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Produkt und lassen Sie es 10-15 Minuten ruhen, bevor Sie es tranchieren. Dadurch kann sich der Saft neu verteilen, wodurch das Hähnchen zarter und aromatischer wird.

● Steak grillen

 25 min

 x 1

Zubereitungszeit:	25 min
-------------------	--------

Zutaten:

1	Steak (Ribeye, Lendenstück oder Ihr bevorzugtes Stück)
15 ml	Olivenöl

Nach Geschmack	Salz und Pfeffer
Optional	Knoblauchpulver, Zwiebelpulver oder Ihr Lieblingssteakgewürz

Zubereitung:

- HINWEIS:** Wenn das Steak gefroren war, tauen Sie es gemäß den Anweisungen unter „Auftauen nach Gewicht“ auf.
- Steak vorbereiten: Tupfen Sie das Steak mit Papiertüchern trocken. Reiben Sie beide Seiten mit Olivenöl ein und würzen Sie es dann großzügig mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen Ihrer Wahl.
- Steak grillen: Legen Sie das Steak auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers [2]. Drücken Sie **COMB.** [12], wählen Sie dann C-1 (Kombination 1) und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein.
- Steak wenden: Nach 12 Minuten Garzeit die Tür [4] öffnen und das Steak wenden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie [14], um den Garvorgang fortzusetzen.
- Garzustand überprüfen: Überprüfen Sie die Innentemperatur des Steaks mit einem Fleischthermometer. Für ‚medium-raw‘ sollten Sie eine Temperatur von 57 °C anstreben; für ‚medium‘ 63 °C anstreben; und für ‚gut durch‘ zielen Sie auf 71 °C ab. Wenn der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist, stellen Sie das Programm erneut ein und grillen Sie das Fleisch noch einige Minuten.
- Ruhen lassen und servieren: Lassen Sie das Steak einige Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden. Dadurch verteilt sich der Saft besser und das Steak schmeckt aromatischer.

● Kartoffelgratin

 50 min

 x 2

Zubereitungszeit:	50 Min
-------------------	--------

Zutaten:

2 große	Kartoffeln (in dünne Scheiben geschnitten)
240 ml	Sahne
240 ml	Milch
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
100 g	Gruyère- oder Cheddarkäse (gerieben)
50 g	Parmesankäse (gerieben)
15 g	Butter
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Sauce zubereiten: Sahne, Milch und Knoblauch in einem großen mikrowellengeeigneten Topf verrühren. Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. 3 Minuten bei 800 W erhitzen.
- Kartoffeln zubereiten: Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermengen. Drehen Sie [14] einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatik-Menü A-06 für Kartoffeln auszuwählen. Stellen Sie 460 g Gewicht ein und drücken Sie [14], um den Garvorgang zu starten. Prüfen Sie, ob die Kartoffeln gerade weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gratin schichten: Eine mikrowellengeeignete Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Kartoffeln in die Form schichten und dabei etwas von der Sauce über jede Schicht gießen. Verteilen Sie den Gruyère- oder Cheddar-Käse zwischen den Schichten. Streuen Sie den Parmesan gleichmäßig über die oberste Schicht.
- Gratin backen: Die Form in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. **COMB.** [12] drücken, dann C-2 (Kombination 2) auswählen und die Zeit auf 35 Minuten einstellen.
- Ruhen lassen und servieren: Das Gratin aus dem Produkt nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen. So können sich die Aromen miteinander verbinden.

● Salami-Pizza

 25 min

 x 2-3

Zubereitungszeit:	25 min
-------------------	--------

Zutaten:

1	Pizzateig (gekauft oder selbst gemacht)
120 ml	Pizzasauce
120 g	Mozzarella (gerieben)
60 g	Salamischeiben
30 g	Schwarze Olivenscheiben (optional)
30 g	Rote Zwiebeln (in Scheiben geschnitten, optional)
1 TL	Oregano (getrocknet)
Optional	Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

- Teig zubereiten: Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche auf die gewünschte Dicke ausrollen.
- Soße hinzugeben: Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei einen kleinen Rand frei lassen.
- Belag hinzufügen: Geriebenen Mozzarella über die Soße streuen. Salamischeiben gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Schwarze Oliven und rote Zwiebeln, falls gewünscht, hinzugeben. Getrockneten Oregano darüber streuen.
- Pizza backen: Je nach gewünschtem Ergebnis werden zwei Programme empfohlen:
 - Für eine knusprige und tiefgebräunte Pizza legen Sie die Pizza vorsichtig auf das Grillgestell **[3]** und platzieren Sie das Grillgestell anschließend in der Mitte des Drehtellers **[2]**. Drücken Sie **[uv]** **[16]** zum Grillen und stellen Sie eine Garzeit von 15 Minuten ein.

- Für schnelleres Backen legen Sie die Pizza vorsichtig auf einen mikrowellengeeigneten Teller und platzieren Sie ihn anschließend in der Mitte des Drehtellers **[2]**. Drücken Sie **COMB.** **[12]**, wählen Sie dann C-1 (Kombination 1) und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.

- Garnieren und servieren: Nehmen Sie die Pizza heraus und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen. Garnieren Sie sie nach Belieben mit frischen Basilikumblättern. In Stücke schneiden und heiß servieren.

● Makkaroni mit Käse

 45 min

 x 1

Zubereitungszeit:	45 min
-------------------	--------

Zutaten:

300 g	(Ellenbogen-) Makkaroni
60 g	Butter
60 g	Allzweckmehl
480 ml	Milch
200 g	Cheddar (gerieben)
½ TL	Salz
¼ TL	Schwarzer Pfeffer
¼ TL	Paprika (optional)
30 g	Parmesan (gerieben, optional)

Zubereitung:

- Nudeln kochen: Nehmen Sie einen großen mikrowellengeeigneten Topf mit Salzwasser, geben Sie die Makkaroni hinein und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers **[2]**. Drehen Sie **[D]** **[14]** einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatikmenü A-01 für Nudeln auszuwählen. 300 g Gewicht einstellen und **[D]** **[14]** drücken, um den Kochvorgang zu starten. Nach Ende der Garzeit die Nudeln abgießen und beiseite stellen.

2. Käsesauce zubereiten: Die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl einrühren und etwa 1 Minute simmern lassen, bis eine glatte Paste entsteht. Nach und nach die Milch unterrühren, dabei weiterrühren, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
3. Käse hinzufügen: Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Cheddar-Käse unterrühren, bis er geschmolzen und glatt ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben würzen.
4. Nudeln und Soße vermengen: Die gekochten Makkaroni zur Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
5. Goldene Kruste zubereiten: Die Makkaroni mit der Käsesoße in eine mikrowelleneignete Auflaufform geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Anschließend die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. [www] [16] zum Grillen drücken und 10 Minuten Grillzeit einstellen. Grillen, bis die Kruste goldbraun ist und Bläschen wirft.
6. Servieren und genießen.

● **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.

⚠️ **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!**

- Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

📌 **HINWEISE:**

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum: Halten Sie den Garraum [8] 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 und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller [2] und das Grillgestell [3] regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller und das Grillgestell sind für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Türrahmen [5] (beide Seiten)
 - Griff [6]
 - Verriegelung [7]
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung [4] und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür 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 [8]. 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 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller [2] macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller [2] ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller [2] korrekt im Garraum [8].
	Der Laufring [2] und/oder der Boden des Garraums [8] sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring [2] und den Boden des Garraums [8].
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ventilator kann nicht durch Drücken der Taste (Stop) [13] oder Öffnen der Tür [4] angehalten werden.	Der Garvorgang wurde abgeschlossen. Das Produkt schaltet in den zwingend erforderlichen Kühlmodus.	Warten Sie, bis der Ventilator aufhört, sich zu drehen. Der Ventilator dreht sich 3 Minuten lang.

● 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.

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **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 484646_2501) 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 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch

















Warnings and symbols used	Page 33
Introduction	Page 33
Intended use	Page 33
Scope of delivery	Page 34
Description of parts	Page 34
Technical data	Page 34
Safety instructions	Page 34
Basic principles of microwave cookery	Page 39
Using suitable cookware	Page 39
Before first use	Page 40
Positioning the product	Page 40
Assembly	Page 40
Operation	Page 40
Standby mode	Page 41
Setting the clock	Page 41
Express microwave cooking	Page 41
Microwave mode	Page 41
Microwave mode – Examples of use	Page 41
Grill mode	Page 42
Combination mode	Page 42
Defrosting by time	Page 42
Defrosting by weight	Page 42
Kitchen timer	Page 43
Delay cooking function	Page 43
Child-proof lock	Page 43
Automatic cooking modes	Page 43
Cooking table	Page 45
Heating frozen food	Page 46

Recipes	Page	46
Chocolate mug cake	Page	46
Caramel corn	Page	46
Breakfast potatoes	Page	47
Meat loaf	Page	47
Salmon	Page	48
Grilling chicken	Page	48
Grilling steak	Page	48
Potato gratin	Page	49
Salami Pizza	Page	49
Mac and Cheese	Page	50
Cleaning and care	Page	51
Troubleshooting	Page	51
Disposal	Page	52
Warranty	Page	52
Warranty claim procedure	Page	52
Service	Page	53

Warnings and symbols used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented will 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!
	 Caution – 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) and grill stand 3)
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Scan to get the online manual.
<input checked="" type="checkbox"/> Safety information <input type="checkbox"/> 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 the product 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.







- 1 Microwave
- 1 Turntable
- 1 Turntable holder
- 1 Rollers
- 1 Grill stand
- 1 Quick start guide




● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Mains cord with mains plug
- 2 Turntable with rollers and turntable holder
- 3 Grill stand
- 4 Door assembly (door seal)
- 5 Door frame
- 6 Handle
- 7 Catch
- 8 Cooking chamber
- 9 Program overview
- 10 Display
- 11  button (timer/clock)
- 12 **COMB.** button (grill/microwave)
- 13  button (stop/clear)
- 14  rotary knob (automatic cooking/time/weight) with button (start/quick start)
- 15  button (defrost)
- 16  button (grill)
- 17  button (microwave)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (automatic cooking)
- 19  (fan)
- 20  (countdown)
- 21  (timer)
- 22  (child-proof lock)
- 23 Value display
- 24  (combination 2)
- 25  (combination 1)

- 26  (grill)
- 27  (microwave)
- 28  (defrost)
- 29 Menu selection

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,200 W
Standby power consumption:	0.3 W
Protection class:	I
Power output:	800 W
Power input (grill):	1,000 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 20 litres

- 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, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, 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. Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ WARNING! When operating the product in combination mode, we recommend that children only use the product under adult supervision due to the temperatures generated.

⚠ 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.
- Never use the grill stand 3 or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage 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 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.
-  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.
- Clean the following components regularly using a damp cloth:
 - Door frame **5** (both sides)
 - Handle **6**
 - Catch **7**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **4** and adjacent components
- Clean the product and its accessories as described in the chapter “Cleaning and care”.

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 **8** for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● **Using suitable cookware**

- ⚠ **WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand **3** or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- 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, products made of recycled paper should not be used. 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	Grill	Combination
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate, grill stand 3	No	Yes	No
Aluminium foil and foil containers	No	Yes	No

● Before first use

⚠ WARNING! Risk of fire! Never operate the product when it is empty.

① NOTES:

- There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
 - When you open the door **4** you can see a sticker with the program overview **9** on the frame. If no sticker is affixed at this position, you can find the sticker inside the cooking chamber **8**. Select the sticker with your preferred language and stick it in the place for the program overview. The key symbols and the automatic cooking modes are described on the stickers.
1. Remove the packaging material (including polybag, all tapes and protection boards inside the cooking chamber **8**). Check if all parts are complete.
 2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
 3. 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.
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

● Assembly



1. Insert the turntable holder **2** on the turntable drive (inside the cooking chamber **8**).
2. Place the roller **2** on the roller surface (inside the cooking chamber **8**).
3. Place the turntable **2** on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
4. Connect the mains plug **1** with a mains outlet.

● Operation

① NOTES:


- After cooking has ended, the value display **23** shows "End". 5 beeps sound every 2 minutes until you press **Stop** **13** or open the door.
 - During express cooking, microwave cooking, or grill and combination cooking, you can increase the cooking time by 30 seconds each time you press **14**.
 - During operation, if you press a button, the buzzer will ring once.
- During cooking, if you press **Stop** **13** once, the program will be paused. Press **14** to resume the program. If you press **Stop** twice, the program will be cancelled.
 - The product has an energy saving mode. In standby mode, or after cooking has ended, the backlight of the display **10** will be dimmed, if you do not press any button or rotate **14** within 5 seconds. Press any button or rotate **14** to brighten the backlight.
 - After a cooking programme with a cooking time >2 minutes has ended, the fan keeps operating for 3 minutes to cool down the cooking chamber **8**. **19** lights up and "End" is flashing.

During the cooling down phase you cannot stop the fan by opening the door **4** or by pressing **Stop** **13**. Wait until the fan has stopped before you continue to use the product. This will prolong the product's lifetime.


- The maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes. Rotate   clockwise to set the time from 10 seconds to 95 minutes.
















Time range	Interval
<5 minutes	10 seconds
5 – 10 minutes	30 seconds
10 – 30 minutes	1 minute
>30 minutes	5 minutes

● Standby mode

- When the product is first plugged in, a beep sounds. The product enters the standby mode. The display  shows "0:00".
- If no button is pressed for 60 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.

● Setting the clock






 **NOTE:** The clock must be set again if the product has been disconnected from the power supply.

1. In standby mode, press and hold   for 3 seconds. The 12 hour format is selected. The display  shows "Hr12".
2. Rotate   to select 12 or 24 hour format.
Hr12: 12 hour format
Hr24: 24 hour format
3. Press   to confirm.
4. Rotate   to set the hours.
5. Press   to confirm.
6. Rotate   to set the minutes.
7. Press   to confirm.

● Microwave mode – Examples of use

Display	Output power	Application
P800	800 W	Pork, ground meat, meat loaf, frozen food
P700	700 W	Fish, potatoes, popcorn, cake, pasta
P600	600 W	Beverages, heating up milk, reheating, rice
P500	500 W	Vegetables, stew, custard
P400	400 W	Soup, reheating bread
P300	300 W	Defrosting meat, melting butter/chocolate/cheese
P200	200 W	Defrosting vegetables, keeping warm
P100	100 W	Softening ice cream



● Express microwave cooking




- In standby mode, press   once. The display  shows "0:30".   flashes. The cooking process starts automatically at full power. Each press increases the cooking time by 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.
















● Microwave mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

 **WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand  or other metallic objects in microwave mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

 **NOTE:** During cooking, you can check the power level by pressing  .





1. In standby mode, press  . The value display  shows "P800".   lights up.
2. Rotate   to select another power level. Rotate clockwise:
P800→P100→P200→...→P800
Rotate counter-clockwise:
P800→P700→P600→...→P800
3. Press   to confirm.
4. Rotate   to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
5. Press   to confirm.   flashes.









● Grill mode

Accessory used:

Grill stand

① NOTES:


- Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.
- During cooking or when operation is paused, you can check the cooking mode by pressing   16. The display  10 shows "G" for grill mode for 3 seconds.
- Do not remove the 3 silicone feet from the grill stand . The silicone feet keep the grill stand in position without slipping.














1. In standby mode, press   16.
2. Rotate   14 to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
3. Press   14 to confirm.   26 lights up.

● Combination mode











Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand  or other metallic objects in combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!















1. In standby mode, press **COMB.**  12. The value display  23 shows "C-1" and "30:70" (30% microwave, 70% grill) alternately. The display  10 shows   25.
2. Rotate   14 to select "C-2" or "C-1".
C-2: Fish, au gratin dishes (The display  10 shows   25)
C-1: Steak, poultry, pizza (The display  10 shows   24)

Mode	Grill mode	Microwave mode
Combination 1 (C-1)	70 %	30 %
Combination 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Press   14 to confirm.
4. Rotate   14 to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
5. Press   14 to confirm.   24 (for C-2) or   25 (for C-1) flashes.

















● Defrosting by time


① **NOTE:** To defrost 500 g of minced meat, a defrosting time of 18 minutes is recommended.

1. In standby mode, press ******  15. The value display  23 shows "dEF1".  27 and   28 light up.
2. Press   14 to confirm.
3. Rotate   14 to set the defrosting time. The max. defrosting time is 95 minutes.
4. Press   14 to start the process.  27 and   28 flash.

● Defrosting by weight

① **NOTE:** The time and the defrosting power are adjusted automatically once you entered the weight of the food to be defrosted.

1. In standby mode, press ******  15. The value display  23 shows "dEF1".  27 and   28 light up.
2. Rotate   14 to select "dEF2".
3. Press   14 to confirm.
4. Rotate   14 to set the weight of the food to be defrosted within a range of 100 to 1,800 g.
5. Press   14 to start the process.  27 and   28 flash.

① **NOTE:** During defrosting, the display  10 will show "turn" after ½ of the time has passed and 2 beeps will sound. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.

If the defrost time is shorter than 90 seconds, 2 beeps will sound after ½ of the time has passed. The display [10] will not show “turn” in this case.

- Open the door by its handle [6]. The time on the display [10] is stopped.
- Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
- Close the door by its handle [6].
- Press [14] to continue the process.

Defrost weight	Defrost time
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1,000 g	34:20 min
1,100 g	37:40 min
1,200 g	41:00 min
1,300 g	44:20 min
1,400 g	47:40 min
1,500 g	51:00 min
1,600 g	54:20 min
1,700 g	57:40 min
1,800 g	61:00 min

● Kitchen timer

① NOTES:

- The timer can be set to any value between 10 seconds and 95 minutes.
 - The timer function can be used independently from the microwave operation.
 - The timer can be canceled at any time during the countdown by pressing [Stop] [13].
- In standby mode, press [Timer] [11] once. The display [10] shows “00:00”.
 - Rotate [14] to set a time.
 - Press [14] to confirm. The time starts counting down.

- When the countdown ends, 5 beeps sound.

● Delay cooking function

① NOTES:

- The cooking process starts automatically after the countdown has finished.
 - During the time delay, you can cancel the program by pressing [Stop] [13].
 - Following functions are not available for the countdown function: Express cooking and defrosting by time/weight
 - You can check the current time by pressing [Timer] [11]. The display [10] will change back to the setting time after 3 seconds.
- In standby mode, select a cooking program first.
 - Press [Timer] [11]. [20] lights up.
 - Rotate [14] to set the hours for the desired start time.
 - Press [14] to confirm.
 - Rotate [14] to set the minutes for the desired start time.
 - Press [14] to start the delay cooking. The corresponding icon for the cooking program, the time display, and [20] flash.










● Child-proof lock

- ① **NOTE:** Use this feature to prevent unsupervised operation of the product by children.

- Activating:** Press and hold [Stop] [13] for 3 seconds. A beep sounds. [22] lights up.
- Deactivating:** Press and hold [Stop] [13] for 3 seconds. A beep sounds. [22] goes off. Another beep sounds.

● Automatic cooking modes

- ① **NOTE:** The result of automatic cooking depends on factors such as the shape and size of food, the desired degree of doneness of certain foods and how you place the food in the product. If the result is not satisfactory, adjust the cooking time accordingly.

1. In standby mode, rotate   anti-clockwise once. Then rotate  to select another code (see following table).
2. Press   to confirm.
3. Rotate   to set the weight of the food or the number of servings.
4. Press   to start the process.

A-01 (Pasta)

1. Use a microwave-safe container.
2. Add the desired quantity of pasta. The net pasta weight without water is counted.
3. Add the suitable amount of water to the container.
4. Select the corresponding net pasta weight and start the process.
5. Once the process has finished, leave the pasta to rest for 2–3 minutes and drain the water.




A-02 (Fish)

1. Use a microwave-safe plate. Spread the fish evenly.
2. Season the fish to your personal preference (e.g. with butter or fat).
3. Select the corresponding weight and start the process.

A-03 (Rice)

1. Use a microwave-safe container.
2. Add water to the container. The ratio is 2 ml of water per 1 g of rice. You can adjust the ratio to your personal preference.
3. Let the rice soak in water for 3 minutes.
4. Select the corresponding weight and start the process.

A-04 (Chicken)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the chicken to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The display  will show “turn” after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the chicken over.
6. Press   to continue the process.




A-05 (Heating)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Select the corresponding weight and start the process.

A-06 (Potatoes)

- We recommend using unpeeled potatoes of the same size.
1. Use a microwave-safe plate. Spread the potatoes evenly.
 2. Prick the potato peel several times.
 3. Select the corresponding weight and start the process.


A-07 (Meat/Joints)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the meat/joint to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The display  will show “turn” after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the meat/joint over.
6. Press   to continue the process.

A-08 (Popcorn)











1. Add 100 g of popcorn into a microwave-safe bowl.
2. Start the process.

A-09 (Liquids)

- ⓘ **NOTE:** Place a glass rod in the liquid and leave the container in the cooking chamber  for 20–30 seconds to prevent sudden boiling.
1. Use a microwave-safe container (e.g. mug or glass).
 2. Select the corresponding number of servings and start the process.

A-10 (Vegetables)

1. Use a microwave-safe container.
2. Select the corresponding weight and start the process.

Code	Food/function	Weight range	Time range	Microwave/grill function display
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (microwave)
A-02	Fish	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (microwave)
A-03	Rice	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (microwave)
A-04	Chicken	800 g, 1,000 g, 1,200 g, 1,400 g	43-52 min	 24 (combination 2)
A-05	Heating	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (microwave)
A-06	Potatoes	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (microwave)
A-07	Meat/Joints	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (combination 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (microwave)
A-09	Liquids	1-3 servings	1:30-3:50 min	 27 (microwave)
A-10	Vegetables	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (microwave)

● Cooking table

Food	Amount	Power	Time	Information
Fish fillet	400 g	700 W	10-15 min	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	600 W	5-10 min	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Potatoes	500 g	700 W	8-10 min	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Follow the instructions on the packaging of the dessert.
Rice	100 g rice 250 ml water	600 W	15 min	Rinse the rice before cooking.
Custard	750 g	500 W	10-15 min	Put the custard on a large plate.
Biscuits	400 g	600 W	8-10 min	Put the biscuits on a large plate.
Meat loaf	500 g	600 W	23-28 min	Put the seasoned meat loaf on a plate. Cover the plate with a lid.

● Heating frozen food

Food	Amount	Power	Time
Soup	400 ml	600 W	8–10 min
Stew	500 g	600 W	10–13 min
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	700 W	8–10 min
Vegetables	300 g	500 W	8–10 min

● 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 . 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 (shredded)


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!

● Meat loaf

 33–38 min

 x 2–3

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

Ingredients (meat loaf)

500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs
¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt

Ingredients (sauce)

75 ml	Water
1 tbsps	Mustard
2 tbsps	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
To taste	Parsley (optional)

Preparation

1. Mix the minced beef, onion, egg, bread crumbs, pepper, and salt.
2. Form the meat loaf and place it on a dish. Cover the dish with a lid.
3. Place the dish on the centre of the turntable [2]. Cook the meat loaf at 800 W for 18–23 minutes.
4. Meanwhile, mix the water, mustard, tomato ketchup, sugar, and parsley (optional) in a small bowl.

- Once the meat loaf is cooked, drizzle the sauce over the meat loaf. Cover the dish with a lid.
- Cook the meat loaf with sauce at 800 W for another 5 minutes.
- Serve the meat loaf and enjoy!

● Salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min


Ingredients

400 g	Salmon
½ tsp	Pepper
½ tsp	Salt
2 tsp	Water
¼	Lemon

Preparation

- If necessary, defrost the salmon (see “Defrosting by weight”).
- Season the salmon with pepper and salt.
- Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable **[2]**. Cook the salmon at 700 W for 6 minutes.
Alternatively, select code **A-02** (see “Automatic cooking modes”).
- Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Grilling chicken

 2 hrs.

 x 2-3




Cooking time:	2 hours
---------------	---------

Ingredients:

1 whole	Chicken (800–1,400 g)
60 ml	Olive oil
30 ml	Lemon juice

4 cloves	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh rosemary (chopped)
1 tbsp	Fresh thyme (chopped)
1 tsp	Paprika
To taste	Salt and pepper

Preparation:

- Prepare the chicken: Rinse the chicken under cold water and pat it dry with paper towels. Remove any giblets from the cavity.
- Marinate the chicken: In a small bowl, mix the olive oil, lemon juice, garlic, rosemary, thyme, paprika, salt, and pepper. Rub this mixture all over the chicken, including under the skin and inside the cavity. Let it sit and marinate for at least 1 hour, or overnight, in the refrigerator for best results.
- Grill the chicken: Place the chicken on a microwave-safe dish and put it on the centre of the turntable **[2]**. Rotate  **[14]** anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-04 for Chicken.
- Select the corresponding weight of the chicken. Press  **[14]** to start cooking.
- Turn the Chicken: After ⅔ of the time has passed and 2 beeps sound, open the door **[4]** and turn the chicken over. Close the door and press  **[14]** to continue the cooking process.
- Rest and serve: Remove the chicken from the product and let it rest for 10–15 minutes before carving. This allows the juices to redistribute, making the chicken more tender and flavorful.

● Grilling steak

 25 min

 x 1

Cooking time:	25 min
---------------	--------

Ingredients:

1	Steak (ribeye, sirloin, or your preferred cut)
15 ml	Olive oil

To taste	Salt and pepper
Optional	Garlic powder, onion powder, or your favorite steak seasoning

Preparation:

- ① **NOTE:** If the steak was in frozen state, defrost it according to the instruction in “Defrosting by weight”.
1. Prepare the steak: Pat the steak dry with paper towels. Rub both sides with olive oil, then season generously with salt, pepper, and any additional seasonings you like.
 2. Grill the steak: Place the steak in a microwave-safe dish and put it on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-1 (Combination 1) and set the time to 20 min.
 3. Turn the steak: After cooking for 12 min, open the door [4] and turn the steak over. Close the door and press [14] to continue the cooking process.
 4. Check for doneness: Use a meat thermometer to check the internal temperature. For medium-rare, aim for 57 °C; for medium aim for 63 °C; and for well-done aim for 71 °C. If the desired doneness is not yet reached, set the program again and cook for few more minutes.
 5. Rest and serve: Let the steak rest for a few minutes before slicing. This helps the juices redistribute, making the steak more flavorful.

● Potato gratin

🕒 50 min

👤 x 2

Cooking time:	50 min
---------------	--------

Ingredients:

2 large	Potatoes (thinly sliced)
240 ml	Heavy cream
240 ml	Milk
2 cloves	Garlic (minced)
100 g	Gruyère or cheddar cheese (grated)

50 g	Parmesan cheese (grated)
15 g	Butter
To taste	Salt and pepper

Preparation:

1. Prepare the sauce: In a large microwave-safe pot, combine the heavy cream, milk, and garlic. Put the bowl on the centre of the turntable [2]. Heat at 800 W for 3 min.
2. Prepare the potatoes: Add the sliced potatoes and mix well. Rotate [14] anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-06 for Potatoes. Insert the weight as 460 g and press [14] to start cooking. Check if the potatoes are just tender. Season with salt and pepper.
3. Assemble the gratin: Butter a microwave-safe baking dish. Layer the potatoes in the dish, pouring some of the sauce over each layer. Sprinkle the Gruyère or cheddar cheese between the layers. Sprinkle the parmesan cheese evenly over the top layer.
4. Cook the gratin: Place the dish on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-2 (Combination 2) and set the time to 35 min.
5. Rest and serve: Remove the gratin from the product and let it rest for a few minutes before serving. This allows the flavors to melt together.

● Salami Pizza

🕒 25 min

👤 x 2-3


Cooking time:	25 min
---------------	--------

Ingredients:

1	Pizza dough (store-bought or homemade)
120 ml	Pizza sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Salami (sliced)
30 g	Black olives (sliced, optional)

30 g	Red onions (sliced, optional)
1 tsp	Oregano (dried)
Optional	Fresh basil leaves for garnish

Preparation:

1. Prepare the dough: Roll out the pizza dough on a lightly floured surface to your desired thickness.
2. Add the sauce: Spread the pizza sauce evenly over the dough, leaving a small border around the edges.
3. Add toppings: Sprinkle the shredded mozzarella cheese over the sauce. Arrange the salami slices evenly on top of the cheese. Add the black olives and red onions, if desired. Sprinkle the dried oregano over the top.
4. Bake the pizza: Two programmes are suggested depending on the desired result:
 - For a crispy and deep browned pizza, carefully transfer the pizza to the grilling stand [3], then place the grilling stand on the centre of the turntable [2]. Press  [16] for grilling and set 15 min cooking time.
 - For faster baking, carefully transfer the pizza to a microwave-safe dish and place it on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-1 (Combination 1) and set the time to 10 min.
5. Garnish and serve: Remove the pizza and let it cool for a couple of minutes. Garnish with fresh basil leaves if desired. Slice and serve hot.

● Mac and Cheese

 45 min

 x 1




Cooking time:	45 min
---------------	--------

Ingredients:

300 g	(Elbow-) Macaroni
60 g	Butter

60 g	All-purpose flour
480 ml	Milk
200 g	Cheddar cheese (shredded)
½ tsp	Salt
¼ tsp	Black pepper
¼ tsp	Paprika (optional)
30 g	Parmesan cheese (grated, optional)

Preparation:

1. Cook the pasta: Bring a large microwave-safe pot of salted water, add the elbow macaroni and put it on the centre of the turntable [2]. Rotate  [14] anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-01 for Pasta. Select 300 g and press  [14] to start cooking. At the end of the cooking time drain the pasta and set aside.
2. Make the cheese sauce: In a medium saucepan, melt the butter over medium heat. Stir in the flour and simmer for about 1 minute, until it forms a smooth paste. Gradually whisk in the milk, continuing to whisk until the mixture is smooth and thickened.
3. Add the cheese: Remove the saucepan from the heat and stir in the shredded cheddar cheese until melted and smooth. Season with salt, pepper, and paprika to your liking.
4. Combine pasta and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
5. Make the golden top: Transfer the mac and cheese to a microwave-safe baking dish and sprinkle with grated parmesan cheese. Place the baking dish on the centre of the turntable [2]. Press  [16] for grilling and set 10 min grilling time. Grill until the top is golden and bubbly.
6. Serve and enjoy.

● **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.

⚠ ATTENTION! Risk of damage!

- 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.

📄 NOTES:

- Clean the product immediately after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **8** 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 and grill stand: Clean the turntable **2** and the grill stand **3** regularly with warm, soapy water. The turntable and the grill stand are suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door frame **5** (both sides)
 - Handle **6**
 - Catch **7**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **4** and adjacent components
- Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door, 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 **8**. 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 is not properly closed.	Close the door.
The turntable 2 makes a loud noise when turning.	The turntable 2 is not correctly positioned on the turntable holder and roller.	Place the turntable 2 correctly in the cooking chamber 8 .
	The rollers 2 and/or the floor of the cooking chamber 8 are unclean.	Clean the rollers 2 and the floor of the cooking chamber 8 .
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.
The fan cannot be stopped by pressing Stop 13 or opening the door 4 .	The cooking process has been completed. The product enters compulsory cooling mode.	Wait until the fan stops rotating. The fan rotates for 3 minutes.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at 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.

Product:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out 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 484646_2501) 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**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie


















Avertissements et symboles utilisés	Page 56
Introduction	Page 56
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 57
Contenu de l'emballage	Page 57
Description des pièces	Page 57
Données techniques	Page 57
Consignes de sécurité	Page 58
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page 63
Utilisation de récipients appropriés	Page 63
Avant la première utilisation	Page 64
Positionnement du produit	Page 64
Montage	Page 64
Fonctionnement	Page 65
Mode veille	Page 65
Réglage de l'horloge	Page 65
Cuisson rapide au micro-ondes	Page 65
Mode micro-ondes	Page 66
Mode micro-ondes – exemples d'utilisation	Page 66
Mode gril	Page 66
Mode combiné	Page 67
Décongélation en fonction du temps	Page 67
Décongélation en fonction du poids	Page 67
Minuteur de cuisine	Page 68
Fonction de cuisson différée	Page 68
Sécurité enfants	Page 68
Modes de cuisson automatiques	Page 69
Table de cuisson	Page 70
Chauffer des aliments congelés	Page 71

Recettes	Page	71
Mug cake au chocolat	Page	71
Popcorn au caramel	Page	72
Pommes de terre au petit-déjeuner	Page	72
Pain de viande	Page	73
Saumon	Page	73
Griller un poulet	Page	74
Griller un steak	Page	74
Gratin de pommes de terre	Page	75
Pizza au salami	Page	75
Macaroni au fromage	Page	76
Nettoyage et entretien	Page	76
Dépannage	Page	77
Mise au rebut	Page	78
Garantie	Page	78
Faire valoir sa garantie	Page	79
Service après-vente	Page	80

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans le guide de démarrage rapide, le Quick-Start-Guide et sur l'emballage :

 <p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Symbole de la mise à la terre</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Attention, surface chaude !</p>
 <p>ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 <p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	 <p>Peuvent être lavés au lave-vaisselle (uniquement plateau tournant 2 et support de gril 3)</p>
<p>CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	 <p>Scanner pour obtenir le guide en ligne.</p>
<p> Consignes de sécurité</p> <p> Instructions de manipulation</p>	

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement

toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à réchauffer et à préparer des aliments. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu seulement pour une utilisation domestique privée et ne doit pas être utilisé dans des domaines médicaux ou professionnels.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.





● Contenu de l'emballage

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Enlevez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Four à micro-ondes
- 1 Plateau tournant
- 1 Dispositif de blocage
- 1 Anneau d'entraînement
- 1 Support de gril
- 1 Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 2 Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage
- 3 Support de gril
- 4 Élément de porte (joint de porte)
- 5 Cadre de porte
- 6 Poignée
- 7 Verrouillage
- 8 Espace de cuisson
- 9 Aperçu des programmes
- 10 Écran
- 11 Touche  (minuterie/horloge)
- 12 Touche **COMB.** (gril/micro-ondes)
- 13 Touche  (arrêt/supprimer)
- 14  bouton rotatif (cuisson automatique/temps/poids) avec touche (démarrage/démarrage rapide)
- 15 Touche  (décongélation)

16 Touche  (gril)


17 Touche  (micro-ondes)

(Fig. B)

18 **AUTO** (cuisson automatique)

19  (ventilateur)

20  (compte à rebours)

21  (minuterie)


22  (sécurité enfants)

23 Affichage de valeurs

24  (combinaison 2)

25  (combinaison 1)

26  (gril)

27  (micro-ondes)

28  (décongélation)

29 Sélection du menu

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,3 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	800 W
Puissance d'entrée (gril) :	1000 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	env. 20 litres

- Ce produit est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011.
- Conformément à cette norme, ce produit est classé comme un appareil du groupe 2 classe B.
- Groupe 2 = le produit génère volontairement de l'énergie haute fréquence sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
- Appareil de la classe B = le produit convient à un usage domestique.



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS CONCERNANT SON UTILISATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

**IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
PRIÈRE DE LIRE
ATTENTIVEMENT ET DE
CONSERVER POUR UNE
UTILISATION ULTÉRIEURE**

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions relatives à l'utilisation du produit en toute sécurité et qu'ils soient ainsi conscients des dangers liés à l'utilisation.

Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez le produit et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT ! Lorsque le produit fonctionne en mode combiné, nous recommandons que les enfants utilisent le produit uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

⚠ AVERTISSEMENT ! Si la porte ou les joints de la porte

sont endommagés, le produit ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'une personne qualifiée ait effectué les réparations.

⚠ AVERTISSEMENT ! Il est dangereux pour une personne qui n'est pas qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui nécessitent le retrait de la carcasse qui protège des rayonnements micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT ! Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser facilement.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit a été prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, comme par ex. dans des :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;

- Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
- Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.

- Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.
- N'utilisez jamais le support de gril **3** ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être surveillé car il existe un risque de départ de feu.
- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et

objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.

- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage de boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Pour éviter des brûlures, le contenu des biberons et des pots contenant des aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant toute consommation.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
- Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Une mauvaise propreté du produit peut détruire la surface, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie et

éventuellement conduire à des situations dangereuses.

- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.
- Le produit est prévu pour fonctionner à l'air libre. Il ne doit pas être placé dans un placard ou tout autre encastrement similaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Avant de mettre en service le produit, les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin afin de connaître les risques possibles.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après son utilisation.

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau

électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Protégez le cordon d'alimentation contre tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Positionnement du produit

⚠ ATTENTION ! Ne placez pas le produit sur une cuisinière ou tout autre appareil générateur de chaleur. Une installation dans un tel emplacement pourrait endommager le produit.

Fonctionnement

⚠ DANGER ! Risque

d'incendie ! Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé.


Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

de blessures ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le

cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.

- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct ainsi que les projections et l'égouttement d'eau.
-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.
- Si l'éclairage à l'intérieur du produit doit être remplacé, faites-le faire par un technicien spécialisé et qualifié.
- Essuyez régulièrement les composants suivants avec un chiffon humide :
 - Cadre de porte **5** (des deux côtés)
 - Poignée **6**
 - Verrouillage **7**
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte **4** et toutes les pièces adjacentes
- Nettoyez le produit et ses accessoires cf. la description donnée au chapitre « Nettoyage et entretien ».

INTERFÉRENCES RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS

Le fonctionnement de ce produit peut provoquer des interférences avec la radio, la télévision ou tout autre appareil similaire.

Si de tels dysfonctionnements se produisent, ils peuvent être réduits ou corrigés en utilisant les mesures correctives suivantes :

- Nettoyer la porte et les joints de la porte du produit.
- Nouvelle orientation de l'antenne de votre radio ou télévision.
Changement de place du produit et du récepteur.
- Éloigner le produit du récepteur.
- Brancher le produit sur une autre prise de courant. Le produit et le récepteur doivent être raccordés à des circuits différents.

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UN CONTACT EXCESSIF AVEC L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner le produit lorsque la porte est ouverte.
Cela peut entraîner un contact avec une dose potentiellement

nocive de rayonnement micro-ondes.

Il est également important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.

- Il est interdit de coincer quelque chose dans la porte. Assurez-vous qu'aucun reste d'aliment ou de produit de nettoyage ne soit collé ou étalé sur les surfaces d'étanchéité.

● Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes

- **Temps de cuisson :** Faites attention au temps de cuisson. Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et augmentez-le si nécessaire. Des aliments beaucoup trop cuits peuvent commencer à fumer ou même prendre feu.
- **Aliments :** Disposer les morceaux de nourriture uniformément dans le produit. Si possible, coupez les aliments en morceaux de la même taille. Mettez les morceaux les plus épais à proximité des bords.
- **Couvrir les aliments :** Couvrez les aliments durant la cuisson avec un couvercle spécial micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- **Tourner les aliments :** Pendant la cuisson, retournez les aliments une fois dans le produit afin que les aliments tels que le poulet ou les hamburgers cuisent plus rapidement. Les gros morceaux de nourriture, tels que un rôti, doivent être tournés au moins une fois. Remuez les petits aliments, tels que les boulettes de viande, complètement à la moitié du temps de cuisson afin d'obtenir un autre positionnement de la nourriture. Tournez les boulettes de viande et déplacez-les du milieu de l'assiette vers le bord.

- **Aliments avec peau/écorce :** Percez la peau des pommes de terre, des saucisses et des aliments semblables avant de les faire cuire. Sinon, ils peuvent exploser.
- **Aliments à peau/écorce épaisse :** Percez les citrouilles entières, pommes, châtaignes et autres aliments semblables avant de les faire cuire.
- **Graisse ou huile :** Ne décongelez jamais de graisse ou d'huile congelée dans le produit. Il est interdit de faire frire dans le produit. La graisse ou l'huile peut s'enflammer.
- **Boissons :** Réchauffer des boissons dans le produit entraîne leur entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide. Soyez donc prudent lors de la manipulation du récipient. Pour éviter l'ébullition soudaine :
Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est en train de chauffer.
Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson **8** pendant environ 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.
- **Popcorn :** Utilisez uniquement du popcorn spécial micro-ondes.

● Utilisation de récipients appropriés

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**

- N'utilisez jamais le support de gril **3** ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !
- Le matériau idéal pour une utilisation dans un four à micro-ondes est perméable aux micro-ondes permettant ainsi que l'énergie puisse pénétrer dans le récipient afin de chauffer les aliments. Les micro-ondes ne sont pas en mesure de pénétrer le métal. Pour cette raison, les récipients et plats en métal ne doivent pas être utilisés.

- Si vous utilisez le produit pour réchauffer, il ne faut pas utiliser de produits en papier recyclé. Ceux-ci peuvent contenir des fragments métalliques minuscules qui peuvent produire des étincelles et/ou déclencher un feu.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients ronds/ovales au lieu de ceux carrés ou

allongés, car les aliments dans les coins ont tendance à cuire plus intensément. La liste suivante contient des remarques générales qui devraient vous aider à choisir les bons récipients.

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes	Grill	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Tablette/plateau métallique, support de gril 3	Non	Oui	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'aluminium	Non	Oui	Non

● Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

① REMARQUES :

- Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.
 - Lorsque vous ouvrez la porte **4**, vous voyez un autocollant avec l'aperçu des programmes **9** sur le cadre. Si aucun autocollant n'est apposé à cet endroit, vous trouverez l'autocollant à l'intérieur de l'espace de cuisson **8**. Sélectionnez l'autocollant dans la langue souhaitée et collez-le à l'endroit de l'aperçu des programmes. Les symboles des touches et les modes de cuisson automatiques sont décrits sur les autocollants.
1. Retirez le matériel d'emballage (y compris les sacs en plastique, tous les rubans adhésifs ainsi que les plaques de protection à l'intérieur de l'espace de cuisson **8**). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
 2. Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyer et entretenir »).

3. Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

● Positionnement du produit

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ce produit n'est pas approprié pour un encastrement dans un meuble de cuisine. Dans des placards fermés, la ventilation du produit n'est pas suffisamment garantie. Le produit pourrait être endommagé et il existe un risque d'incendie !

- Placez le produit sur une surface plane avec suffisamment d'espace pour la ventilation :
 - Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre entre le produit et les murs adjacents (y compris les murs latéraux et à l'arrière). Il doit être possible d'ouvrir la porte entièrement.
 - Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.

● Montage

1. Placez le dispositif de blocage **2** sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson **8**).

2. Placez l'anneau d'entraînement **2** sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson **8**).
3. Positionnez le plateau tournant **2** sur l'anneau d'entraînement et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement posé sur le dispositif de blocage.
4. Branchez la fiche de secteur **1** sur une prise de courant.

● **Fonctionnement**

① **REMARQUES :**

- Une fois la cuisson terminée, l'affichage de valeurs **23** affiche « End » (fin). 5 signaux sonores retentissent toutes les 2 minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Stop** **13** ou que vous ouvriez la porte.
- En modes cuisson rapide, micro-ondes, grill et combiné, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de respectivement 30 secondes en appuyant sur **↓** **14**.
- Si vous appuyez sur une touche pendant le fonctionnement, l'avertisseur sonore retentit une fois.
- Si vous appuyez une fois sur **Stop** **13** pendant la cuisson, le programme s'arrête. Appuyez sur **↓** **14**, pour poursuivre le programme. Si vous appuyez deux fois sur **Stop** le programme s'arrête.
- Le produit dispose d'un mode économie d'énergie. En mode veille, ou une fois la cuisson terminée, le rétroéclairage de l'écran **10** est dimmé lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes ou que vous ne tournez pas **↓** **14**. Appuyez sur une touche au choix ou tournez **↓** **14**, pour allumer l'écran.
- Lorsqu'un programme de cuisson d'une durée > 2 minutes est terminé, le ventilateur fonctionne encore pendant 3 minutes pour refroidir l'espace de cuisson **8**. **⏻** **19** s'allume et « End » (fin) clignote. Pendant la phase de refroidissement, vous ne pouvez pas arrêter le ventilateur en ouvrant la porte **4** ou en appuyant sur **Stop** **13**. Attendez que le ventilateur s'arrête avant de

continuer à utiliser le produit. Cela permet d'augmenter la durée de vie du produit.

- Le temps de cuisson maximum pour tous les programmes manuels est de 95 minutes. Tournez **↓** **14** dans le sens horaire pour régler le temps de 10 secondes à 95 minutes.

Plage de temps	Intervalle
<5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
>30 minutes	5 minutes

● **Mode veille**

- Lorsque le produit est raccordé pour la première fois à l'alimentation électrique, un signal sonore retentit. Le produit se trouve en mode veille. « 0:00 » s'affiche à l'écran **10**.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 60 secondes dans le programme de mode de sélection, le produit passe automatiquement en mode veille.

● **Réglage de l'horloge**

① **REMARQUE :** L'horloge doit être réglée à nouveau lorsque le produit a été débranché de l'alimentation électrique.

1. En mode veille, maintenez **⏻** **11** appuyé pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. « Hr12 » s'affiche à l'écran **10**.
2. Tournez **↓** **14**, pour sélectionner le format 12 ou 24 heures.
Hr12 : Format 12 heures
Hr24 : Format 24 heures
3. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
4. Tournez **↓** **14**, pour régler les heures.
5. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
6. Tournez **↓** **14**, pour régler les minutes.
7. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.

● **Cuisson rapide au micro-ondes**

- En mode veille, appuyez une fois sur **↓** **14**. « 0:30 » s'affiche à l'écran **10**. **⏻** **27** clignote.

La cuisson démarre automatiquement à pleine puissance.
Chaque pression sur une touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

● Mode micro-ondes








Accessoires utilisés :

Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage [2]

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

N'utilisez jamais le support de gril [3] ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

❗ **REMARQUE :** Durant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyant sur  [17].

1. En mode veille, appuyez sur  [17].
L'affichage de valeurs [23] indique « P800 ».  [27] s'allume.
2. Tournez  [14], pour sélectionner un autre niveau de puissance.
Tourner dans le sens horaire :
P800→P100→P200→...→P800
Tourner dans le sens antihoraire :
P800→P700→P600→...→P800
3. Appuyez sur  [14] pour confirmer.
4. Tournez  [14], pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson max. est de 95 minutes.
5. Appuyez sur  [14] pour confirmer.  [27] clignote.

● Mode micro-ondes – exemples d'utilisation

Affichage	Puissance de sortie	Utilisation
P800	800 W	Viande de porc, viande hachée, pain de viande, produits surgelés
P700	700 W	Poisson, pommes de terre, pop-corn, gâteaux, pâtes
P600	600 W	Boissons, chauffer du lait, réchauffer, riz
P500	500 W	Légumes, ragoût, crème aux œufs
P400	400 W	Soupe, réchauffer le pain
P300	300 W	Décongeler de la viande, faire fondre du beurre/chocolat/fromage
P200	200 W	Décongélation de légumes, maintien au chaud
P100	100 W	Décongélation de la crème glacée


● Mode gril

Accessoires utilisés :

Support de gril [3]

❗ REMARQUES :

- Le mode gril convient particulièrement aux fines tranches de viande, aux steaks, côtelettes, kebabs, saucisses et pièces de poulet. Le mode gril convient également pour des sandwichs chauds et des plats gratinés.

- Durant la cuisson ou une fois le fonctionnement arrêté, vous pouvez vérifier le mode de cuisson en appuyant sur  [16]. L'écran [10] indique « G » pour le mode gril pendant 3 secondes.
- Ne retirez pas les 3 pieds en silicone du support de gril [3]. Les pieds en silicone maintiennent le support de gril en place sans qu'il ne glisse.

1. En mode veille, appuyez sur **16**.
2. Tournez **14**, pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
3. Appuyez sur **14** pour confirmer. **26** s'allume.

● Mode combiné

Accessoires utilisés :

Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage **2**

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**

N'utilisez jamais le support de gril **3** ou d'autres objets métalliques en mode combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

1. En mode veille, appuyez sur **COMB.** **12**. L'affichage de valeurs **23** indique « C-1 ». **25** s'affiche à l'écran **10**.
2. Tournez **14**, pour sélectionner « C-1 » ou « C-2 ».
 - C-2 : Poisson, plats gratinés (**25** s'affiche à l'écran **10**)
 - C-1 : Steak, volaille, pizza (**24** s'affiche à l'écran **10**)

Mode	Mode gril	Mode micro-ondes
Combinaison 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinaison 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Appuyez sur **14** pour confirmer.
4. Tournez **14**, pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
5. Appuyez sur **14** pour confirmer. **24** (pour C-2) ou **25** (pour C-1) clignote.

● Décongélation en fonction du temps

REMARQUE : Pour décongeler 500 g de viande hachée, nous recommandons une durée de décongélation de 18 minutes.

1. En mode veille, appuyez sur **15**. L'affichage de valeurs **23** indique « dEF1 ». **27** et **28** s'allument.
2. Appuyez sur **14** pour confirmer.
3. Tournez **14**, pour régler le temps de décongélation. Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.
4. Appuyez sur **14**, pour démarrer l'opération. **27** et **28** clignotent.

● Décongélation en fonction du poids

REMARQUE : Le temps et la puissance de décongélation sont réglés automatiquement dès que vous avez réglé le poids de l'aliment à décongeler.

1. En mode veille, appuyez sur **15**. L'affichage de valeurs **23** indique « dEF1 ». **27** et **28** s'allument.
2. Tournez **14**, pour sélectionner « dEF2 ».
3. Appuyez sur **14** pour confirmer.
4. Tournez **14**, pour régler le poids de l'aliment à décongeler dans une plage de 100 à 1800 g.
5. Appuyez sur **14**, pour démarrer l'opération. **27** et **28** clignotent.

REMARQUE : Pendant la décongélation, une fois ½ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent. Si vous ne retournez pas l'aliment, l'opération se poursuit jusqu'à expiration du temps. Si le temps de décongélation est inférieur à 90 secondes, 2 signaux sonores retentissent une fois ½ du temps expirés. Dans ce cas « turn » (retourner) ne s'affiche pas à l'écran **10**.

- Ouvrez la porte en utilisant la poignée **6**. Le temps s'arrête à l'écran **10**.
- Retournez l'aliment. Utilisez toujours des gants ou des maniques car l'aliment chauffe.
- Fermez la porte par la poignée **6**.
- Appuyez sur **14**, pour poursuivre l'opération.

Poids à décongeler	Temps de décongélation
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Minuteur de cuisine

❗ REMARQUES :

- La minuterie peut être réglée sur n'importe quel chiffre compris entre 10 secondes et 95 minutes.
 - La fonction minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement sur micro-ondes.
 - La minuterie peut être interrompue à tout moment durant le compte à rebours en appuyant sur **13**.
- En mode veille, appuyez une fois sur **11**. L'afficheur sur l'écran **10** indique « 00:00 ».
 - Pour régler la durée, tournez **14**.

- Appuyez sur **14** pour valider. Le compte à rebours commence à s'égrener.
- 5 signaux sonores retentissent lorsque le compte à rebours est terminé.

● Fonction de cuisson différée

❗ REMARQUES :

- La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours expiré.
- Pendant la temporisation, vous pouvez stopper le programme en appuyant sur **13**.
- Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles pour la fonction compte à rebours : Cuisson rapide et décongélation en fonction du temps/poids
- Vous pouvez vérifier l'heure actuelle en appuyant sur **11**. L'écran **10** affiche à nouveau l'heure réglée au bout de 3 secondes.

- Commencez par choisir un programme de cuisson en mode veille.
- Appuyez sur **11**. **20** s'allume.
- Tournez **14**, pour régler les heures pour l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur **14** pour confirmer.
- Tournez **14**, pour régler les minutes pour l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur **14**, pour démarrer la fonction de cuisson différée. Le symbole correspondant au programme de cuisson, l'affichage de l'heure et **20** clignotent.






● Sécurité enfants

- ❗ **REMARQUE :** Utilisez cette fonction pour empêcher que des enfants sans surveillance n'utilisent le produit.

- ☐ **Activer :** Maintenez **13** appuyé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. **22** s'allume.
- ☐ **Désactiver :** Maintenez **13** appuyé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. **22** s'éteint. Un autre signal sonore retentit.

● Modes de cuisson automatiques

❶ **REMARQUE :** Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs comme la forme et la taille de l'aliment, le degré de cuisson souhaité de l'aliment en question et de la manière dont vous placez l'aliment dans le produit. Si le résultat n'est pas satisfaisant, adaptez le temps de cuisson en fonction.

1. En mode veille tournez  **14** une fois dans le sens anti-horaire. Tournez ensuite , pour sélectionner un autre code (voir tableau suivant).
2. Appuyez sur  **14** pour confirmer.
3. Tournez  **14**, pour régler le poids de l'aliment ou le nombre de portions.
4. Appuyez sur  **14**, pour démarrer l'opération.

A-01 (pâtes)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Ajoutez la quantité de pâtes souhaitée. Le poids net des pâtes sans eau est pris en compte.
3. Versez la quantité d'eau adaptée dans le récipient.
4. Choisissez le poids net des pâtes correspondant et lancez la cuisson.
5. Une fois l'opération terminée, laissez reposer les pâtes pendant 2 à 3 minutes et videz l'eau.

A-02 (poisson)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Répartissez le poisson uniformément.
2. Assaisonnez le poisson en fonction de vos goûts (par ex. avec du beurre ou de la graisse).
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.


A-03 (riz)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Versez de l'eau dans le récipient. Le rapport est de 2 ml d'eau pour 1 g de riz. Vous

pouvez adapter le rapport en fonction de vos goûts.

3. Laissez tremper le riz 3 minutes dans l'eau.
4. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-04 (poulet)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez le poulet en fonction de vos goûts.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez le poulet.
6. Appuyez sur  **14**, pour poursuivre l'opération.


A-05 (réchauffage)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-06 (pommes de terre)

- Nous recommandons d'utiliser des pommes de terre non épluchées de taille identique.
1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Répartissez les pommes de terre uniformément.
 2. Piquez plusieurs fois les pommes de terre.
 3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.


A-07 (viande/rôti)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez la viande/le rôti en fonction de vos goûts.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez la viande/le rôti.
6. Appuyez sur  **14**, pour poursuivre l'opération.

A-08 (popcorn)

1. Placez 100 g de popcorn dans un plat adapté aux micro-ondes.
2. Démarrez la cuisson.





















A-09 (boissons)

- ① **REMARQUE :** Placez une tige en verre dans la boisson et laissez reposer le récipient 20–30 secondes dans l'espace de cuisson  pour éviter une ébullition soudaine.

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes (par ex. gobelet ou verre).
2. Choisissez le nombre de portions correspondant et lancez la cuisson.

A-10 (légumes)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

Code	Aliments/ fonction	Plage de poids	Plage de temps	Affichage micro-ondes/ fonction gril
A-01	Pâtes	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	  27 (micro-ondes)
A-02	Poisson	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	  27 (micro-ondes)
A-03	Riz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	  27 (micro-ondes)
A-04	Poulet	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	  24 (combinaison 2)
A-05	Réchauffage	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	  27 (micro-ondes)
A-06	Pommes de terre	230 g, 460 g	5–8 min	  27 (micro-ondes)
A-07	Viande/rôti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	  25 (combinaison 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	  27 (micro-ondes)
A-09	Boissons	1–3 portions	1:30–3:50 min	  27 (micro-ondes)
A-10	Légumes	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	  27 (micro-ondes)

● Table de cuisson

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Information
Filet de poisson	400 g	700 W	10–15 min	Ajoutez un peu d'eau et de jus de citron.
Légumes	250 g	600 W	5–10 min	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Information
Pommes de terre	500 g	700 W	8-10 min	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Dessert (p. ex. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Suivez les instructions de l'emballage du dessert.
Riz	100 g de riz 250 ml d'eau	600 W	15 min	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Crème aux œufs	750 g	500 W	10-15 min	Versez la crème aux œufs sur une grande assiette.
Gâteaux secs	400 g	600 W	8-10 min	Mettez les biscuits sur une grande assiette.
Pain de viande	500 g	600 W	23-28 min	Placez le pain de viande assaisonné sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.

● Chauffer des aliments congelés

Aliments	Quantité	Puissance	Temps
Soupe	400 ml	600 W	8-10 min
Ragoût	500 g	600 W	10-13 min
Accompagnements (p. ex. pâtes)	500 g	700 W	8-10 min
Légumes	300 g	500 W	8-10 min

● Recettes

● Mug cake au chocolat

 7 min

 x 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	2 min

3 c. à s.	Lait
3 c. à s.	Huile végétale
Quelques gouttes	Extrait de vanille ou autre extrait (facultatif)
2 c. à s.	Pépites de chocolat, noix ou raisins secs (facultatif)

Ingrédients

4 c. à s.	Farine
¼ c. à s.	Levure en poudre
4 c. à s.	Sucre cristallisé
2 c. à s.	Poudre de cacao
1	Œuf

Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre granulé et la poudre de cacao dans une grande tasse qui va au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.

- Ajoutez le lait et l'huile végétale. Si vous le souhaitez, ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
- Placez la tasse au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le gâteau pendant 2 minutes à 700 W ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de monter et soit cuit.
- Pour retirer la tasse chaude, portez des gants de cuisine. Savourez ce délicieux gâteau !

● Popcorn au caramel

 24 min

 × 8

Temps de préparation :	20 min
Temps de cuisson :	4 min

Ingrédients

60 g	Grains de maïs
240 g	Sucre roux
60 ml	Sirup de maïs
3 c. à s.	Beurre doux, non salé
½ c. à c.	Sel
1 c. à c.	Extrait de vanille
¼ c. à c.	Bicarbonate alimentaire
Quelques gouttes	Huile végétale (facultatif)


Préparation

- Mettez les grains de maïs dans un sac en papier. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques gouttes d'huile végétale. Pour fermer le haut du sac, pliez-le plusieurs fois.
- Placez le sac au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le maïs à 700 W pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que vous n'entendiez plus de « pop ».
- Préparation du caramel : Mettez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand saladier allant au micro-ondes.

Faites cuire le mélange pendant 2 minutes à 700 W. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que de nombreuses bulles apparaissent.

- Dans le mélange de caramel, ajoutez l'extrait de vanille et le bicarbonate alimentaire et ensuite, mélangez bien. Versez immédiatement un tiers du caramel chaud sur le pop-corn dans le sac. Pour enrober le pop-corn, fermez le sac et secouez-le. Versez un autre tiers du caramel sur le pop-corn. Fermez le sac en papier et secouez-le. Versez le reste du caramel sur le pop-corn et secouez le sac une dernière fois.
- Placez le sac au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le pop-corn pendant 1 minute à 700 W. Portez des gants de cuisine pour retirer le sachet chaud et le secouer.
- Renversez le popcorn au caramel chaud dans un récipient. Laissez le popcorn au caramel refroidir complètement pendant environ 20 minutes. Cassez le pop-corn au caramel en morceaux et régalez-vous !

● Pommes de terre au petit-déjeuner

 25 min

 × 2

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	10 min


Ingrédients

2	Pomme de terre de taille moyenne (épluchée et coupée en tranches)
½	Oignon (coupé en tranches)
¼ c. à c.	Sel
⅛ c. à c.	Poivre
¼ c. à c.	Sel à l'ail
60 g	Fromage cheddar (râpé)

Préparation

1. Placez les tranches de pommes de terre et d'oignons dans un saladier allant au micro-ondes.
2. Assaisonnez les pommes de terre et les oignons avec du sel, du poivre et du sel à l'ail. Mélangez bien le tout et couvrez le saladier.
3. Placez le saladier au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les pommes de terre et les oignons assaisonnés pendant 9 minutes à 700 W ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
4. Ajoutez le fromage et faites cuire à 500 W pendant 1 minute.
5. Pour retirer le saladier chaud, portez des gants de cuisine. Profitez de ce délicieux petit déjeuner !

● Pain de viande

 33-38 min

 × 2-3

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	23-28 min

Ingrédients (pain de viande)

500 g	Bœuf haché
½	Oignon (coupé en dés)
1	Œuf (battu)
100 g	Chapelure
¼ c. à c.	Poivre
¼ c. à c.	Sel

Ingrédients (sauce)

75 ml	Eau
1 c. à s.	Moutarde
2 c. à s.	Ketchup à la tomate
1 c. à c.	Sucre
Selon les goûts	Persil (facultatif)

Préparation

1. Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'œuf, la chapelure, le poivre et le sel.
2. Formez le pain de viande et posez-le sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
3. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le pain de viande à 800 W pendant 18 à 23 minutes.
4. Entre-temps, mélangez l'eau, la moutarde, le ketchup à la tomate, le sucre et le persil (facultatif) dans un petit bol.
5. Dès que le pain de viande est cuit, versez la sauce par dessus. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
6. Faites cuire le pain de viande avec sa sauce pendant 5 minutes supplémentaires à 800 W.
7. Servez et savourez le pain de viande !

● Saumon

 28 min

 × 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	23 min

Ingrédients

400 g	Saumon
½ c. à c.	Poivre
½ c. à c.	Sel
2 c. à c.	Eau
¼	Citron

Préparation

1. Si nécessaire, décongelez le saumon (voir « Décongélation en fonction du temps »).
2. Poivrez et salez le saumon.
3. Placez le saumon sur une assiette. Ajoutez de l'eau. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
4. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le saumon à 700 W pendant 6 minutes.
Vous pouvez aussi choisir le code **A-02** (voir « Modes de cuisson automatiques »).
5. Ajoutez un peu de jus de citron avant de servir le saumon.

● Griller un poulet

🕒 2 h

👤 × 2-3

Temps de préparation :	2 h
------------------------	-----

Ingrédients :

1 entier	Poulet (800-1400 g)
60 ml	D'huile d'olive
30 ml	Jus de citron
4	Gousses d'ail (hachées)
1 c. à s.	Romarin frais (haché)
1 c. à s.	Thym frais (haché)
1 c. à c.	Poivron
Selon les goûts	Sel et poivre

Préparation :

1. Préparer le poulet : Rincez le poulet sous l'eau froide et séchez-le en le tamponnant avec du papier absorbant. Retirez les éventuels abats qui se trouveraient à l'intérieur.
2. Mariner le poulet : Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le romarin, le thym, le paprika, le sel et le poivre. Appliquez ce mélange sur tout le poulet y compris sous la peau et à l'intérieur. Pour un résultat optimal, laissez-le reposer et mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou toute une nuit.
3. Griller le poulet : Placez le poulet sur une assiette qui va au four à micro-ondes et placez-la au centre du plateau tournant [2]. Tournez ⏪ [14] une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-04 pour un poulet.
4. Sélectionnez le poids du poulet correspondant. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur ⏪ [14].
5. Tourner le poulet : Après que les $\frac{2}{3}$ du temps se soit écoulé et que 2 signaux sonores aient retenti, ouvrez la porte [4] et retournez le poulet. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur ⏪ [14] pour reprendre le processus de cuisson.

6. Laisser reposer et servir : Retirez le poulet du produit et laissez-le reposer 10-15 minutes avant de le découper. Cela permet au jus de mieux se répartir, ce qui rend le poulet plus tendre et plus aromatique.

● Griller un steak

🕒 25 min

👤 × 1

Temps de préparation :	25 min
------------------------	--------

Ingrédients :

1	Steak (entrecôte, faux-filet ou votre pièce de bœuf préférée)
15 ml	D'huile d'olive
Selon les goûts	Sel et poivre
Facultatif	Ail en poudre, oignon en poudre ou votre épice préférée pour votre steak

Préparation :

- ❗ **REMARQUE** : Si le steak est congelé, décongelez-le en suivant les instructions du chapitre « Décongélation en fonction du poids ».
1. Préparer le steak : Tamponnez le steak avec du papier absorbant pour le sécher. Frottez les deux côtés avec de l'huile d'olive, puis assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et les épices de votre choix.
 2. Griller le steak : Placez le steak sur une assiette qui va au four à micro-ondes et placez-la au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur **COMB.** [12], puis sélectionnez C-1 (combinaison 1) et réglez la durée sur 20 minutes.
 3. Tourner le steak : Après 12 minutes de cuisson, ouvrez la porte [4] et retournez le steak. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur ⏪ [14] pour reprendre le processus de cuisson.
 4. Vérifier la cuisson : Vérifiez la température au centre du steak à l'aide d'un thermomètre à viande. Pour « saignant », visez une température de 57 °C ; pour « à point »,

visez 63 °C ; et pour « bien cuit », visez 71 °C. Si le degré de cuisson souhaité n'est pas encore atteint, réglez à nouveau le programme et faites griller la viande pendant encore quelques minutes.

5. Laisser reposer et servir : Laissez le steak reposer quelques minutes avant de le trancher. Ainsi, le jus se répartit mieux et le steak a un goût plus aromatique.

● Gratin de pommes de terre

 50 min




 × 2

Temps de préparation :	50 min
------------------------	--------



Ingrédients :

2 grosses	Pommes de terre (coupées en fines rondelles)
240 ml	Crème
240 ml	Lait
2 gousses	Ail (haché)
100 g	Gruyère ou cheddar (râpé)
50 g	Parmesan (râpé)
15 g	Beurre
Selon les goûts	Sel et poivre

Préparation :

1. Préparer la sauce : Mélangez la crème, le lait et l'ail dans un grand récipient allant au four à micro-ondes. Placez le saladier au centre du plateau tournant  2. Chauffez pendant 3 minutes à 800 W.
2. Préparer les pommes de terre : Ajoutez les tranches de pommes de terre et mélangez bien. Tournez  14 une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-06 pour des pommes de terre. Pour démarrer la cuisson, réglez un poids de 460 g et appuyez sur  14. Vérifiez ensuite les pommes de terre pour qu'elles soient juste tendres. Assaisonner de sel et poivre.
3. Faire des couches pour le gratin : Beurrez un moule à gratin allant au four à micro-ondes.

Disposez les pommes de terre en couche dans le plat et versez ensuite un peu de sauce sur chaque couche. Répartissez le gruyère ou le cheddar entre les couches. Saupoudrez le parmesan uniformément sur la couche supérieure.

4. Cuire le gratin : Placez le plat au centre du plateau tournant  2. Appuyez sur **COMB.**  12, puis sélectionnez C-2 (combinaison 2) et réglez la durée sur 35 minutes.
5. Laisser reposer et servir : Retirez le gratin du produit et veillez à le laisser reposer quelques minutes avant de le servir. Les arômes peuvent ainsi se mélanger.

● Pizza au salami

 25 min

 × 2-3

Temps de préparation :	25 min
------------------------	--------


Ingrédients :

1	Pâte à pizza (achetée ou faite maison)
120 ml	Sauce à pizza
120 g	Mozzarella (râpée)
60 g	Rondelles de salami
30 g	Rondelles d'olive noire (facultatives)
30 g	Oignons rouges (coupés en rondelles, facultatifs)
1 c. à c.	Origan (séché)
Facultatif	Feuilles de basilic frais pour décorer

Préparation :

1. Préparer la pâte : Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à pizza à l'épaisseur souhaitée.
2. Ajouter la sauce : Veillez à répartir uniformément la sauce à pizza sur la pâte en évitant le bord.
3. Ajouter la garniture : Parsemez la mozzarella râpée sur la sauce. Répartissez uniformément

les rondelles de salami sur le fromage. Selon votre souhait, ajoutez des olives noires et des oignons rouges. Saupoudrez le tout d'origan séché.

4. Cuire la pizza : Deux programmes sont recommandés en fonction du résultat souhaité :
 - Pour une pizza croustillante et bien dorée, placez délicatement la pizza sur le support de gril [3] et positionnez ensuite ce support de gril au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur  [16] pour griller et réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.
 - Pour une cuisson plus rapide, placez délicatement la pizza sur une assiette qui va au four à micro-ondes, puis placez-la au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur **COMB.** [12], puis sélectionnez C-1 (combinaison 1) et réglez la durée sur 10 minutes.
5. Garnir et servir : Retirez la pizza et laissez-la refroidir quelques minutes. Garnissez selon vos goûts avec des feuilles de basilic frais. Découpez en parts et servez chaud.

● Macaroni au fromage

 45 min

 x 1



Temps de préparation :	45 min
------------------------	--------


Ingrédients :

300 g	Macaronis (coudés)
60 g	Beurre
60 g	Farine universelle
480 ml	Lait
200 g	Cheddar (râpé)
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre noir
¼ c. à c.	Paprika (facultatif)
30 g	Parmesan (râpé, facultatif)

Préparation :

1. Cuire les pâtes : Prenez un grand récipient qui va au four à micro-ondes et remplissez-le


d'eau salée, ajoutez-y les macaronis et placez-le au centre du plateau tournant [2]. Tournez  [14] une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-01 pour des pâtes. Réglez un poids de 300 g et appuyez sur  [14] pour démarrer le processus de cuisson. À la fin du temps de cuisson, égouttez les pâtes et réservez-les.

2. Préparer la sauce au fromage : Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne à feu moyen. Incorporez la farine et laissez mijoter pendant environ 1 minute jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez peu à peu le lait tout en continuant à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais.
3. Ajouter le fromage : Retirez la casserole du feu, ajoutez le cheddar râpé et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu et le mélange lisse.
4. Mélanger la sauce avec les pâtes : Ajoutez la sauce au fromage aux macaronis cuits et remuez jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes.
5. Préparer une croûte dorée : Mettez les macaronis avec leur sauce au fromage dans un moule à gratin allant au four à micro-ondes et saupoudrez de parmesan râpé. Ensuite, placez le moule à gratin au centre du plateau tournant [2]. Pour griller, appuyez sur  [16] et réglez le temps de cuisson au gril sur 10 minutes. Laissez griller jusqu'à ce que la croûte soit dorée et fasse des bulles.
6. Servez et dégustez.

● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur de la prise de courant.

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration !


- N'utilisez pas de nettoyeurs en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.

❗ REMARQUES :

- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.
- Boîtier : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson [8] propre. Si des aliments ont éclaboussé ou des liquides se sont renversés et collent sur les parois du produit, essuyez-les avec une lavette humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur une lavette. Essayez ensuite avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tous les restes de détergent.

- Plateau tournant et support de gril : Nettoyez le plateau tournant [2] et le support de gril [3] régulièrement à l'eau savonneuse chaude. Le plateau tournant et le support de gril sont adaptés au lave-vaisselle.
- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
 - Cadre de porte [5] (des deux côtés)
 - Poignée [6]
 - Verrouillage [7]
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte [4] et toutes les pièces adjacentes
- Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la porte, essuyez-la avec un torchon doux. Cela peut se produire si le produit est utilisé dans des conditions extrêmement humides.
- Odeurs : Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat à micro-ondes profond rempli avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson [8]. Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essayez d'abord l'espace de cuisson et séchez-le bien avec un chiffon doux.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions possible
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte.
Le plateau tournant [2] fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant [2] n'est pas correctement positionné sur l'anneau d'entraînement et son dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant [2] correctement dans l'espace de cuisson [8].
	L'anneau d'entraînement [2] et/ou le fond de l'espace de cuisson [8] sont sales.	Nettoyez l'anneau d'entraînement [2] et le fond de l'espace de cuisson [8].
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.
Le ventilateur ne peut pas être arrêté en appuyant sur la touche  [13] ou en ouvrant la porte [4].	La cuisson est terminée. Le produit passe en mode de refroidissement obligatoire.	Attendez que le ventilateur cesse de tourner. Le ventilateur tourne pendant 3 minutes.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

Produit :



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le

- vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 484646_2501) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be
















Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	83
Inleiding	Pagina	83
Beoogd gebruik	Pagina	84
Leveringsomvang	Pagina	84
Onderdelenbeschrijving	Pagina	84
Technische gegevens	Pagina	84
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	84
Grondbeginselen voor garen in de magnetron	Pagina	89
Gebruik geschikt serviesgoed	Pagina	90
Voor het eerste gebruik	Pagina	91
Product neerzetten	Pagina	91
Montage	Pagina	91
Bediening	Pagina	91
Stand-bymodus	Pagina	92
Klok instellen	Pagina	92
Snelgaren in de magnetron	Pagina	92
Magnetronmodus	Pagina	92
Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden	Pagina	93
Grillmodus	Pagina	93
Combinatiemodus	Pagina	93
Ontdooien op tijd	Pagina	93
Ontdooien op gewicht	Pagina	94
Keukentimer	Pagina	94
Uitgestelde gaarfunctie	Pagina	94
Kinderbeveiliging	Pagina	95
Automatische gaarstanden	Pagina	95
Kooktabel	Pagina	97
Bevroren levensmiddelen verwarmen	Pagina	97

Recepten	Pagina 98
Chocolade cupcake	Pagina 98
Karamel popcorn	Pagina 98
Ontbijtaardappelen	Pagina 99
Gehaktbrood	Pagina 99
Zalm	Pagina 100
Kip grillen	Pagina 100
Biefstuk grillen	Pagina 100
Aardappelgratin	Pagina 101
Salami pizza	Pagina 101
Macaroni met kaas	Pagina 102
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 103
Probleemoplossing	Pagina 104
Afvoer	Pagina 104
Garantie	Pagina 104
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 105
Service	Pagina 105

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding, de Quick-Start-Guide en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Hz Hertz (netfrequentie)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Symbool voor aardverbinding</p>
	 <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 <p>Gevaar – kans op elektrische schokken!</p>
	 <p>Opgelet, heet oppervlak!</p>
 <p>OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.</p>	 <p>Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>
 <p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	 <p>Geschikt voor de vaatwasmachine (alleen draaiplateau 2 en grillrooster 3)</p>
<p>CE Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>	 <p>Scannen om de online handleiding te ontvangen.</p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> Veiligheidsaanwijzingen <input type="checkbox"/> Aanwijzingen voor het gebruik</p>	

MAGNETRON

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid,

gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het opwarmen en bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is geschikt voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet voor medische of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder voor het gebruik alle verpakkingsmaterialen.


- 1 Magnetron
- 1 Draaiplateau
- 1 Vergrendeling
- 1 Loopring
- 1 Grillrooster
- 1 Quick-Start-Guide

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Aansluitsnoer met netstekker
- 2 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
- 3 Grillrooster
- 4 Deureenheid (deurafdichting)
- 5 Deurframe
- 6 Greep
- 7 Vergrendeling
- 8 Gaarruimte
- 9 Programmaoverzicht
- 10 Beeldscherm
- 11 Toets  (uur tijdschakeling/uur)
- 12 Toets **COMB.** (grill/magnetron)
- 13 Toets  (stoppen/wissen)
- 14  draairegelaar (automatisch garen/tijd/gewicht) met toets (start/snelstart)
- 15 Toets  (ontdooien)
- 16 Toets  (grill)
- 17 Toets  (magnetron)

(Afb. B)

- 18 **AUTO** (automatisch garen)
- 19  (ventilator)
- 20  (countdown)
- 21  (uur tijdschakeling)
- 22  (kinderbeveiliging)
- 23 Waardeaanduiding
- 24  (combinatie 2)
- 25  (combinatie 1)
- 26  (grill)
- 27  (magnetron)
- 28  (ontdooien)
- 29 Menuselectie

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Opgenomen vermogen in de stand-bymodus:	0,3 W
Veiligheidsklasse:	I
Vermogensafgifte:	800 W
Ingangsvermogen (grill):	1000 W
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Volume gaarruimte:	ong. 20 liter

- Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011.
- Dit product wordt conform deze norm aangemerkt als apparaat van groep 2, klasse B.
- Groep 2 = het product produceert doelgerichte hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voor warmtebehandeling van levensmiddelen.
- Apparaat van klasse B = het product is geschikt voor huishoudelijk gebruik.



Veiligheids-aanwijzingen

MAAK U VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK, VOORDAT U

HET PRODUCT GEBRUIKT! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! In geval van materiële schade of persoonlijk letsel als gevolg van onjuist gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidstips, wordt geen aansprakelijkheid aanvaard!

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

- Dit product mag allen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder persoonlijk toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het product en inzicht hebben in de daaraan verbonden gevaren.

Kinderen mogen niet met het product spelen.

Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

Houdt het product en het aansluitsnoer hiervan buiten het bereik van kinderen van minder dan 8 jaar.

⚠ WAARSCHUWING! Als het product in de combinatiemodus wordt gebruikt, raden wij aan dat kinderen het product alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

⚠ WAARSCHUWING! Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het product niet worden gebruikt voordat het door een daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.

⚠ WAARSCHUWING! Het is voor iedereen die geen vakkundige persoon is, gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren, waarbij een afdekking moet worden verwijderd, die bescherming biedt tegen de straling van microgolven.

⚠ WAARSCHUWING!

Vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet in gesloten containers worden opgewarmd omdat deze gemakkelijk kunnen ontploffen.

- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te vermijden.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
 - Boerderijen;
 - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
 - Pensions voor logies en ontbijt en dergelijke.
- Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt, dat geschikt is voor gebruik in magnetron.
- Gebruik nooit het grillrooster 3 of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!
- Als levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
- Dit product bestemd voor het verhitten van levensmiddelen en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.
- Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, eruptief koken en daarom is voorzichtigheid geboden bij het behandelen van de kom.

- De inhoud van babyflessen en glazen met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de dop en hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze ook na het beëindigen van het verhitten in de magnetron nog kunnen exploderen.
- Het product moet regelmatig worden gereinigd en restanten van levensmiddelen moeten worden verwijderd.
- Ontoereikend schoonhouden van het product kan leiden tot vernietiging van het oppervlak, wat de levensduur negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties tot gevolg heeft.
- Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

EXTRA VEILIGHEIDSTIPS

- Personen met een pacemaker moeten bij hun huisarts informeren over mogelijke risico's, voordat het product in gebruik wordt genomen.
- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens het gebruik of onmiddellijk na het gebruik.
- ⚠ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- ⚠ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Gebruik een beschadigd product nooit. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.
- Het product mag niet worden gebruikt, als het is gevallen of zichtbare schade vertoont.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met

de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.

- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Product neerzetten

- ⚠ **OPGELET!** Plaats het product niet boven een fornuis of een andere warmtebron. De installatie op een dergelijk plaats kan schade aan het product veroorzaken.

Bediening

⚠ **GEVAAR! Brandgevaar!**

Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die moeten worden verhit.

- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product nooit als het leeg is.
- Plaats het product niet op hete oppervlakken (gasfornuis, elektrisch fornuis, oven enz.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.


- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het product.
- Het product is niet bestemd voor gebruik met een externe schakelklok of een afzonderlijk besturingssysteem.

Schoonmaken en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar!

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.
-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de gaarruimte ter bescherming tegen de microgolven.
- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.

- Reinig de volgende onderdelen regelmatig met een vochtige doek:
 - Deurframe **5** (beide kanten)
 - Greep **6**
 - Vergrendeling **7**
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting **4** en aanliggende componenten
- Reinig het product en de accessoires volgens de beschrijving in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

INTERFERENTIE MET ANDERE APPARATEN

Het gebruik van het product kan radio's, tv's of vergelijkbare apparaten storen.

Als dergelijke storingen zich voordoen, kunnen deze door de volgende corrigerende maatregelen worden verminderd of gecorrigeerd:

- Maak de deur en de deurafdichtingen van het product schoon.
- Richt de antenne van uw radio of tv opnieuw. Houd het product en de ontvangers ruimtelijk gescheiden.
- Vergroot de afstand tussen product en ontvangers.

- Sluit het product aan op een ander stopcontact. Het product en de ontvangers moeten op verschillende stroomkringen zijn aangesloten.

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFSTRALING TE VERMIJDEN

- Probeer het product niet te gebruiken als de deur is geopend. Dit kan leiden tot contact met een potentieel schadelijke dosis microgolfstraling. Het is ook belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet open te breken of te manipuleren.
- Klem niets tussen de deur. Let erop dat er geen resten van levensmiddelen of reinigingsmiddelen op den afdichtingen achterblijven.

● Grondbeginselen voor garen in de magnetron

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde levensmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Levensmiddelen:** Spreid de levensmiddelen in het product gelijkmatig uit. Snijd de levensmiddelen in stukken van ongeveer gelijke grootte. Leg de dikste stukken in de buurt de randen.
- **Levensmiddelen afdekken:** Bedek de levensmiddelen tijdens het garen met een

voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draagt eraan bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.

- **Levensmiddelen omkeren:** Keer de levensmiddelen in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken levensmiddelen, zoals braadstukken, moeten ten minste eenmaal worden gekeerd. Verdeel kleine levensmiddelen, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.
- **Levensmiddelen met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.
- **Levensmiddelen met een dik vel/dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart.
- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.
- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen:
Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.

Laat de vloeistof na het verwarmen ongeveer 20 seconden in de gaarruimte [8] staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.

- **Popcorn:** Gebruik alleen popcorn die geschikt is voor de magnetron.

● Gebruik geschikt serviesgoed

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit het grillrooster [3] of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- Het ideale materiaal voor gebruik in een magnetron laat microgolven door, zodat de energie kan binnendringen in de schaal, om de levensmiddelen te verwarmen. Microgolven zijn niet in staat door metaal dringen. Daarom moeten er geen metalen schalen en serviesgoed worden gebruikt.
- Gebruik geen producten gemaakt van gerecycled papier wanneer u het product gebruikt voor het verwarmen. Deze kunnen kleine metaaldeeltjes bevatten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Het wordt aanbevolen om rond/ovale serviesgoed te gebruiken in plaats van vierkante of langwerpige schalen, aangezien levensmiddelen in die hoeken de neiging hebben te worden overkookt. De volgende lijst bevat algemene tips, die u helpen bij het kiezen van het juiste serviesgoed.

Kookgerei	Magnetron	Grill	Combinatie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Kunststof serviesgoed (geschikt voor de magnetron)	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen tableau/plaat, grillrooster [3]	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en foliehouder	Nee	Ja	Nee

● Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik het product nooit als het leeg is.

❗ TIPS:

- Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.
 - Wanneer u de deur **4** opent, ziet u een sticker met het programmaoverzicht **9** op het deurframe. Als op deze locatie geen sticker is aangebracht, vindt u de sticker in de gaarruimte **8**. Kies de sticker met de door u gewenste taal en plak deze op de plaats voor het programmaoverzicht. De toetsymbolen en de automatische gaarstanden worden beschreven op de stickers.
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief plastic zakken, alle tape en beschermende platen in de gaarruimte **8**). Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
 2. Reinig het product en de accessoires (zie "Schoonmaken en onderhoud").
 3. Maak het oppervlak schoon met een droge doek om water of stof te verwijderen.

● Product neerzetten

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Het product is niet geschikt voor inbouw in een keukenkast. In afgesloten kasten is de ventilatie van het product niet voldoende gegarandeerd. Het product kan dan worden beschadigd en er bestaat een risico op brand!

- Plaats het product op een vlakke ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie:
 - Er moet een ruimte van ten minste 10 cm vrij blijven tussen het product en de aangrenzende wanden (inbegrepen zij- en achterwand). Het moet mogelijk blijven om de deur volledig te openen.
 - Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.

● Montage


1. Steek de vergrendeling **2** op de aandrijving van het draaiplateau (in de gaarruimte **8**).
2. Zet de loopring **2** op het loopvlak (in de gaarruimte **8**).
3. Zet het draaiplateau **2** op de loopring en op de vergrendeling. Het draaiplateau moet goed op de vergrendeling liggen.
4. Steek de netstekker **1** in een stopcontact.

● Bediening

❗ TIPS:


- Na het beëindigen van het garen wordt in de waarde aanduiding **23** "End" (einde) weergegeven. Er klinken iedere 2 minuten 5 piepsignalen, totdat u op **Stop** **13** drukt of de deur opent.
 - U kunt in de standen snelgaren, magnetron, grill en combinatie de gaartijd telkens met 30 seconden verlengen door op **↻** **14** te drukken.
 - Als u tijdens het gebruik op een toets drukt, dan klinkt de zoemer eenmaal.
- Als u tijdens het garen eenmaal op **Stop** **13** drukt, dan wordt het programma onderbroken. Druk op **↻** **14** om het programma te vervolgen. Als u tweemaal op **Stop** drukt, dan wordt het programma afgebroken.
 - Het product beschikt over een energiebesparingsmodus. De achtergrondverlichting van het beeldscherm **10** wordt gedimd in de stand-bymodus of na het beëindigen van het garen, als u binnen 5 seconden niet op een toets drukt of niet draait aan **↻** **14**. Druk op een willekeurige toets of draai **↻** **14**, om het beeldscherm te verlichten.
 - Nadat een gaarprogramma met een gaarduur van >2 minuten is afgelopen, draait de ventilator 3 minuten lang om de gaarruimte **8** af te koelen. **🌀** **19** licht op en "End" (einde) knippert. Tijdens de koelfase kunt u de ventilator niet stoppen door de deur **4** te openen of op **Stop** **13** te drukken. Wacht tot de ventilator

stopt voordat u het product verder gebruikt. Dit verlengt de levensduur van het product.

- De maximale gaartijd voor alle handmatige programma's bedraagt 95 minuten. Draai  **14** met de klok mee, om de tijd in te stellen van 10 seconden tot 95 minuten.










Tijdsduur	Interval
<5 minuten	10 seconden
5–10 minuten	30 seconden
10–30 minuten	1 minuut
>30 minuten	5 minuten

● Stand-bymodus




- Als het product voor de eerste keer wordt aangesloten op de stroomvoorziening, klinkt er een piepsignaal. Het product staat nu in de stand-bymodus. Op het beeldscherm  wordt "0:00" weergegeven.
- Als in de modus Programmakeuze gedurende 60 seconden niet op een toets wordt gedrukt, gaat het product automatisch naar de stand-bymodus.

● Klok instellen

- ① **TIP:** De klok moet opnieuw worden ingesteld, als het product werd ontkoppeld van de stroomvoorziening.

1. Houdt in de stand-bymodus   **11** 3 seconden lang ingedrukt. De 12-uursnotatie wordt gekozen. Op het beeldscherm  wordt "Hr12" weergegeven.
2. Draai  **14**, om de 12- of 24-uursnotatie te kiezen.
Hr12: 12-uursnotatie
Hr24: 24-uursnotatie
3. Druk ter bevestiging op  **14**.
4. Draai  **14**, om de uren in te stellen.
5. Druk ter bevestiging op  **14**.
6. Draai  **14**, om de minuten in te stellen.
7. Druk ter bevestiging op  **14**.

● Snelgaren in de magnetron

- Druk in de stand-bymodus eenmaal op  **14**. Op het beeldscherm  wordt "0:30" weergegeven.  knippert.

Het garen wordt automatisch gestart op vol vermogen.


Elke keer drukken op de toets verhoogt de gaartijd met 30 seconden. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.


● Magnetronmodus








Gebruikte accessoires:

Draaiplateau met loopring en vergrendeling

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit het grillrooster  of andere metalen voorwerpen in de magnetronmodus. Metaal reflecteert de microgolflstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- ① **TIP:** U kunt tijdens het garen het vermogensniveau controleren, door op  **17** te drukken.

1. Druk in de stand-bymodus op  **17**. De waardeaanwijzing  geeft "P800" weer.  **27** licht op.
2. Draai  **14**, om een ander vermogensniveau te kiezen.
Met de klok meedraaien:
P800→P100→P200→...→P800
Tegen de klok in draaien:
P800→P700→P600→...→P800
3. Druk ter bevestiging op  **14**.
4. Draai  **14**, om de gaartijd in te stellen. De max. gaartijd bedraagt 95 minuten.
5. Druk ter bevestiging op  **14**.  **27** knippert.

● Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden

Aanduiding	Uitgangsvermogen	Toepassing
P800	800 W	Varkensvlees, gehakt, gehaktbrood, bevroren voedsel
P700	700 W	Vis, aardappelen, popcorn, gebak, pasta
P600	600 W	Dranken, melk verwarmen, opwarmen, rijst
P500	500 W	Groenten, stoofpot, eierroom
P400	400 W	Soep, brood opwarmen
P300	300 W	Vlees ontdooien, boter/chocolade/kaas smelten
P200	200 W	Groenten ontdooien, warm houden
P100	100 W	Ijs ontdooien

● Grillmodus

Gebruikte accessoires:

Grillrooster 3

① TIPS:

- De grillmodus is vooral geschikt voor dunne lapjes vlees, steaks, karbonades, kebabs, worstjes en stukken kip. De grillmodus is ook geschikt voor warme sandwiches en gegratineerde gerechten.
 - U kunt de gaarmodus controleren tijdens het garen of als het gebruik is onderbroken, door op 16 te drukken. Op het beeldscherm 10 wordt "G" voor de grillmodus 3 seconden lang weergegeven.
 - Verwijder niet de drie siliconenvoetjes van het grillrooster 3. De siliconenvoetjes houden het grillrooster op zijn plaats zonder weg te glijden.
1. Druk in de stand-bymodus op 16.
 2. Draai 14, om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
 3. Druk ter bevestiging op 14. 26 licht op.

● Combinatiemodus

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau met loopring en vergrendeling 2

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit het grillrooster 3 of andere metalen voorwerpen in de combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolflstraling

waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

1. Druk in de stand-bymodus op **COMB.** 12. De waarde-aanduiding 23 geeft "C-1" weer. Op het beeldscherm 10 wordt 25 weergegeven.
2. Draai 14, om "C-1" of "C-2" te kiezen.
 - C-2: Vis, gegratineerde gerechten (op het beeldscherm 10 wordt 25 weergegeven)
 - C-1: Steak, gevogelte, pizza (op het beeldscherm 10 wordt 24 weergegeven)

Modus	Grillmodus	Magnetronmodus
Combinatie 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinatie 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Druk ter bevestiging op 14.
4. Draai 14, om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
5. Druk ter bevestiging op 14. 24 (voor C-2) of 25 (voor C-1) knippert.

● Ontdooien op tijd

- ① **TIP:** Voor het ontdooien van 500 g gehakt adviseren we een ontdooiduur van 18 minuten.

1. Druk in de stand-bymodus op ****15**. De waardeaanwijzing **23** geeft "dEF1" weer. **≡27** en **→*28** lichten op.
2. Druk ter bevestiging op **◇14**.
3. Draai **◇14**, om de ontdooitijd in te stellen. De maximale ontdooitijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk op **◇14**, om de bereiding te starten. **≡27** en **→*28** knipperen.

● Ontdooien op gewicht

① TIP: De ontdooitijd en het ontdooivermogen worden automatisch ingesteld, zodra u het gewicht van het te ontdooien levensmiddel hebt ingevoerd.

1. Druk in de stand-bymodus op ****15**. De waardeaanwijzing **23** geeft "dEF1" weer. **≡27** en **→*28** lichten op.
2. Draai **◇14**, om "dEF2" te kiezen.
3. Druk ter bevestiging op **◇14**.
4. Draai **◇14**, om het gewicht van het te ontdooien levensmiddel in te stellen in een bereik van 100 tot 1800 g.
5. Druk op **◇14**, om de bereiding te starten. **≡27** en **→*28** knipperen.

① TIP: Tijdens het ontdooien wordt, nadat ½ van de tijd is verstreken, "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm **10** en klinken 2 piepsignalen. Als u het voedsel niet omkeert, dan loopt de bereiding door, totdat de tijd is verstreken.

Als de ontdooitijd minder bedraagt dan 90 seconden, dan klinken 2 piepsignalen, nadat ½ van de tijd is verstreken. In dit geval wordt "turn" (omkeren) niet op het beeldscherm **10** weergegeven.

6. Open de deur met de greep **6**. De tijd op het beeldscherm **10** wordt aangehouden.
7. Keer het voedsel om. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen, omdat het voedsel heet wordt.
8. Houd de deur aan de greep **6** vast.
9. Druk op **◇14**, om de bereiding voort te zetten.

Ontdooigewicht	Ontdooitijd
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Keukentimer

① TIPS:

- De timer kan worden ingesteld op een willekeurige waarde tussen 10 seconden en 95 minuten.
 - U kunt de timerfunctie onafhankelijk van de magnetron gebruiken.
 - De timer kan op elk moment tijdens het aftellen worden geannuleerd door op **(Stop)13** te drukken.
1. Druk in de stand-bymodus eenmaal op **⊙11**. Het beeldscherm **10** toont "00:00".
 2. Draai **◇14**, om de tijd in te stellen.
 3. Druk ter bevestiging op **◇14**. De tijd begint af te tellen.
 4. Als het aftellen is voltooid, hoort u 5 piepjes.





● Uitgestelde gaarfunctie

① TIPS:




- Het garen start automatisch, nadat de countdown is verstreken.
- U kunt het programma afbreken tijdens het uitstel, door op **(Stop)13** te drukken.


- De volgende functies zijn niet beschikbaar bij de countdown-functie: Snelgaren en ontgooien op tijd/gewicht
 - U kunt de actuele tijd controleren door op   **11** te drukken. Het beeldscherm **10** geeft na 3 seconden weer de insteltijd weer.
1. Kies in de stand-bymodus eerst een gaarprogramma.
 2. Druk op   **11**.  **20** licht op.
 3. Draai  **14**, om de uren voor de gewenste starttijd in te stellen.
 4. Druk ter bevestiging op  **14**.
 5. Draai  **14**, om de minuten voor de gewenste starttijd in te stellen.
 6. Druk op  **14**, om de uitgestelde gaarfunctie te starten. Het overeenkomstige symbool voor het gaarprogramma, de tijdsaanduiding en  **20** knipperen.

● Kinderbeveiliging

- ① TIP:** Gebruik deze functie te verhinderen dat kinderen zonder toezicht het product kunnen gebruiken.
- Activeren:** Houdt  **13** 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal.  **22** licht op.
 - Deactiveren:** Houdt  **13** 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal.  **22** gaat uit. Er klinkt nog een piepsignaal.

● Automatische gaarstanden

- ① TIP:** Het resultaat van het automatisch garen is afhankelijk van factoren, zoals vorm en grootte van het levensmiddel, de gewenste mate van gaarheid van bepaalde levensmiddelen en van hoe u het voedsel in het product plaatst. Als het resultaat niet bevredigend is, pas dan de gaartijd overeenkomstig aan.
1. Draai in de stand-bymodus  **14** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens  , om een andere code te kiezen (zie volgende tabel).
 2. Druk ter bevestiging op  **14**.

3. Draai  **14**, om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te stellen.
4. Druk op  **14**, om de bereiding te starten.

A-01 (noedels)

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
2. Voeg de gewenste hoeveelheid noedels toe. Het nettogewicht van de noedels zonder water geldt.
3. Doe de geschikte hoeveelheid water in de kom.
4. Kies het overeenkomstige nettogewicht van de noedels en begin de bereiding.
5. Laat de noedels na het beëindigen van de bereiding 2–3 minuten rusten en giet het water af.

A-02 (vis)


1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de vis gelijkmatig.
2. Kruid de vis naar smaak (bijv. met boter of vet).
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-03 (rijst)

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
2. Doe water in de kom. De verhouding bedraagt 2 ml water op 1 g rijst. U kunt de verhouding naar smaak aanpassen.
3. Laat de rijst 3 minuten lang inweken in het water.
4. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-04 (kip)

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kruid de kip naar smaak.
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.
4. Nadat $\frac{2}{3}$ van de tijd is verstreken, wordt "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm **10** en klinken 2 piepsignalen.
5. Keer de kip om.

- Druk op  14, om de bereiding voort te zetten.

A-05 (opwarmen)


- Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
- Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-06 (aardappelen)

- We bevelen aan om ongeschilde aardappelen van gelijke grootte te gebruiken.
- Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de aardappelen gelijkmatig.
 - Prik meerdere keren door de aardappelschil.
 - Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-07 (vlees/braadstuk)

- Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
- Kruid het vlees/het braadstuk naar smaak.
- Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

- Nadat $\frac{2}{3}$ van de tijd is verstreken, wordt "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm 10 en klinken 2 piepsignalen.
- Keer het vlees/het braadstuk om.
- Druk op  14, om de bereiding voort te zetten.

A-08 (popcorn)

- Doe 100 g popcorn in een voor de magnetron geschikte schaal.
- Begin de bereiding.








A-09 (dranken)

- ❗ **TIP:** Plaats een glazen staaf in de drank en laat de kom 20-30 seconden lang staan in de gaarruimte 8, om plotseling koken te vermijden.

- Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron (bijv. beker of glas).
- Kies het overeenkomstige aantal porties en begin de bereiding.

A-10 (groenten)

- Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
- Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-01	Noedels	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (magnetron)
A-02	Vis	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (magnetron)
A-03	Rijst	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (magnetron)
A-04	Kip	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (combinatie 2)
A-05	Opwarmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (magnetron)
A-06	Aardappelen	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (magnetron)
A-07	Vlees/braadstuk	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (combinatie 1)

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	☞ 27 (magnetron)
A-09	Dranken	1-3 porties	1:30-3:50 min	☞ 27 (magnetron)
A-10	Groenten	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	☞ 27 (magnetron)

● Kooktabel

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Informatie
Visfilet	400 g	700 W	10-15 min	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groenten	250 g	600 W	5-10 min	Snijd de groenten in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Aardappelen	500 g	700 W	8-10 min	Snijd de aardappelen in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Volg de instructies op de verpakking van het toetje.
Rijst	100 g rijst 250 ml water	600 W	15 min	Spoel de rijst voordat u gaat garen.
Eierroom	750 g	500 W	10-15 min	Leg de eierroom op een grote schotel.
Koekjes	400 g	600 W	8-10 min	Leg de koekjes op een grote schotel.
Gehaktbrood	500 g	600 W	23-28 min	Leg het gekruide gehaktbrood op een bord. Dek het bord met een deksel af.

● Bevroren levensmiddelen verwarmen

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd
Soep	400 ml	600 W	8-10 min
Stoofpot	500 g	600 W	10-13 min
Bijgerechten (bijv. noedels)	500 g	700 W	8-10 min
Groenten	300 g	500 W	8-10 min

● Recepten

● Chocolade cupcake

🕒 7 min

👤 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	2 min

Ingrediënten

4 eetlepels	Bloem
¼ eetlepel	Bakpoeder
4 eetlepels	Poedersuiker
2 eetlepels	Cacaopoeder
1	Ei
3 eetlepels	Melk
3 eetlepels	Plantaardige olie
Een paar druppels	Vanille-extract of ander extract (optioneel)
2 eetlepels	Stukjes chocolade, noten of rozijnen (optioneel)

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, poedersuiker en cacao-poeder in een grote beker die veilig is voor de magnetron. Meng alle ingrediënten.
2. Voeg een ei toe en meng alle ingrediënten.
3. Voeg melk en plantaardige olie toe. Voeg indien gewenst vanille-extract of een ander extract toe. Meng alle ingrediënten tot zich een glad mengsel heeft gevormd.
4. Voeg indien gewenst stukjes chocolade, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.
5. Plaats het kopje in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de taart 2 minuten op 700 W of tot de taart niet meer omhoog komt en stevig wordt.
6. Draag ovenhandschoenen om het hete kopje te verwijderen. Geniet van de heerlijke taart!

● Karamel popcorn

🕒 24 min

👤 × 8

Vorbereidingstijd:	20 min
Gaartijd:	4 min

Ingrediënten

60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssirop
3 eetlepels	Ongezouten boter
½ theelepel	Zout
1 theelepel	Vanille-extract
¼ theelepel	Natron
Een paar druppels	Plantaardige olie (optioneel)

Bereiding

1. Doe de maïskorrels in een papieren zak. Voeg indien gewenst een paar druppels plantaardige olie toe. Vouw de bovenkant van de zak een paar keer om deze te verzegelen.
2. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de maïs 4 minuten op 700 W of totdat u geen "pop"-geluiden meer hoort.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssirop, boter en zout in een grote voor de magnetron geschikte kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W. Roer het mengsel door en bak het nog 2 minuten op 700 W totdat er veel belletjes opborrelen.
4. Voeg vanille-extract en natron toe aan het karamelmengsel en roer goed door. Doe onmiddellijk een derde van de hete karamel over de popcorn in de zak. Sluit de zak en schud deze om de popcorn te bedekken. Doe nog een derde van de karamel over de popcorn. Sluit de zak en schud deze. Giet de resterende karamel over de popcorn en schud de zak nog een laatste keer.

- Plaats de zak in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenhandschoenen om de hete zak te verwijderen en te schudden.
- Giet de hete karamel-popcorn in een container. Laat de karamel-popcorn ongeveer 20 minuten volledig afkoelen. Breek de karamel-popcorn in stukjes en laat het proeven!

● Ontbijtaardappelen

 25 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	15 min
Gaartijd:	10 min


Ingrediënten

2	Middelgrote aardappelen (geschild en in schijfjes gesneden)
½	Uien (in schijfjes gesneden)
¼ theelepel	Zout
⅛ theelepel	Peper
¼ theelepel	Knoflookzout
60 g	Cheddarkaas (geraspt)

Bereiding

- Doe de plakjes aardappel en ui in een voor de magnetron geschikte schaal.
- Breng de aardappelen en uiten op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles goed en bedek de kom.
- Plaats de kom in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de gekruide aardappelen en uien 9 minuten op 700 W of totdat de aardappelen gaar zijn.
- Voeg de kaas toe en kook 1 minuut op 500 W.
- Draag ovenhandschoenen om de hete kom te verwijderen. Geniet van het heerlijke ontbijt!

● Gehaktbrood

 33–38 min

 × 2–3

Vorbereidingstijd:	10 min
Gaartijd:	23–28 min

Ingrediënten (gehaktbrood)

500 g	Rundergehakt
½	Uien (in blokjes)
1	Ei (geklopt)
100 g	Paneermeel
¼ theelepel	Peper
¼ theelepel	Zout

Ingrediënten (saus)

75 ml	Water
1 eetlepel	Mosterd
2 eetlepels	Tomatenketchup
1 theelepel	Suiker
Naar smaak	Peterselie (optioneel)

Bereiding

- Meng rundergehakt, uien, ei, paneermeel, peper en zout.
- Vorm het gehaktbrood en leg het op een bord. Dek het bord met een deksel af.
- Plaats het bord in het midden van het draaiplateau [2]. Kook het gehaktbrood 18 tot 23 minuten op 800 W.
- Meng ondertussen water, mosterd, tomatenketchup, suiker en peterselie (optioneel) in een kleine kom.
- Besprenkel zodra het gehaktbrood gaar is de saus over het gehaktbrood. Dek het bord met een deksel af.
- Kook het gehaktbrood met saus nog 5 minuten op 800 W.
- Serveer en geniet van het gehaktbrood!

● Zalm

 28 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	23 min

Ingrediënten

400 g	Zalm
½ theelepel	Peper
½ theelepel	Zout
2 theelepels	Water
¼	Citroen

Bereiding

1. Ontdooi de zalm indien nodig (zie "Ontdooien op tijd").
2. Breng de zalm op smaak met peper en zout.
3. Leg de zalm op een bord. Voeg water toe. Dek het bord met een deksel af.
4. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **[2]**. Kook de zalm 6 minuten op 700 W.
U kunt ook de code **A-02** selecteren (zie "Automatische gaarstanden").
5. Voeg wat citroensap toe voordat u de zalm serveert.

● Kip grillen

 2 uur




 × 2-3

Bereidingstijd:	2 uur
-----------------	-------

Ingrediënten:

1 hele	Kip (800-1400 g)
60 ml	Olijfolie
30 ml	Citroensap
4	Teentjes knoflook (gehakt)
1 eetlepel	Verse rozemarijn (gehakt)
1 eetlepel	Verse tijmblaadjes (gehakt)
1 theelepel	Paprika
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding:

1. Kip bereiden: Spoel de kip af onder koud water en dep deze droog met keukenpapier. Verwijder eventueel slachtafval.
2. Kip marineren: Meng in een kleine kom olijfolie, citroensap, knoflook, rozemarijn, tijm, paprika, zout en peper. Gebruik dit mengsel om de kip volledig mee in te wrijven, ook onder de huid en van binnenuit. Laat dit ten minste 1 uur of 's nachts in de koelkast rusten voor optimale resultaten en marineren.
3. Kip grillen: Leg de kip op een voor de magnetron geschikt bord en plaats deze in het midden van het draaiplateau **[2]**. Draai  **[14]** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-04 voor kip te selecteren.
4. Kies het juiste gewicht van de kip. Druk op  **[14]**, om de bereiding te starten.
5. De kip omdraaien: Nadat ⅔ van de tijd is verstreken en 2 piepjes klinken, opent u de deur **[4]** en draait u de kip om. Sluit de deur en druk op  **[14]** om door te gaan met koken.
6. Laat het rusten en serveer: Haal de kip uit het product en laat deze 10-15 minuten rusten voordat u gaat snijden. Hierdoor verdeelt het sap zich weer, waardoor de kip zachter en aromatischer wordt.

● Biefstuk grillen

 25 min

 × 1

Bereidingstijd:	25 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

1	Biefstuk (ribeye, lendenen of uw favoriete stuk)
15 ml	Olijfolie
Naar smaak	Peper en zout
Optioneel	Knoflookpoeder, uienpoeder of uw favoriete steakkruiden

Bereiding:

- ① TIP:** Als de biefstuk bevroren is geweest, ontdooit u deze volgens de instructies in "Ontdooien op gewicht".
1. De biefstuk voorbereiden: Dep de biefstuk droog met keukenpapier. Wrijf beide zijden in met olijfolie en breng vervolgens op smaak met zout, peper en andere kruiden naar keuze.
 2. Biefstuk grillen: Leg de biefstuk op een voor de magnetron geschikt bord en plaats deze in het midden van het draaiplateau **[2]**. Druk op **COMB. [12]**, selecteer vervolgens C-1 (combinatie 1) en stel de tijd in op 20 minuten.
 3. Biefstuk omdraaien: Open na 12 minuten garen de deur **[4]** en draai de biefstuk om. Sluit de deur en druk op **[14]** om door te gaan met koken.
 4. Het gaarniveau controleren: Controleer de interne temperatuur van de biefstuk met een vleesthermometer. Voor 'medium-raw' moet u een temperatuur van 57 °C instellen, voor 'medium' op 63 °C en voor 'well done' op 71 °C. Als het gewenste bereidingsniveau nog niet is bereikt, stelt u het programma opnieuw in en grilt u het vlees nog een paar minuten.
 5. Laat het rusten en serveer: Laat de biefstuk een paar minuten rusten voordat u deze in plakken snijdt. Hierdoor wordt het sap beter verdeeld en smaakt de biefstuk aromatischer.

● Aardappelgratin

 50 min

 x 2

Bereidingstijd:	50 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

2 grote	Aardappelen (in dunne schijfjes gesneden)
240 ml	Slagroom
240 ml	Melk
2 tenen	Knoflook (gehakt)

100 g	Gruyère of cheddarkaas (geraspt)
50 g	Parmezaanse kaas (geraspt)
15 g	Boter
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding:

1. De saus bereiden: Meng de room, melk en knoflook in een grote voor de magnetron geschikte pan. Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **[2]**. Verwarm 3 minuten op 800 W.
2. Aardappelen bereiden: Voeg aardappelschijfjes toe en meng goed. Draai **[14]** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-06 voor aardappelen te selecteren. Stel 460 g gewicht in en druk op **[14]** om het garen te starten. Controleer of de aardappelen net zacht zijn. Met zout en peper op smaak brengen.
3. Gegratineerde lagen: Bedek een bakschaal die geschikt is voor de magnetron met boter. Leg de aardappelen in lagen in de vorm en giet een deel van de saus over elke laag. Spreid de Gruyère- of Cheddarkaas tussen de lagen. Strooi de Parmezaanse kaas gelijkmatig over de bovenste laag.
4. Gegratineerd bakken: Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **[2]**. Druk op **COMB. [12]**, selecteer vervolgens C-2 (combinatie 2) en stel de tijd in op 35 minuten.
5. Laat het rusten en serveer: Haal het gratineerde maal uit het product en laat het enkele minuten rusten voordat u het serveert. Op deze manier kunnen de aroma's zich met elkaar verenigen.

● Salami pizza

 25 min

 x 2-3

Bereidingstijd:	25 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

1	Pizzadeeg (gekocht of zelfgemaakt)
120 ml	Pizzasaus
120 g	Mozzarella (geraspt)
60 g	Salami plakjes
30 g	Zwarte plakjes olijf (optioneel)
30 g	Rode uien (in schijfjes gesneden, optioneel)
1 theelepel	Oregano (gedroogd)
Optioneel	Verse basilicumblaadjes om te garneren

Bereiding:

1. Deeg bereiden: Rol het pizzadeeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot de gewenste dikte.
2. Saus toevoegen: Verdeel de pizzasaus gelijkmatig over het deeg en laat daarbij een kleine rand vrij.
3. Voeg een afdekking toe: Strooi geraspte mozzarella over de saus. Verdeel de plakjes salami gelijkmatig over de kaas. Voeg desgewenst zwarte olijven en rode uien toe. Strooi daar gedroogde oregano overheen.
4. Pizza bakken: Afhankelijk van het gewenste resultaat worden twee programma's aanbevolen:
 - Voor een knapperige en diepbruine pizza plaatst u de pizza voorzichtig op het grillrooster [3] en plaatst u het grillrooster in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op **uw** [16] om te grillen en stel een kooktijd van 15 minuten in.
 - Voor sneller bakken plaatst u de pizza voorzichtig op een voor de magnetron geschikt bord en plaatst u deze vervolgens in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op **COMB.** [12], selecteer vervolgens C-1 (combinatie 1) en stel de tijd in op 10 minuten.

5. Garneer en serveer: Neem de pizza uit en laat deze enkele minuten afkoelen. Garneer naar wens met verse basilicumblaadjes. Snijd in stukjes en serveer deze warm.

● Macaroni met kaas

 45 min



 × 1


Bereidingstijd:	45 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

300 g	(Elleboog-)macaroni
60 g	Boter
60 g	Patentbloem
480 ml	Melk
200 g	Cheddar (geraspt)
½ theelepel	Zout
¼ theelepel	Zwarte peper
¼ theelepel	Paprika (optioneel)
30 g	Parmesaanse kaas (geraspt, optioneel)

Bereiding:

1. Noedels koken: Neem een grote voor de magnetron geschikte pan met zout water, voeg de macaroni toe en plaats deze in het midden van het draaiplateau [2]. Draai  [14] eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-01 voor noedels te selecteren. Stel het gewicht in op 300 g en druk op  [14] om het kookproces te starten. Laat de noedels aan het einde van de bereidingstijd uitlekken en zet ze weg.
2. Kaassaus bereiden: Smelt de boter in een middelgrote pan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat ongeveer 1 minuut zachtjes koken tot een gladde pasta ontstaat. Klop de melk geleidelijk en ga door tot het mengsel glad en verdikt is.
3. Kaas toevoegen: Haal de pan van het vuur en roer de geraspte cheddarkaas erdoor totdat deze is gesmolten en glad is. Breng op smaak met zout, peper en paprika.

4. Noedels en saus door elkaar mengen: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer totdat de noedels gelijkmatig zijn bedekt.
5. Een gouden korst bereiden: Doe de macaroni met de kaassaus in een bakschaal die geschikt is voor de magnetron en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas. Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op  [16] om te grillen en stel de grilltijd in op 10 minuten. Grillen tot de korst goudbruin is en belletjes bevat.
6. Serveer en geniet.

● **Schoonmaken en onderhoud**

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ OPGELET! Gevaar voor beschadiging!

- Gebruik geen reinigingsspuitbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

① **TIPS:**

- Maak het product pa schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.
- Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- Gaarruimte: Houdt den gaarruimte [8] altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden

van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek.

Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Veeg daarna af met een alleen met schoon water bevochtigde doek, om alle restanten van reinigingsmiddelen te verwijderen.

- Draaiplateau en grillrooster: Reinig het draaiplateau [2] en het grillrooster [3] regelmatig met warm sop. Het draaiplateau en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasmachine.
- Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
 - Deurframe [5] (beide kanten)
 - Greep [6]
 - Vergrendeling [7]
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting [4] en aanliggende componenten
- Condenswater: Als er zich om de buitenkant van de deur condenswater verzamelt, veeg dat dan af met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het product onder extreem vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- Geurtjes: Verwijder geurtjes regelmatig. Plaats een diepe magnetronschaal – gevuld met een kopje water, plus het sap en de schil van een citroen – in de gaarruimte [8]. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de gaarruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
Het draaiplateau 2 maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau 2 is niet goed op de loopring en de vergrendeling geplaatst.	Plaats het draaiplateau 2 op de juiste wijze in de gaarruimte 8 .
	De loopring 2 en/of de bodem van de gaarruimte 8 zijn vervuild.	Maak de loopring 2 en de bodem van de gaarruimte 8 schoon.
De lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
De ventilator kan niet worden gestopt door op toets Stop 13 te drukken of de deur 4 te openen.	Het kookproces is voltooid. Het product schakelt over naar de dwingend vereiste koelmodus.	Wacht tot de ventilator stopt met draaien. De ventilator draait 3 minuten.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en vezelplaten/80–98: composietmaterialen.

Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 484646_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

















Używane ostrzeżenia i symbole	Strona 108
Wstęp	Strona 108
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona 109
Zakres dostawy	Strona 109
Opis części	Strona 109
Dane techniczne	Strona 109
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona 109
Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona 114
Używanie odpowiednich naczyń	Strona 115
Przed pierwszym użyciem	Strona 116
Ustawianie produktu	Strona 116
Montaż	Strona 116
Obsługa	Strona 116
Tryb gotowości	Strona 117
Ustawianie zegara	Strona 117
Szybkie gotowanie w kuchence mikrofalowej	Strona 117
Tryb mikrofalowy	Strona 117
Tryb mikrofalowy – przykłady zastosowań	Strona 118
Tryb grilla	Strona 118
Tryb kombinowany	Strona 118
Rozmrażanie według czasu	Strona 119
Rozmrażanie zależnie od wagi	Strona 119
Minutnik kuchenny	Strona 120
Funkcja gotowania opóźnionego	Strona 120
Kontrola rodzicielska	Strona 120
Tryby gotowania automatycznego	Strona 120
Tabela gotowania	Strona 122
Podgrzewanie zamrożonych produktów spożywczych	Strona 123

Przepisy	Strona 123
Ciasto czekoladowe w kubku	Strona 123
Popcorn karmelowy	Strona 123
Ziemniaki śniadaniowe	Strona 124
Pieczeń mięsna	Strona 124
Łosoś	Strona 125
Grillowanie kurczaka	Strona 125
Grillowanie steków	Strona 126
Zapiekanka ziemniaczana	Strona 126
Pizza salami	Strona 127
Makaron z serem	Strona 128
Czyszczenie i konserwacja	Strona 128
Usuwanie usterek	Strona 129
Utylizacja	Strona 129
Gwarancja	Strona 130
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 130
Serwis	Strona 131

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, krótkiej instrukcji, skróconej instrukcji obsługi oraz na opakowaniu zastosowano następujące instrukcje bezpieczeństwa:

 <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 i ruszt grilla 3)
 Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	 Zeskanować w celu uzyskania instrukcje Online.
<input checked="" type="checkbox"/> Instrukcje bezpieczeństwa <input type="checkbox"/> 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 tego produktu do 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 szkody 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.

- 1 Kuchenka mikrofalowa
- 1 Talerz obrotowy
- 1 Uchwyt
- 1 Rolka
- 1 Ruszt grilla
- 1 Skrócona instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

- 1 Kabel zasilania w wtyczką sieciową
- 2 Talerz obrotowy z rolkami i uchwytem
- 3 Ruszt grilla
- 4 Zespół drzwi (uszczelka drzwi)
- 5 Rama drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Rygiel
- 8 Komora
- 9 Opis programów
- 10 Wyświetlacz
- 11 Przycisk  (Programator czasowy/zegar)
- 12 Przycisk **COMB.** (Grill/kuchenka mikrofalowa)
- 13 Przycisk  (Stop/przerywanie)
- 14 Pokrętko  (Gotowanie automatyczne/czas/waga) z przyciskiem (Start/Szybki start)
- 15 Przycisk  (Rozmrażanie)
- 16 Przycisk  (Grill)

- 17 Przycisk  (Kuchenka mikrofalowa)

(Rys. B)

- 18 **AUTO** (Gotowanie automatyczne)
- 19  (Wentylator)
- 20  (Odliczanie)
- 21  (Programator czasowy)
- 22  (Kontrola rodzicielska)
- 23 Wyświetlacz wartości
- 24  (Kombinacja 2)
- 25  (Kombinacja 1)
- 26  (Grill)
- 27  (Kuchenka mikrofalowa)
- 28  (Rozmrażanie)
- 29 Wybieranie menu

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1200 W
Pobór mocy w trybie gotowości:	0,3 W
Stopień ochrony:	I
Moc wyjściowa:	800 W
Moc wejściowa (Grill):	1000 W
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz
Pojemność komory:	ok. 20 litrów

- 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! 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 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. Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

⚠ OSTRZEŻENIE! Podczas obsługi produktu w trybie kombinowanym zalecamy, aby dzieci korzystały z produktu wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na powstającą temperaturę.

⚠ 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.
 - Nigdy nie używać rusztu grilla **3** ani innych metalowych przedmiotów w trybie mikrofalowym lub

kombinowanym. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

- 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 zduzić 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 poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas używania ani bezpośrednio po użyciu.

⚠ 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.
-  Nie usuwać jasnoszarej osłony mikowej, zamontowanej wewnątrz komory w celu ochrony magnetronu.
- Jeśli żarówki wewnątrz produktu wymagają wymiany, należy to zlecić wykwalifikowanemu specjalście.

- Okresowo przecierać wilgotną ściereczką następujące części:
 - Rama drzwi **5** (obie strony)
 - Uchwyt **6**
 - Rygiel **7**
 - Okno obserwacyjne (z obu stron)
 - Uszczelka drzwi **4** i sąsiednie elementy
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

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 obsługiwać 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 środki czyszczące.

● 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.
- **Przyskrywanie 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 przesunąć bliżej krawędzi talerza.
- **Żywność z łupą lub skórą:** Przed ugotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, kielbasek i podobnych potraw. W przeciwnym razie mogą eksplodować.
- **Żywność z grubą łupą lub skórą:** 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 patyczkę.

Po podgrzaniu pozostawić płyn w komorze [8] na około 20 sekund, aby uniknąć niespodziewanego wrzenia.

- **Popcorn:** Używać tylko popcornu nadającego się do kuchenek mikrofalowych.

● Używanie odpowiednich naczyń

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

Nigdy nie używać rusztu grilla [3] ani innych metalowych przedmiotów w trybie mikrofalowym lub kombinowanym. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

- Idealny materiał do stosowania w kuchenke mikrofalowej jest przepuszczalny dla mikrofal, dzięki czemu energia może dostać się do pojemnika w celu podgrzania żywności. Mikrofałe nie są w stanie przenikać przez metal. Z tego powodu nie należy używać metalowych pojemników i metalowych naczyń.
- Jeśli produkt używany jest do podgrzewania, nie należy stosować żadnych produktów z papieru z recyklingu. 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 naczyniach ma tendencję do kipienia. Poniższy wykaz zawiera ogólne wskazówki, które powinny pomóc w wyborze odpowiednich dań.

Naczynie	Kuchenka mikrofalowa	Grill	Kombinacja
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak
Szkoło, które nie jest żaroodporne	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak
Naczynia plastikowe (odpowiednie do kuchenek mikrofalowych)	Tak	Nie	Nie
Ręczniki papierowe	Tak	Nie	Nie

Naczynie	Kuchenka mikrofalowa	Grill	Kombinacja
Taca lub płyta metalowa, ruszt grilla [3]	Nie	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemniki z folii aluminiowej	Nie	Tak	Nie

● Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru! Nigdy nie używać produktu, gdy jest pusty.

❗ RADY:

- Podczas pierwszego użycia produktu może pojawić się lekki zapach. Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.
 - Po otwarciu drzwi [4] na ramie będzie widoczna naklejka z opisem programów [9]. Jeśli w tym miejscu nie będzie naklejki, to będzie wewnątrz komory [8]. Wybrać naklejkę z preferowanym językiem i przykleić w miejscu na opis programów. Naklejki opisują symbole przycisków i automatyczne tryby gotowania.
1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe (w tym plastikowe torby, wszystkie taśmy samoprzylepne i panele ochronne wewnątrz komory [8]). Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
 2. Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
 3. 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.






- Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.

● Montaż

1. Uchwyt [2] talerza obrotowego położyć na napędzie talerza (wewnątrz komory [8]).
2. Rolkę [2] talerza obrotowego położyć na powierzchni toczenia (wewnątrz komory [8]).
3. Talerz obrotowy [2] położyć na rolce i na uchwycie talerza. Talerz obrotowy musi być prawidłowo ułożony na uchwycie.
4. Wtyczkę sieciową [1] włożyć do gniazda sieciowego.

● Obsługa

❗ RADY:

- Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu wartości [23] pojawi się komunikat „End” (koniec). Co 2 minuty będzie rozlegać się 5 sygnałów dźwiękowych, dopóki przycisk  [13] nie zostanie naciśnięty lub drzwi nie zostaną otwarte.
- W trybach szybkiego gotowania, kuchenki mikrofalowej, grilla i kombinacji można wydłużyć czas gotowania o 30 sekund, naciskając za każdym razem pokrętko  [14].
- Jeśli przycisk zostanie naciśnięty podczas pracy, to brzęczyk zabrzmi jeden raz.
- Jeśli w trakcie gotowania naciśnięty zostanie jeden raz przycisk  [13], program zostanie przerwany. Nacisnąć pokrętko  [14], aby kontynuować program. Dwukrotne naciśnięcie przycisku  spowoduje anulowanie programu.
- Produkt posiada tryb oszczędzania energii. W trybie gotowości lub po zakończeniu procesu gotowania podświetlenie wyświetlacza [10] zostanie przygaszone, jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie naciśnięty przycisk lub nie zostanie użyte pokrętko

- ◊ **14**. Nacisnąć dowolny przycisk lub użyć pokrętki **14**, aby rozjaśnić wyświetlacz.
- Po zakończeniu programu pieczenia z czasem pieczenia >2 minut wentylator pracuje przez 3 minuty, aby schłodzić komorę **8**. Zaczyna świecić wskaźnik **19** i miga wskaźnik „End” (koniec). Podczas chłodzenia nie można zatrzymać wentylatora otwierając drzwi **4** lub naciskając przycisk **13**. Przed dalszym użyciem produktu należy poczekać, aż wentylator się zatrzyma. Zwiększa to żywotność produktu.
- Maksymalny czas gotowania dla wszystkich programów ręcznych wynosi 95 minut. Pokrętko **14** przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas od 10 sekund do 95 minut.

Okres czasu	Interwał
<5 minut	10 sekund
5 – 10 minut	30 sekund
10 – 30 minut	1 minuta
>30 minut	5 minut

● Tryb gotowości

- Gdy produkt zostanie podłączony do zasilania po raz pierwszy, to rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Produkt przejdzie do trybu gotowości. Na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „0:00”.
- Jeśli w trybie wyboru programu w ciągu 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, to produkt przejdzie do trybu gotowości.

● Ustawianie zegara

- ① **RADA:** Jeśli produkt zostanie odłączony od zasilania, to zegar trzeba będzie ustawić ponownie.
- 1. W trybie gotowości nacisnąć na 3 sekundy przycisk **11**. Wybrany zostanie format 12-godzinny. Na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „Hr12”.

2. Pokrętkę **14** wybrać format 12- lub 24-godzinny.
Hr12: Format 12-godzinny
Hr24: Format 24-godzinny
3. Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.
4. Pokrętkę **14** ustawić godzinę.
5. Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.
6. Pokrętkę **14** ustawić minuty.
7. Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.

● Szybkie gotowanie w kuchence mikrofalowej

- W trybie gotowości nacisnąć jeden raz pokrętko **14**. Na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „0:30”. Wskaźnik **27** zacznie migać.
Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie z pełną mocą.
Każde naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.

● Tryb mikrofalowy

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy z rolkami i uchwytem **2**

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

W trybie mikrofalowym nigdy nie używać rusztu grilla **3** ani innych metalowych przedmiotów. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

- ① **RADA:** W trakcie gotowania poziom mocy można sprawdzić naciskając przycisk **17**.


1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk **17**. Na wyświetlaczu wartości **23** pojawi się wskaźnik „P800”. Wskaźnik **27** zaświeci się.
2. Pokrętkę **14** wybrać żądany poziom mocy.

Kręcenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara:

P800→P100→P200→...→P800

Kręcenie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara: P800→P700→P600→...→P800

3. Nacisnąć pokrętko  **14**, aby zatwierdzić.

4. Pokrętkiem  **14** ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut.

5. Nacisnąć pokrętko  **14**, aby zatwierdzić. Wskaźnik  **27** zacznie migać.

● Tryb mikrofalowy – przykłady zastosowań








Wskazanie	Moc wyjściowa	Zastosowanie
P800	800 W	Wieprzowina, mięso mielone, klopsiki, mrożonki
P700	700 W	Ryby, ziemniaki, popcorn, ciasto, makaron
P600	600 W	Napoje, podgrzewanie mleka lub ryżu
P500	500 W	Warzywa, gulasz, kremjajeczny
P400	400 W	Podgrzewanie zupy, chleba
P300	300 W	Rozmrażanie mięsa, topienie masła, czekolady lub sera
P200	200 W	Rozmrażanie warzyw i utrzymywanie w ciepłe
P100	100 W	Rozmrażanie lodów

● Tryb grilla

Stosowane akcesoria:

Ruszt grilla  **3**

❶ RADY:


- Tryb grilla nadaje się szczególnie do cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, kebabów, kielbasek i kawałków kurczaka. Tryb grilla nadaje się również do ciepłych kanapek i dań zapiekanych.
 - Tryb gotowania można sprawdzić podczas procesu gotowania lub przy wstrzymanej pracy naciskając przycisk  **16**. Tryb grilla jest sygnalizowany na wyświetlaczu  **10** wskaźnikiem „G”, wyświetlanym przez 3 sekundy.
 - Nie wyjmować trzech silikonowych nóżek z rusztu grilla  **3**. Silikonowe nóżki utrzymują ruszt grilla w odpowiedniej pozycji i nie ślizgają się.
1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk  **16**.
 2. Pokrętkiem  **14** ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
 3. Nacisnąć pokrętko  **14**, aby zatwierdzić. Wskaźnik  **26** zaświeci się.










● Tryb kombinowany

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy z rolkami i uchwytem  **2**

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

W trybie kombinowanym nigdy nie używać rusztu grilla  ani innych metalowych przedmiotów. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk **COMB.**  **12**. Na wyświetlaczu wartości  **23** pojawi się wskaźnik „C-1”. Na wyświetlaczu  **10** pojawi się wskaźnik  **25**.
2. Pokrętkiem  **14** wybrać „C-1” lub „C-2”.
C-2: Ryby, dania zapiekane (na wyświetlaczu  **10** pokazywany jest wskaźnik  **25**)
C-1: Steki, drób, pizza (na wyświetlaczu  **10** pokazywany jest wskaźnik  **24**)

Tryb	Tryb grilla	Tryb mikrofalowy
Kombinacja 1 (C-1)	70 %	30 %

Tryb	Tryb grilla	Tryb mikrofalowy
Kombinacja 2 (C-2)	45 %	55 %

- Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.
- Pokrętkiem **14** ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić. Zacznie migać wskaźnik **24** (do C-2) lub **25** (do C-1).

● Rozmrażanie według czasu

❗ RADA: Do rozmrożenia 500 g mięsa mielonego zaleca się stosowanie czasu rozmrażania wynoszący 18 minut.

- W trybie gotowości nacisnąć przycisk **15**. Na wyświetlaczu wartości **23** pojawi się wskaźnik „dEF1”. Zaświecą się wskaźniki **27** i **28**.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.
- Pokrętkiem **14** ustawić czas rozmrażania. Maksymalny czas rozmrażania wynosi 95 minut.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby uruchomić proces. Wskaźniki **27** i **28** będą migać.

● Rozmrażanie zależnie od wagi

❗ RADA: Czas i moc rozmrażania są ustawiane automatycznie po wprowadzeniu wagi rozmrażanej żywności.

- W trybie gotowości nacisnąć przycisk **15**. Na wyświetlaczu wartości **23** pojawi się wskaźnik „dEF1”. Zaświecą się wskaźniki **27** i **28**.
- Pokrętkiem **14** wybrać opcję „dEF2”.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby zatwierdzić.
- Pokrętkiem **14**, aby ustawić ciężar rozmrażanej żywności w zakresie od 100 do 1800 g.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby uruchomić proces. Wskaźniki **27** i **28** będą migać.

❗ RADA: Po upływie ½ czasu rozmrażania na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „turn” (obróć) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. Jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, proces będzie kontynuowany do końca ustawionego czasu.






Jeśli czas rozmrażania jest krótszy niż 90 sekund, po upływie ½ czasu rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. W tym przypadku wskaźnik „turn” (obróć) nie jest pokazywany na wyświetlaczu **10**.

- Otworzyć drzwi za pomocą uchwytu **6**. Czas na wyświetlaczu **10** zostaje zatrzymany.
- Odwrócić potrawę. Zawsze używać rękawic ochronnych lub uchwytów na garnki, ponieważ jedzenie będzie gorące.
- Zamknąć drzwi za pomocą uchwytu **6**.
- Nacisnąć pokrętko **14**, aby kontynuować proces.

Ciężar rozmrażania	Czas rozmrażania
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min











● Minutnik kuchenny

❗ RADY:

- Minutnik można ustawić na żądaną wartość od 10 sekund do 95 minut.
 - Z funkcji minutnika można korzystać niezależnie od obsługi mikrofalówki.
 - Odliczanie minutnika można przerwać w dowolnym momencie, naciskając  13.
1. W trybie gotowości nacisnąć jeden raz pokrętko  11. Na wyświetlaczu  pojawi się wskaźnik „00:00”.
 2. Pokrętkiem  14, aby ustawić czas.
 3. Nacisnąć przycisk  14, aby zatwierdzić. Rozpocznie się odliczanie czasu.
 4. Po zakończeniu odliczania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.





● Funkcja gotowania opóźnionego

❗ RADY:

- Proces gotowania rozpocznie się automatycznie po zakończeniu odliczania.
 - Program opóźnionego gotowania można anulować, naciskając przycisk  13.
 - Z funkcją odliczania czasu nie są dostępne następujące funkcje: Szybkie gotowanie i rozmrażanie według czasu lub ciężaru
 - Aktualną godzinę można sprawdzić naciskając przycisk  11. Po 3 sekundach na wyświetlaczu  ponownie pojawi się ustawiony czas.
1. Najpierw w trybie gotowości wybrać program gotowania.
 2. Nacisnąć przycisk  11. Wskaźnik  20 zaświeci się.
 3. Pokrętkiem  14 ustawić godzinę żądanego rozpoczęcia gotowania.
 4. Nacisnąć pokrętko  14, aby zatwierdzić.
 5. Pokrętkiem  14, ustawić minuty żądanego czasu rozpoczęcia gotowania.
 6. Nacisnąć pokrętko  14, aby uruchomić funkcję gotowania opóźnionego. Migać będzie odpowiedni symbol programu gotowania, czasu i wskaźnik  20.






● Kontrola rodzicielska

❗ **RADA:** Użyć tej funkcji, aby uniemożliwić korzystanie z produktu przez dzieci bez nadzoru.

- **Aktywacja:** Wcisnąć na 3 sekundy przycisk  13. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy. Wskaźnik  22 zaświeci się.
- **Dezaktywacja:** Wcisnąć na 3 sekundy przycisk  13. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy. Wskaźnik  22 zgaśnie. Rozlegnie się kolejny sygnał dźwiękowy.

● Tryby gotowania automatycznego

❗ **RADA:** Wynik automatycznego procesu gotowania zależy od takich czynników, jak kształt i wielkość potrawy, żądany stopień ugotowania niektórych produktów spożywczych oraz sposób umieszczenia potrawy w produkcie. Jeśli wynik nie będzie zadowalający, to należy odpowiednio dostosować czas gotowania.

1. W trybie gotowości pokrętko  14 przekręć jeden raz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie pokrętkiem  wybrać inny kod (patrz tabela poniżej).
2. Nacisnąć pokrętko  14, aby zatwierdzić.
3. Pokrętkiem  14 ustawić ciężar potrawy lub liczbę porcji.
4. Nacisnąć pokrętko  14, aby uruchomić proces.

A-01 (Makaron)

1. Użyć pojemnika, bezpiecznego do używania w kuchence mikrofalowej.
2. Dodać żądaną ilość makaronu. Liczy się masa netto makaronu bez wody.
3. Włączyć odpowiednią ilość wody do pojemnika.
4. Wybrać odpowiedni ciężar netto makaronu i uruchomić proces.
5. Po zakończeniu procesu odstawić makaron na 2–3 minuty, a następnie wylać wodę.


A-02 (Ryba)

1. Użyć płyty, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej. Równomiernie rozłożyć rybę.
2. Rybę doprawić do smaku (np. masłem lub tłuszczem).
3. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.

A-03 (Ryż)

1. Użyć pojemnika, bezpiecznego do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Napełnić pojemnik wodą. Stosunek 2 ml wody na 1 g ryżu. Proporcje można dostosować według własnego gustu.
3. Ryż moczyć w wodzie przez 3 minuty.
4. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.

A-04 (Kurczak)

1. Użyć płyty, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Kurczaka doprawić do smaku.
3. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.
4. Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „turn” (obróć) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe.
5. Odwrócić kurczaka.
6. Nacisnąć pokrętkę  **14**, aby kontynuować proces.

A-05 (Podgrzewanie)


1. Użyć płyty, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.

A-06 (Ziemniaki)

- Zalecamy używanie nieobranej ziemniaków tej samej wielkości.
1. Użyć płyty, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej. Ziemniaki rozłożyć równomiernie.
 2. Skórkę ziemniaków nakłuć w kilku miejscach.

3. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.


A-07 (Mięso lub pieczeń)

1. Użyć płyty, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Mięso lub pieczeń doprawić do smaku.
3. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.
4. Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu na wyświetlaczu **10** pojawi się wskaźnik „turn” (obróć) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe.
5. Odwrócić mięso lub pieczeń.
6. Nacisnąć pokrętkę  **14**, aby kontynuować proces.

A-08 (Popcorn)





1. 100 g popcornu umieścić w misce, bezpiecznej do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Uruchomić proces.

A-09 (Napoje)

-  **RADA:** Do napoju włożyć szklaną patyczek i zostaw pojemnik w komorze **8** na 20–30 sekund, aby uniknąć nagłego zagotowania.
1. Użyć pojemnika, bezpiecznego do używania w kuchenke mikrofalowej (np. kubka lub szklanki).
 2. Wybierz odpowiednią ilość porcji i uruchomić proces.

A-10 (Warzywa)

1. Użyć pojemnika, bezpiecznego do używania w kuchenke mikrofalowej.
2. Wybrać odpowiedni ciężar i uruchomić proces.

Kod	Żywność/ funkcja	Zakres wagowy	Zakres czasu	Wskaźnik funkcji kuchenki mikrofalowej lub grilla
A-01	Makaron	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-02	Ryby	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-03	Ryż	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-04	Kurczak	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (Kombinacja 2)
A-05	Rozgrzewka	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-06	Ziemniaki	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-07	Mięso/ pieczeń	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (Kombinacja 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-09	Napoje	1-3 porcji	1:30-3:50 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)
A-10	Warzywa	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (Kuchenka mikrofalowa)

● Tabela gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas	Informacje
Filet rybny	400 g	700 W	10-15 min	Dodać trochę wody i soku z cytryny.
Warzywa	250 g	600 W	5-10 min	Warzywa pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać.
Ziemniaki	500 g	700 W	8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać.
Deser (np. budyń, babeczka)	100-300 g	600 W	1-5 min	Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu deseru.

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas	Informacje
Ryż	100 g ryżu 250 ml wody	600 W	15 min	Przed gotowaniem ryż wypłukać.
Krem jajeczny	750 g	500 W	10-15 min	Na duży talerz wylać kremjajeczny.
Ciasteczka	400 g	600 W	8-10 min	Ciasteczka ułożyć na dużym talerzu.
Pieczeń mięsna	500 g	600 W	23-28 min	Przyprawioną kiełbasę przelożyć na talerz. Talerz przykryć pokrywką.

● Podgrzewanie zamrożonych produktów spożywczych

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas
Zupa	400 ml	600 W	8-10 min
Gulasz	500 g	600 W	10-13 min
Dodatki (np. makaron)	500 g	700 W	8-10 min
Warzywa	300 g	500 W	8-10 min

● Przepisy

● Ciasto czekoladowe w kubku

 7 min

 1 porcja

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	2 min

Składniki


4 łyżki	Mąki
¼ łyżki	Proszku do pieczenia
4 łyżki	Cukru pudru
2 łyżki	Proszku kakaowego
1	Jajko
3 łyżki	Mleka
3 łyżki	Oleju roślinnego
Kilka kropli	Ekstraktu waniliowego lub innego (opcjonalnie)
2 łyżki	Kawałków czekolady, orzechów lub rodzynek (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i kakao włożyć do dużego kubka, który może być używany w kuchenke mikrofalowej. Wymieszać wszystkie składniki.
2. Dodać jajko i wymieszać wszystkie składniki.
3. Dodać mleko i olej roślinny. W razie potrzeby dodać ekstrakt waniliowy lub inny ekstrakt. Mieszać wszystkie składniki, aż mieszanina będzie gładka i jednorodna.
4. W razie potrzeby dodać kawałki czekolady, orzechy lub rodzyнки. Wymieszać wszystkie składniki.
5. Kubek ustawić na środku talerza obrotowego [2]. Piec ciasto przez 2 minuty z mocą 700 W lub do momentu, aż ciasto przestanie rosnąć i zastygnie.
6. W celu wyjęcia gorącego kubka należy założyć rękawice kuchenne. Ciesz się pysznym ciastem!

● Popcorn karmelowy

 24 min

 8 porcja

Czas przygotowania:	20 min
Czas gotowania:	4 min

Składniki

60 g	Ziarna kukurydzy
240 g	Brązowego cukru
60 ml	Syropu kukurydzianego
3 łyżki	Masła niesolonego
½ łyżeczki	Soli
1 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki	Proszku do pieczenia
Kilka kropli	Oleju roślinnego (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Ziarna kukurydzy włożyć do papierowej torby. W razie potrzeby dodać kilka kropli oleju roślinnego. Górną część torby złożyć kilka razy, aby ją zamknąć.
2. Torbę umieścić na środku talerza obrotowego [2]. Kukurydzę gotować przez 4 minuty z mocą 700 W lub do momentu, aż przestanie być słyszalny dźwięk „trzaskania”.
3. Przygotowanie karmel: Cukier, syrop kukurydziany, masło i sól włożyć do dużej miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Mieszaninę gotować przez 2 minuty z mocą 700 W. Zamieszać i gotować z mocą 700 W przez kolejne 2 minuty, aż pojawi się dużo bąbelków.
4. Do mieszanki karmelowej dodać ekstrakt waniliowy i sodę oczyszczoną i dobrze wymieszać. Jedną trzecią gorącego karmelu natychmiast wlać na popcorn znajdujący się w torebce. Zamknąć torebkę i potrząsnąć, aby pokryć popcorn. Wlać kolejną trzecią części karmelu na popcorn. Zamknąć torebkę i potrząsnąć. Resztę karmelu wlać na popcorn i potrząsnąć torebką po raz ostatni.
5. Torbę umieścić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować popcorn przez 1 minutę z mocą 700 W. Aby wyjąć gorący worek, założyć rękawice kuchenne i potrząsnąć.

6. Gorący popcorn karmelowy wsypać do pojemnika. Popcorn karmelowy odstawić do całkowitego ostygnięcia na około 20 minut. Popcorn karmelowy połamać na kawałki i ciesz się smakiem!

● Ziemniaki śniadaniowe

 25 min  2 porcja

Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	10 min

Składniki

2	Średnie ziemniaki (obrane i pokrojone)
½	Cebula (pokrojona na plasterki)
¼ łyżeczki	Soli
⅛ łyżeczki	Pieprzu
¼ łyżeczki	Soli czosnkowej
60 g	Sera cheddar (rozdrobionego)

Przygotowanie

1. Plasterki ziemniaków i cebuli włożyć do miski nadającej się do kucharki mikrofalowej.
2. Ziemniaki i cebulę doprawić solą, pieprzem i solą czosnkową. Wszystko dobrze wymieszać i przykryć miskę.
3. Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować przyprawione ziemniaki i cebulę przez 9 minut z mocą 700 W lub do momentu, aż ziemniaki będą ugotowane.
4. Dodać ser i gotować przez 1 minutę z mocą 500 W.
5. W celu wyjęcia gorącej miski należy założyć rękawice kuchenne. Ciesz się pysznym śniadaniem!

● Pieczeń mięsna

 33–38 min  2–3 porcje

Czas przygotowania:	10 min
Czas gotowania:	23–28 min

Składniki (pieczeń mięsna)

500 g	Mielonej wołowiny
½	Cebula (posiekana)
1	Jajko (rozbełtane)
100 g	Bułki tartej
¼ łyżeczki	Pieprzu
¼ łyżeczki	Soli

Składniki (sos)

75 ml	Woda
1 łyżka	Musztardy
2 łyżki	Przecieru pomidorowego
1 łyżeczka	Cukru
Do smaku	Natka pietruszki (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Wymieszać mieloną wołowinę, cebulę, jajko, bułkę tartą, pieprz i sól.
2. Uformować pieczeń mięsną i położyć na talerzu. Talerz przykryć pokrywką.
3. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować klops przez 18–23 minut z mocą 800 W.
4. W międzyczasie w małej misce połączyć wodę, musztardę, ketchup pomidorowy, cukier i pietruszkę (opcjonalnie).
5. Gdy pieczeń mięsną będzie ugotowana, połączyć sosem. Talerz przykryć pokrywką.
6. Gotować klops z sosem przez kolejne 5 minut z mocą 800 W.
7. Podać pieczeń mięsną na stół i delektować się jej smakiem!

● Łosoś

 28 min

 1 porcja

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	23 min


Składniki

400 g	Łosoś
½ łyżeczki	Pieprzu
½ łyżeczki	Soli
2 łyżeczki	Woda
¼	Cytryny

Przygotowanie

1. W razie potrzeby łososa rozmrozić (patrz akapit „Rozmrażanie według czasu”).
2. Łososa doprawić pieprzem i solą.
3. Łososa położyć na talerzu. Dodać wodę. Talerz przykryć pokrywką.
4. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować łososa przez 6 minut z mocą 700 W. Alternatywnie można wybrać opcję **A-02** (patrz „Tryby gotowania automatycznego”).
5. Przed podaniem łososa połączyć sokiem z cytryny.

● Grillowanie kurczaka

 2 godz.

 × 2–3




Czas przygotowania:	2 godz.
---------------------	---------

Składniki:

1 cały	Kurczak (800–1400 g)
60 ml	Oliwy z oliwek
30 ml	Soku cytrynowego
4	Ząbki czosnku (posiekane)
1 łyżka	Świeżych liści rozmarynu (posiekanych)
1 łyżka	Świeżych liści tymianku (posiekanych)
1 łyżeczka	Papryki
Do smaku	Sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotować kurczaka: Opłukać kurczaka pod zimną wodą i osuszyć papierowymi ręcznikami. Usunąć wszelkie wnętrzności.

- Marynowanie kurczaka: W małej misce wymieszać oliwę z oliwek, sok z cytryny, czosnek, rozmaryn, tymianek, paprykę, sól i pieprz. Przygotowaną mieszanką natrzeć całego kurczaka, również jego skórę i wnętrze. Dla uzyskania najlepszego wyniku należy pozostawić całość do zamarynowania na co najmniej 1 godzinę lub na całą noc.
- Grillowanie kurczaka: Ułożyć kurczaka na talerzu przeznaczonym do gotowania w mikrofalówce i ustawić na środku talerza obrotowego [2]. Obrócić  [14] jeden raz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Obracać, aż do wybrania opcji dla kurczaka A-04 w automatycznym menu.
- Ustawić odpowiednią wagę kurczaka. Nacisnąć pokrętko  [14], aby uruchomić proces.
- Obrócić kurczaka: Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. Otworzyć drzwiczki [4] i obrócić kurczaka. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć pokrętko  [14], aby przywrócić proces gotowania.
- Odstawić i podać: Wyjąć kurczaka z produktu i odczekać 10–15 minut przed pokrojeniem. W ten sposób soki dobrze się rozprowadzą, dzięki czemu kurczak będzie bardziej delikatny i aromatyczny.

● Grillowanie steków

 25 min

 1 porcja


Czas przygotowania:	25 min
---------------------	--------

Składniki:

1	Stek (antrykot, polędwica lub inny preferowany rodzaj)
15 ml	Oliwy z oliwek
Do smaku	Sól i pieprz
Opcjonalnie	Sproszkowany czosnek, sproszkowana cebula lub ulubiona przyprawa do steków

Przygotowanie:

i RADA: Jeśli stek jest zamrożony, należy go rozmrozić zgodnie z instrukcjami w części „Rozmrażanie zależnie od wagi”.

- Przygotowanie steku: Osuszyć stek papierowymi ręcznikami. Nasmarować obie strony oliwą z oliwek i obficie doprawić solą, pieprzem i innymi wybranymi przyprawami.
- Grillowanie steków: Ułożyć stek na talerzu przeznaczonym do gotowania w mikrofalówce i ustawić na środku talerza obrotowego [2]. Nacisnąć **COMB.** [12], wybrać C-1 (kombinacja 1) i ustawić czas na 20 minut.
- Obrócić stek: Po 12 minutach gotowania otworzyć drzwiczki [4] i obrócić stek. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć pokrętko  [14], aby przywrócić proces gotowania.
- Sprawdzić stopień ugotowania: Sprawdzić temperaturę wewnątrz steku za pomocą termometru do mięsa. W celu uzyskania mięsa średnio surowego temperatura powinna wynosić 57 °C; dla średnio wypieczonego około 63 °C; a jeśli stek ma być dobrze wysmażony, temperatura powinna wynosić 71 °C. Jeśli żądany stopień wypieczenia nie został jeszcze osiągnięty, ponownie włączyć program i grillować mięso jeszcze przez kilka minut.
- Odstawić i podać: Pozostawić stek na kilka minut przed pokrojeniem. W ten sposób soki lepiej się rozprowadzą, a stek będzie smaczny i aromatyczny.

● Zapiekanka ziemniaczana

 50 min

 2 porcja

Czas przygotowania:	50 min
---------------------	--------

Składniki:

2 duże	Ziemniaki (pokrojone na cienkie plasterki)
240 ml	Śmietany
240 ml	Mleka

2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
100 g	Sera Gruyère lub Cheddar (startego)
50 g	Parmezanu (startego)
1,5 g	Masła
Do smaku	Sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotowanie sosu: W dużym garnku odpowiednim do gotowania w mikrofalówce wymieszać śmietanę, mleko i czosnek. Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Podgrzewać przez 3 minuty przy mocy ustawionej na 800 W.
2. Przygotowanie ziemniaków: Dorzucić plasterki ziemniaków i dobrze wymieszać. Obrócić [14] jeden raz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Obracać, aż do wybrania opcji dla ziemniaków A-06 w automatycznym menu. Ustawić wagę na 460 g i nacisnąć pokrętko [14], aby rozpocząć proces gotowania. Sprawdzić, czy ziemniaki są już miękkie. Doprawić solą i pieprzem.
3. Ułożyć warstwy zapiekanki: Nasmarować masłem naczynie żaroodporne przeznaczone do gotowania w mikrofalówce. Ułożyć w naczyniu warstwy ziemniaków, polewając każdą warstwę sosem. Pomiędzy warstwami sypać ser Gruyère lub Cheddar. Wierzchnią warstwę obficie posypać parmezanem.
4. Pieczenie zapiekanki: Naczynie postawić na środku talerza obrotowego [2]. Nacisnąć **COMB.** [12], a następnie wybrać C-2 (kombinacja 2) i ustawić czas na 35 minut.
5. Odstawić i podać: Wyjąć zapiekankę z produktu i przed podaniem odczekać kilka minut. W ten sposób smaki dobrze się ze sobą połączą.

● Pizza salami

 25 min

 × 2-3

Czas przygotowania:	25 min
---------------------	--------

Składniki:

1	Ciasto na pizzę (kupione lub przygotowane samodzielnie)
120 ml	Sosu do pizzy
120 g	Sera mozzarella (utartego)
60 g	Plasterków salami
30 g	Plasterków czarnych oliwek (opcjonalnie)
30 g	Czerwonej cebuli (pokrojonej w plasterki, opcjonalnie)
1 łyżeczka	Oregano (posiekanego)
Opcjonalnie	Listki świeżej bazylii do przybrania

Przygotowanie:

1. Przygotować ciasto: Ciasto na pizzę rozwałkować na żądaną grubość na posypanej mąką powierzchni.
2. Dodać sos: Równomiernie rozsmarować sos do pizzy na cieście, omijając przy tym krawędzie.
3. Układanie dodatków: Posypać sos startą mozzarellą. Równomiernie ułożyć na serze plasterki salami. Dodać carne oliwki i czerwoną cebulę, zgodnie z upodobaniami. Posypać suszonym oregano.
4. Pieczenie pizzy: Zależnie odżądanego rezultatu dostępne są dwa programy:
 - Aby pizza była chrupiąca i dobrze zarumieniona, ostrożnie ułożyć pizzę na ruszcie grilla [3] i ustawić ruszt do grillowania na środku talerza obrotowego [2]. Nacisnąć [uuu] [16] w celu grillowania i ustawić czas gotowania na 15 minut.
 - Aby przyspieszyć pieczenie, ostrożnie ułożyć pizzę na talerzu odpowiednim do gotowania w kuchence mikrofalowej i ustawić całość na środku talerza obrotowego [2]. Nacisnąć **COMB.** [12], wybrać C-1 (kombinacja 1) i ustawić czas na 10 minut.

- Przybrać i podać: Wyjąć pizzę i pozostawić na parę minut do ostygnięcia. Przybrać ją listkami świeżej bazylii zgodnie z upodobaniami. Pokroić na kawałki i podawać na gorąco.

● Makaron z serem

 45 min






 1 porcja

Czas przygotowania:	45 min
---------------------	--------




Składniki:

300 g	Makaronu (kolanka)
60 g	Masła
60 g	Zwykłej mąki
480 ml	Mleka
200 g	Sera Cheddar (startego)
½ łyżeczki	Soli
¼ łyżeczki	Czarnego pieprzu
¼ łyżeczki	Papryki (opcjonalnie)
30 g	Parmezanu (startego, opcjonalnie)


Przygotowanie:


- Ugotować makaron: Wziąć duży garnek odpowiedni do gotowania w mikrofalówce. Napełnić wodą, posolić, wrzucić do środka makaron i ustawić na środku talerza obrotowego . Obrócić   jeden raz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Obracać, aż do wybrania opcji dla makaronu A-01 w automatycznym menu. Ustawić wagę na 300 g i nacisnąć  , aby rozpocząć gotowanie. Po zakończeniu gotowania odcedzić i odstawić makaron.
- Przygotować sos serowy: Na średnim ogniu rozpuścić masło w garnku średniej wielkości. Wmieszać mąkę i gotować na wolnym ogniu około 1 minutę, aż do uzyskania gładkiej pasty. Stopniowo wlewać mleko, przez cały czas mieszając, aż mieszanka stanie się gładka i gęsta.
- Dodać ser: Zdjąć garnek z ognia. Dodawać starty ser Cheddar i mieszać, aż się rozpuści i powstanie gładka masa. Doprawić


zgodnie z upodobaniami solą, pieprzem i sproszkowaną papryką.

- Wymieszać makaron z sosem: Wsypać ugotowany makaron do serowego sosu i mieszać, aż makaron będzie równomiernie pokryty.
- Przygotowanie złocistej skorupki: Makaron z sosem serowym przełożyć do naczynia żaroodpornego odpowiedniego do gotowania w mikrofalówce i posypać startym parmezanem. Następnie naczynie żaroodporne postawić na środku talerza obrotowego . Ustawić   na grillowanie, a czas grillowania na 10 minut. Grillować, aż skorupka będzie złocistobrązowa i zaczną powstawać pęcherzyki.
- Podać i cieszyć się smakiem.

● 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.

 **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**

- Nie używać aerozoli czyszczących ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować zacieki, smugi lub zmętnienia na powierzchni.
- Nie używać ściernych środków czyszczących.

 **RADY:**


- Produkt czyścić po ostygnięciu. Zasznięte resztki jedzenia nie dają się łatwo usunąć.
- Obudowa: Obudowę produktu czyścić wilgotną szmatką.
- Komora kuchenki: Komorę  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 i ruszt grilla: Talerz obrotowy [2] i ruszt grilla [3] regularnie czyścić ciepłą wodą z mydłem. Talerz obrotowy i ruszt grilla nadają się do mycia w zmywarce.
- Rozpryski i brud: Regularnie używać wilgotnej szmatki do usuwania rozprysków i brudu z następujących elementów:
 - Rama drzwi [5] (obie strony)
 - Uchwyt [6]

- Rygiel [7]
- Okno obserwacyjne (z obu stron)
- Uszczelka drzwi [4] i sąsiednie elementy
- Kondensacja: Jeśli na lub wokół zewnętrznej strony drzwi 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 [8] 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 nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi.
Talerz obrotowy [2] wydaje głośny dźwięk, gdy się kręci.	Talerz obrotowy [2] nie jest prawidłowo osadzony na rolce oraz uchwycie i blokuje się.	Talerz obrotowy [2] ułożyć prawidłowo w komorze [8].
	Rolka [2] i/lub dno komory [8] są brudne.	Rolkę [2] ułożyć poprawnie wewnątrz komory [8].
Światło wewnątrz produktu nie działa.	Lampa jest uszkodzona.	Zwrócić się o pomoc do serwisu klientowskiego.
Nie można zatrzymać wentylatora poprzez naciśnięcie przycisku  [13] lub otwarcie drzwi [4].	Proces gotowania został zakończony. Produkt włączył obowiązkowy tryb chłodzenia.	Odczekać, aż wentylator przestanie się kręcić. Wentylator kręci się przez 3 minuty.

● 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.

Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej

odpowiedzialności producenta. Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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. przelączników 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 484646_2501) 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, przesać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● **Serwis**

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



















Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana 134
Úvod	Strana 134
Použití v souladu s určením	Strana 135
Rozsah dodávky	Strana 135
Popis dílů	Strana 135
Technické údaje	Strana 135
Bezpečnostní pokyny	Strana 135
Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě	Strana 140
Použijte vhodné nádoby	Strana 140
Před prvním použitím	Strana 141
Instalace výrobku	Strana 141
Montáž	Strana 141
Obsluha	Strana 141
Pohotovostní režim	Strana 142
Nastavte hodiny	Strana 142
Rychlé vaření v mikrovlnné troubě	Strana 142
Mikrovlnný režim	Strana 142
Mikrovlnný režim - příklady použití	Strana 143
Režim grilu	Strana 143
Kombinovaný režim	Strana 143
Rozmrazování podle času	Strana 143
Rozmrazování podle hmotnosti	Strana 144
Kuchyňský časovač	Strana 144
Zpožděná funkce vaření	Strana 144
Dětská pojistka	Strana 145
Automatické režimy vaření	Strana 145
Tabulka přípravy	Strana 146
Ohřívání zmrazených potravin	Strana 147

Recepty	Strana 147
Čokoládový hrnkový dort	Strana 147
Karamelový popcorn	Strana 148
Snídaňové brambory	Strana 148
Sekaná	Strana 149
Losos	Strana 149
Grilování kuřete	Strana 149
Grilování steaku	Strana 150
Zapékané brambory	Strana 150
Salámová pizza	Strana 151
Makaróny se sýrem	Strana 151
Čištění a péče	Strana 152
Odstraňování poruch	Strana 153
Zlikvidování	Strana 153
Záruka	Strana 153
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 154
Servis	Strana 154

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

 <p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Střídavý proud/napětí
	 Hertz (síťová frekvence)
	 Watt
 <p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Symbol ochranného uzemnění
	 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
 <p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – Riziko úrazu elektrickým proudem!
	 Pozor, horký povrch!
 <p>VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.</p>	 Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
 <p>UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>	 Lze mýt v myčce (pouze otočný talíř 2 a stojan grilu 3)
 <p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>	 Skenujte, abyste dostali online návod.
<input checked="" type="checkbox"/> Bezpečnostní pokyny <input type="checkbox"/> Pokyny pro činnost	

MIKROVLNNÁ TROUBA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a

likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen k ohřívání a vaření pokrmů. Výrobek nepoužívejte pro jiné účely.
- Výrobek je vhodný pouze pro použití v domácnostech a nesmí být použit ve zdravotních a komerčních oblastech.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu.

Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál.



- 1 Mikrovlnná trouba
- 1 Otočný talíř
- 1 Aretace
- 1 Smykový nákrůžek
- 1 Stojan grilu
- 1 Stručný návod

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Připojné vedení se sířovou zástrčkou
- 2 Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací
- 3 Stojan grilu
- 4 Jednotka dveří (Těsnění dveří)
- 5 Rám dveří
- 6 Rukojeť
- 7 Zámek
- 8 Varný prostor
- 9 Přehled programů
- 10 Displej
- 11 Tlačítko  (Spínací hodiny/hodiny)
- 12 Tlačítko **COMB.** (Gril/mikrovlnná trouba)
- 13 Tlačítko  (Stop/smazat)
- 14  otočný knoflík (Automatické vaření/čas/hmotnost) s tlačítkem (Start/rychlý start)
- 15 Tlačítko  (Rozmrazování)
- 16 Tlačítko  (Gril)
- 17 Tlačítko  (Mikrovlnná trouba)

(Obr. B)

- 18 **AUTO** (Automatické vaření)
- 19  (Ventilátor)
- 20  (Odpočítávání)

- 21  (Spínací hodiny)
- 22  (Dětská pojistka)
- 23 Displej hodnoty
- 24  (Kombinace 2)
- 25  (Kombinace 1)
- 26  (Gril)
- 27  (Mikrovlnná trouba)
- 28  (Rozmrazování)
- 29 Výběr z nabídky

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220-240 V~, 50 Hz
Příkon:	1200 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,3 W
Ochranná třída:	I
Výstupní výkon:	800 W
Vstupní výkon (gril):	1000 W
Frekvence mikrovlnné trouby:	2450 MHz
Objem varného prostoru:	cca 20 litrů

- Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN 55011.
- V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako přístroj skupiny 2 třídy B.
- Skupina 2 = Výrobek cíleně vytváří vysokofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.
- Přístroj třídy B = Výrobek je vhodný pro použití v domácnosti.



Bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A POKYNY K POUŽITÍ! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM

LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobených nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádné ručení!

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nějaké osoby nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
Děti si nesmí s výrobkem hrát.
Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dohledu.

Uchovávejte výrobek a jeho přípojné vedení mimo dosah dětí mladších 8 let.

⚠ VAROVÁNÍ! Při provozu výrobku v kombinovaném režimu doporučujeme, aby děti používaly výrobek pouze pod dohledem dospělé osoby, a to z důvodu vznikajících teplot.

⚠ VAROVÁNÍ! Pokud dojde k poškození dveří nebo těsnění dveří, výrobek se nesmí používat, dokud nebude opraven znalou osobou.

⚠ VAROVÁNÍ! Je nebezpečné pro každého, kdo není znalá osoba, provádět servisní nebo opravné práce, které vyžadují odstranění krytu poskytujícího ochranu před mikrovlnným zářením.

⚠ VAROVÁNÍ! Kapaliny nebo jiné potraviny nesmí být zahřívány v uzavřených nádobách, protože mohou snadno explodovat.

- Když je síťové přírodní vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.

- Tento výrobek byl koncipován pro použití v domácnosti a pro podobné aplikace, jako jsou:
 - Zaměstnanecké kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - Zemědělské usedlosti;
 - Pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - Penziony se snídaní a podobné oblasti.
- Nad horní částí výrobku musí být nejméně 20 cm volného prostoru.
- Smí se používat pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Nikdy nepoužívejte stojan grilu 3 ani jiné kovové předměty v mikrovlnném nebo kombinovaném režimu. Kovy odráží mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!
- Pokud se jídlo zahřívá v plastových nebo papírových nádobách, je třeba mít na paměti, že existuje možnost vznícení.
- Tento výrobek je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a zahřívání vyhřívacích polštářů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků apod. může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud uniká kouř, musí být výrobek vypnutý nebo odpojený a dveře musí být zavřeny, aby zadusily plameny.
- Zahřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit zpožděný, eruptivní var, takže při manipulaci s nádobou je třeba postupovat opatrně.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic kojenecké výživy musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována teplota, aby nedošlo k popálení.
- Vejce se skořápkou a celá vejce vařená natvrdo by neměla být zahřívána v mikrovlnné troubě, protože mohou v mikrovlnné troubě explodovat i po skončení ohřevu.
- Výrobek by měl být pravidelně čištěn a zbytky potravin odstraňovány.
- Nedostatečná čistota výrobku může zničit povrch, což může mít negativní dopad na životnost a případně vést k nebezpečným situacím.

- Výrobek nesmí být čištěn parním čističem.
- Výrobek je určen k volně stojícímu používání. Nesmí být umístěna ve skříni nebo podobně.

DOPLŇKOVÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Osoby, které nosí kardiostimulátor, by se měly poradit se svým lékařem o možných rizicích, než je výrobek uveden do provozu.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálenin! Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Instalace výrobku

⚠ VÝSTRAHA! Neumísťujte výrobek nad sporákem nebo jiným zařízením generujícím teplo. Instalace na takovém místě by mohlo vést k poškození výrobku.

Obsluha

- ⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko požáru!** Odstraňte všechny kovové uzávěry z balení potravin, které se mají ohřívat.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
 - Výrobek nikdy neprovozujte, pokud je prázdný.
 - Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na


rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.

- Nepokládejte hořlavé materiály do blízkosti výrobku.
- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Čištění a péče

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko**

zranění! Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
-  Neodstraňujte světlo šedou slídovou krycí desku, která je namontována ve varném prostoru pro ochranu magnetronu.
- V případě, že osvětlovací prostředky uvnitř výrobku musí být nahrazeny, nechte to provést kvalifikovaným pracovníkem.

- Čistěte následující komponenty lehce vlhkým hadříkem:
 - Rámy dveří **5** (obě strany)
 - Rukojeť **6**
 - Zámek **7**
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří **4** a související komponenty
- Očistěte výrobek a jeho příslušenství podle popisu v kapitole „Čištění a péče“.

RADIOINTERFERENCE S DALŠÍMI ZAŘÍZENÍMI

Provoz tohoto výrobku může způsobit rušení na rádiových, televizních nebo podobných zařízeních.

V případě, že taková rušení nastanou, mohou být snížena nebo korigována následujícími nápravnými opatřeními:

- Čistěte dvířka a těsnění dveří výrobku.
- Přeorientujte anténu svého rádia nebo televizoru. Udržujte výrobek a přijímač prostorově oddělené.
- Vzdálit výrobek dále od přijímače.
- Připojte výrobek do jiné zásuvky. Výrobek a přijímač by měly být připojeny k různým proudovým okruhům.

PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ NADMĚRNÉMU KONTAKTU S MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- Nepokoušejte se s výrobek provozovat, když jsou dveře otevřené.
To může vést ke kontaktu s potenciálně škodlivou dávkou mikrovlnného záření.
Stejně tak je důležité, aby se neprolomily bezpečnostní zámky nebo se s nimi nemanipulovalo.
- Nesevřete nic mezi dveřmi.
Dbejte na to, aby na těsnicích plochách nezůstaly žádné zbytky potravin nebo čisticích prostředků.

● Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě

- **Doba vaření:** Dávejte pozor na dobu vaření. Zvolte nejkratší uvedenou dobu vaření a podle potřeby ji zvyšujte. Příliš dlouho vařené jídlo může začít vytvářet kouř nebo vzplanout.
- **Potraviny:** Kusy potravin uspořádejte ve výrobku rovnoměrně. Nakrájejte potraviny na kusy o přibližně stejné velikosti. Nejsilnější kusky uložte poblíž okrajů.
- **Potraviny zakryjte:** Zakryjte potraviny během vaření víkem vhodným pro mikrovlnnou troubu. Víko zabraňuje stříkání a přispívá k tomu, že se jídlo vaří rovnoměrně.
- **Potraviny obračejte:** Obracejte potraviny jednou během vaření ve výrobku, aby se pokrmy jako kuře nebo hamburgery uvařily rychleji. Velké kusy potravin, jako např. pečeně, musí být nejméně jednou obráceny.

Uspořádejte malé kousky potravin, jako karbanátky, po polovině doby vaření zcela znovu. Otočte karbanátky a přesuňte je ze středu talíře k okrajům.

- **Potraviny s kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte slupku brambor, klobás a podobných potravin. Jinak by mohly explodovat.
- **Potraviny s tlustou kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte celé dýně, jablka, kaštiny a podobné potraviny.
- **Tuk nebo olej:** Nerozmrázuje žádný zmrazený tuk nebo olej ve výrobku. Ve výrobku nesmažte. Tuky a oleje se mohou vznítit.
- **Nápoje:** Při ohřívání nápojů ve výrobku může dojít k časově zpožděnému kypění, když se nápoj vaří. Proto buďte při manipulaci s nádobou opatrní. Aby se zabránilo náhlému varu:
Dejte, pokud je to možné, vhodnou skleněnou tyč do kapaliny, dokud se zahřívá.
Nechte kapalinu po zahřátí asi 20 sekund stát ve varném prostoru [8], abyste zabránili neočekávanému vyvěření.
- **Popcorn:** Používejte pouze popcorn vhodný do mikrovlnné trouby.

● Použijte vhodné nádoby

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** Nikdy nepoužívejte stojan grilu [3] ani jiné kovové předměty v mikrovlnném nebo kombinovaném režimu. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!
- Ideální materiál pro použití v mikrovlnné troubě, je propustný pro mikrovlny, takže energie může proniknout do nádoby pro ohřívání potravin. Mikrovlny nejsou schopné pronikat kovem. Z tohoto důvodu by neměly být použity žádné kovové nádoby a nádobí z kovu.
- Pokud výrobek používáte k vytápění, nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru. Ty mohou obsahovat malé fragmenty kovů, které mohou způsobit jiskry a/nebo požáry.

- Doporučuje se použití kruhového/oválného nádobí místo čtvercových nebo podlouhlých nádob, protože potraviny v rozích mají

tendenci k nadměrnému uvaření. Následující seznam obsahuje všeobecné pokyny, které vám pomohou při výběru správného nádobí.

Kuchyňské nádobí	Mikrovlnná trouba	Gril	Kombinace
Žáruvzdorné sklo	Ano	Ano	Ano
Nikoliv tepelně odolné sklo	Ne	Ne	Ne
Tepelně odolná keramika	Ano	Ano	Ano
Plastové nádobí (vhodné pro mikrovlnné trouby)	Ano	Ne	Ne
Papírové utěrky	Ano	Ne	Ne
Kovový táč/deska, stojan grilu [3]	Ne	Ano	Ne
Hliníková fólie a fóliová nádoba	Ne	Ano	Ne

● Před prvním použitím

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Výrobek nikdy neprovazujte, pokud je prázdný.

① UPOZORNĚNÍ:

- Když se výrobek používá poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajištěte dostatečně větrání oblasti.
- Po otevření dvířek [4] se na rámu objeví nálepka s přehledem programů [9]. Pokud na tomto místě nálepka není, najdete ji uvnitř varného prostoru [8]. Vyberte nálepku s požadovaným jazykem a přilepte ji na místo pro přehled programů. Na nálepkách jsou popsány ikony tlačítek a režimy automatického vaření.

1. Odstraňte obalový materiál (včetně plastových sáčků, všech lepicích pásek a ochranných desek uvnitř varného prostoru [8]). Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
2. Očistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
3. Očistěte povrch suchým hadrem, abyste odstranili vodu nebo prach.

● Instalace výrobku

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Tento výrobek není vhodný pro zabudování do kuchyňské skříně. V uzavřených skříních není zaručeno dostatečné větrání výrobku.

Výrobek by pak mohl být poškozen a existuje nebezpečí požáru!

- Postavte výrobek na plochý povrch s dostatkem prostoru pro odvětrávání:
 - Mezi výrobkem a sousedícími stěnami (včetně bočních a zadní stěny) musí zůstat alespoň 10 cm volného místa. Musí být nadále možné dveře plně otevřít.
 - Nad horní částí výrobku musí být nejméně 20 cm volného prostoru.












● Montáž

1. Zastrčte aretaci [2] do pohonu otočného talíře (ve varném prostoru [8]).
2. Položte smykový nákrůžek [2] na pojízdnou plochu (ve varném prostoru [8]).
3. Položte otočný talíř [2] na smykový nákrůžek a na aretaci. Otočný talíř se musí řádně opírat o aretaci.
4. Zastrčte síťovou zástrčku [1] do síťové zásuvky.

● Obsluha


① UPOZORNĚNÍ:

- Po dokončení procesu vaření se na displeji hodnoty [23] zobrazí „End“ (konec). Každé 2 minuty zazní 5 pípnutí, dokud nestisknete **Stop** [13] nebo neotevřete dveře.
- V režimech rychlého vaření, mikrovlnky, grilu a kombinace můžete dobu vaření zvýšit po 30 sekundách stisknutím **↕** [14].

- Pokud během provozu stisknete nějaké tlačítko, jednou zazní bzučák.
- Pokud během vaření jednou stisknete tlačítko  13, program se zastaví. Stisknutím  14 pokračujte v programu. Pokud stisknete  dvakrát, program se přeruší.
- Výrobek má režim úspory energie. V pohotovostním režimu nebo po dokončení procesu vaření se podsvícení displeje  ztlumí, pokud nestisknete tlačítko během 5 sekund nebo pokud neočíte  14. Stisknutím libovolného tlačítka nebo otočením  se displej rozsvítí.
- Po dokončení programu vaření s délkou přípravy >2 minuty běží ventilátor po dobu 3 minuty, aby se ochladila prostor vaření .  se rozsvítí a bliká „End“ (Konec). Během fáze chlazení nemůžete ventilátor zastavit otevřením dvířek  nebo stisknutím  13. Před dalším používáním výrobku počkejte, dokud se ventilátor nezastaví. Tím se prodlouží životnost výrobku.
- Maximální doba vaření pro všechny ruční programy je 95 minut. Otočením  14 ve směru hodinových ručiček nastavíte čas od 10 sekund do 95 minut.










Časový interval	Interval
<5 minut	10 sekund
5–10 minut	30 sekund
10–30 minut	1 minuta
>30 minut	5 minut

● Pohotovostní režim




- Když je výrobek poprvé připojen k napájení, zazní pípnutí. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu. Na displeji  se zobrazí „0:00“.
- Pokud v režimu volby programu nestisknete po dobu 60 sekund žádné tlačítko, výrobek se přepne do pohotovostního režimu.

● Nastavte hodiny

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Po odpojení výrobku od napájení je nutné hodiny nově nastavit.

1. Podržte v pohotovostním režimu   11 stlačené po dobu cca 3 sekund. Je vybrán 12hodinový formát. Na displeji  se zobrazí „Hr12“.
2. Otočením  14 vyberte 12hodinový nebo 24hodinový formát.
Hr12: 12hodinový formát
Hr24: 24hodinový formát
3. Potvrďte stisknutím  14.
4. Otočením  14 nastavte hodiny.
5. Potvrďte stisknutím  14.
6. Otočením  14 nastavte minuty.
7. Potvrďte stisknutím  14.


● Rychlé vaření v mikrovlnné troubě


- V pohotovostním režimu stisknete  14. Na displeji  se zobrazí „0:30“.  27 bliká. Proces vaření se spustí automaticky při plném výkonu.
Každé stisknutí tlačítka prodlouží dobu vaření o 30 sekund. Maximální doba vaření je 95 minut.





● Mikrovlnný režim

Použité příslušenství:

Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací 2

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** V mikrovlnném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu  ani jiné kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Během procesu vaření můžete zkontrolovat hladinu energie stisknutím  17.

1. V pohotovostním režimu stisknete  17. Na displeji hodnoty  se zobrazí „P800“.  27 se rozsvítí.
2. Otočením  14 vyberte jinou úroveň výkonu.
Otáčejte ve směru hodinových ručiček: P800→P100→P200→...→P800



Otáčejte proti směru hodinových ručiček:

P800→P700→P600→...→P800

3. Potvrďte stisknutím  **14**.

4. Otočte  **14** pro nastavení doby vaření.

Max. doba vaření je 95 minut.

5. Potvrďte stisknutím  **14**.  **27** bliká.

● Mikrovlnný režim - příklady použití







Indikátor	Výstupní výkon	Použití
P800	800 W	Vepřové maso, mleté maso, sekaná, mražené potraviny
P700	700 W	Ryby, brambory, popcorn, koláče, těstoviny
P600	600 W	Nápoje, ohřev mléka, ohřívání, rýže
P500	500 W	Zelenina, dušené maso, vaječný krém
P400	400 W	Polévka, ohřev chleba
P300	300 W	Rozmrazování masa, rozpuštění másla/čokolády/sýru
P200	200 W	Rozmrazování zeleniny, udržování tepla
P100	100 W	Rozmrazování zmrzliny

● Režim grilu

Použité příslušenství:

Stojan grilu **3**

UPOZORNĚNÍ:


- Režim grilu je vhodný zejména pro tenké plátky masa, steaky, kotlety, kebaby, klobásy a kuřecí části. Režim grilu je také vhodný pro horké sendviče a gratinované pokrmy.
 - Režim vaření můžete zkontrolovat během procesu vaření nebo při přerušení operace stisknutím  **16**. Na displeji **10** se po dobu 3 sekund zobrazí „G“ pro režim grilu.
 - Neodstraňujte 3 silikonové nožičky ze stojanu grilu  **3**. Silikonové nožičky udržují stojan grilu ve správné poloze, aniž by sklouzl.
1. V pohotovostním režimu stiskněte  **16**.
 2. Otočte  **14** pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
 3. Potvrďte stisknutím  **14**.  **26** se rozsvítí.

● Kombinovaný režim










Použité příslušenství:

Otočný talíř se smykovým nákuřkem a aretací **2**






VAROVÁNÍ! Riziko požáru! V

kombinovaném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu  ani jiné kovové předměty. Kovy odráží mikrovlnné záření, což má za


následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko **COMB.**  **12**. Na displeji hodnoty  **23** se zobrazí „C-1“. Na displeji  **10** se zobrazí zpráva  **25**.
2. Otočte  **14**, pro volbu „C-1“ nebo „C-2“.
C-2: Ryby, gratinované pokrmy (na displeji  **10** je zobrazeno  **25**)
C-1: Ryby, drůbež, pizza (na displeji  **10** je zobrazeno  **24**)

Režim	Režim grilu	Mikrovlnný režim
Kombinace 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombinace 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Potvrďte stisknutím  **14**.
4. Otočte  **14** pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
5. Potvrďte stisknutím  **14**.  **24** (pro C-2) nebo  **25** (pro C-1) bliká.

● Rozmrazování podle času

-  **UPOZORNĚNÍ:** Chcete-li rozmrazit 500 g mletého masa, doporučuje se rozmrazovat ho po dobu 18 minut.

1. V pohotovostním režimu stiskněte ****15**. Na displeji hodnoty **23** se zobrazí „DEF1“. **≡ 27** a **☀ 28** se rozsvítí.
2. Potvrďte stisknutím **14**.
3. Otáčením **14** nastavte čas rozmrazování. Maximální doba rozmrazování je 95 minut.
4. Stlačte **14** pro spuštění procesu. **≡ 27** a **☀ 28** blikají.

● Rozmrazování podle hmotnosti

❗ UPOZORNĚNÍ: Doba rozmrazování a výkon rozmrazování se nastaví automaticky, jakmile zadáte hmotnost potravin, která má být rozmrazena.

1. V pohotovostním režimu stiskněte ****15**. Na displeji hodnoty **23** se zobrazí „DEF1“. **≡ 27** a **☀ 28** se rozsvítí.
2. Otáčením **14** vyberte položku „DEF2“.
3. Potvrďte stisknutím **14**.
4. Otáčením **14** nastavte hmotnost potravin, která má být rozmrazena, v rozsahu 100 až 1800 g.
5. Stlačte **14** pro spuštění procesu. **≡ 27** a **☀ 28** blikají.

❗ UPOZORNĚNÍ: Během rozmrazování se po uplynutí ½ času na displeji **10** zobrazí „turn“ (obratle) a zazní 2 pípnutí. Pokud jídlo neobráte, bude proces pokračovat, dokud neuplyne čas. Pokud je doba rozmrazování kratší než 90 sekund, po uplynutí ½ času zazní 2 pípnutí. V tomto případě se na displeji **10** nezobrazí „turn“ (obratle).

6. Otevřete dveře za rukojeť **6**. Čas na displeji **10** se zastaví.
7. Obratle jídlo. Při ohřívání jídla vždy používejte ochranné rukavice nebo chňapky.
8. Zavřete dveře za rukojeť **6**.
9. Pokračujte v procesu stisknutím **14**.

Hmotnost rozmrazování	Doba rozmrazování
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min

Hmotnost rozmrazování	Doba rozmrazování
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Kuchyňský časovač

❗ UPOZORNĚNÍ:











- Časovač lze nastavit na libovolnou hodnotu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
- Funkci časovače lze používat nezávisle na provozu mikrovlnné trouby.
- Časovač lze kdykoli během odpočítávání zrušit stisknutím tlačítka **Stop 13**.

1. V pohotovostním režimu stiskněte **☺ 11**. Displej **10** ukazuje „00:00“.
2. Otočte **14** pro nastavení času.
3. Potvrďte stlačením **14**. Čas se začne odpočítávat.
4. Po dokončení odpočítávání zazní 5 zvukových signálů.





● Zpožděná funkce vaření

❗ UPOZORNĚNÍ:






- Proces vaření se spustí automaticky po uplynutí odpočítávání.
- Během časového zpoždění můžete program přerušit stisknutím **Stop 13**.
- S funkcí odpočítávání nejsou k dispozici následující funkce: Rychlé vaření a rozmrazování podle času/hmotnosti

- Aktuální čas můžete zkontrolovat stisknutím   **11**. Po 3 sekundách se displej **10** vrátí na nastavený čas.
1. Nejprve v pohotovostním režimu vyberte program vaření.
 2. Stiskněte   **11**.  **20** se rozsvítí.
 3. Otáčením  **14** nastavte hodiny pro požadovaný čas zahájení.
 4. Potvrďte stisknutím  **14**.
 5. Otáčením  **14** nastavte minuty pro požadovaný čas zahájení.
 6. Stlačte  **14** pro spuštění zpožděné funkce přípravy jídla. Příslušný symbol programu vaření, zobrazení času a  **20** blikají.

● Dětská pojistka

- ① UPOZORNĚNÍ:** Tato funkce slouží k zabránění dětem v provozu výrobku bez dozoru.
- Aktivovat:** Podržte  **13** stlačené po dobu 3 sekund. Ozve se pípnutí.  **22** se rozsvítí.
 - Deaktivovat:** Podržte  **13** stlačené po dobu 3 sekund. Ozve se pípnutí.  **22** zhasne. Ozve se další pípnutí.

● Automatické režimy vaření

- ① UPOZORNĚNÍ:** Výsledek automatického procesu vaření závisí na faktorech, jako je tvar a velikost jídla, požadovaný stupeň uvaření určitých potravin a způsob, jakým umístíte jídlo do výrobku. Není-li výsledek uspokojivý, upravte podle toho dobu vaření.
1. Otočte v pohotovostním režimu  **14** mírně proti směru hodinových ručiček. Pak otáčením  vyberte jiný kód (viz následující tabulka).
 2. Potvrďte stisknutím  **14**.
 3. Otáčením  **14** upravte hmotnost potraviny nebo počet porcí.
 4. Stlačte  **14** pro spuštění procesu.

A-01 (Nudle)

1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu.

2. Přidejte požadované množství nudlí. Čistá hmotnost nudlí se počítá bez vody.
3. Do nádoby doplňte příslušné množství vody.
4. Vyberte příslušnou čistou hmotnost nudlí a spusťte proces.
5. Po dokončení procesu nechte nudle odpočinout po dobu 2–3 minut a slijte vodu.


A-02 (Ryby)

1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu. Rovnoměrně rozložte ryby.
2. Ryby okořeňte podle chuti (např. máslem nebo tukem).
3. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.

A-03 (Rýže)

1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu.
2. Naplňte vodu do nádoby. Poměr je 2 ml vody na 1 g rýže. Poměr můžete upravit podle své chuti.
3. Namočte rýži do vody po dobu 3 minut.
4. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.

A-04 (Kuře)

1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu.
2. Kuře okořeňte podle své chuti.
3. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.
4. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času se na displeji **10** zobrazí „turn“ (obraťte) a zazní 2 pípnutí.
5. Obráťte kuře.
6. Pokračujte v procesu stisknutím  **14**.


A-05 (Ohřívání)

1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu.
2. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.

A-06 (Brambory)

- Doporučujeme používat neloupané brambory stejné velikosti.
1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu. Brambory rovnoměrně rozložte.
 2. Několikrát propíchněte slupku brambor.
 3. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.

A-07 (Maso/pečeně)

1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu.
2. Maso/pečení okořeňte podle své chuti.
3. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.
4. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času se na displeji [10] zobrazí „turn“ (obraťte) a zazní 2 pípnutí.
5. Obráťte maso/pečení.
6. Pokračujte v procesu stisknutím  [14].

A-08 (Kukuřice na pražení)











1. Vložte 100 g kukuřice na pražení (popcornu) do nádoby bezpečné pro mikrovlnku.
2. Spusťte proces.

A-09 (Nápoje)

- i UPOZORNĚNÍ:** Vložte skleněnou tyčinku do nápoje a nechte nádobu ve varném prostoru [8] po dobu 20–30 sekund, aby nedošlo k náhlému vření.
1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu (např. pohárky nebo sklo).
 2. Vyberte příslušný počet porcí a spusťte proces.

A-10 (Zelenina)

1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu.
2. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.

Kód	Potravina/funkce	Hmotnostní rozsah	Časový rozsah	Indikátor funkce mikrovlnné trouby/grilu
A-01	Nudle	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-02	Ryby	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-03	Rýže	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-04	Kuře	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	 [24] (Kombinace 2)
A-05	Ohřívání	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-06	Brambory	230 g, 460 g	5–8 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-07	Maso/pečení	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 [25] (Kombinace 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-09	Nápoje	1–3 porce	1:30–3:50 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)
A-10	Zelenina	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 [27] (Mikrovlnná trouba)

● Tabulka přípravy

Potraviný	Množství	Výkon	Čas	Informace
Rybí filé	400 g	700 W	10–15 min	Přidejte trochu vody a citronovou šťávu.
Zelenina	250 g	600 W	5–10 min	Zeleninu nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.

Potraviný	Množství	Výkon	Čas	Informace
Brambory	500 g	700 W	8–10 min	Brambory nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.
Dezert (např. pudink, dortík)	100–300 g	600 W	1–5 min	Postupujte podle pokynů na obalu dezertu.
Rýže	100 g rýže 250 ml vody	600 W	15 min	Před vařením rýži propláchněte.
Vaječný krém	750 g	500 W	10–15 min	Vaječný krém nalijte na velký talíř.
Sušenky	400 g	600 W	8–10 min	Sušenky položte na velký talíř.
Sekaná	500 g	600 W	23–28 min	Okořeněnou sekanou položte na talíř. Zakryjte talíř poklopem.

● Ohřívání zmrazených potravin

Potraviný	Množství	Výkon	Čas
Polévka	400 ml	600 W	8–10 min
Hustá polévka	500 g	600 W	10–13 min
Přílohy (např. nudle)	500 g	700 W	8–10 min
Zelenina	300 g	500 W	8–10 min

● Recepty

● Čokoládový hrnkový dort

 7 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	2 min

Pár kapek	Vanilkový nebo jiný extrakt (volitelné)
2 polévkové lžice	Čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky (volitelné)

Přísady

4 polévkové lžice	Mouky
¼ polévkové lžice	Prášku do pečiva
4 polévkové lžice	Práškového cukru
2 polévkové lžice	Kakao
1	Vejsce
3 polévkové lžice	Mléka
3 polévkové lžice	Rostlinného oleje

Úprava

1. Do velkého hrnku vhodného do mikrovlnné trouby nasype mouku, prášek do pečiva, moučkový cukr a kakaový prášek. Všechny přísady smíchejte.
2. Přidejte vejce a promíchejte všechny přísady.
3. Přidejte mléko a rostlinný olej. Na přání přidejte vanilkový nebo jiný extrakt. Všechny přísady míchejte, dokud není směs hladká.
4. Na přání přidejte čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky. Všechny přísady smíchejte.
5. Umístěte hrnek do středu otočného talíře **2**. Koláč připravujte při 700 W po dobu 2 minut

nebo dokud koláč nepřestane stoupat a nezuhne.

6. Při vyndávání horkého hrnku používejte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodný koláč!

● Karamelový popcorn

 24 min

 × 8

Doba přípravy:	20 min
Doba vaření:	4 min

Přísady

60 g	Kukuřičná jádra
240 g	Hnědého cukru
60 ml	Kukuřičný sirup
3 polévkové lžíce	Nesolené máslo
½ čajové lžičky	Soli
1 čajová lžička	Vanilkového extraktu
¼ čajové lžičky	Jedlá soda
Pár kapek	Rostlinný olej (volitelně)

Úprava

1. Kukuřičná zrna vložte do papírového sáčku. Na přání přidejte několik kapek rostlinného oleje. Vrchní část sáčku několikrát přehněte, aby se uzavřel.
2. Umístěte sáček doprostřed otočného talíře [2]. Kukuřici připravujte při výkonu 700 W po dobu 4 minut nebo dokud již neuslyšíte zvuk „pukání“.
3. Připravte karamel: Do velké misky vhodné do mikrovlnné trouby dejte cukr, kukuřičný sirup, máslo a sůl. Směs vařte 2 minuty při výkonu 700 W. Směs promíchejte a vařte další 2 minuty při 700 W, dokud se neobjeví spousta bublinek.
4. Do karamelové směsi přidejte vanilkový extrakt a jedlou sodu a dobře promíchejte. Ihned nalijte třetinu horkého karamelu na popcorn v sáčku. Sáček uzavřete a protřepejte, aby se popcorn obalil. Další třetinu karamelu nalijte na popcorn. Sáček

uzavřete a protřepejte. Popcorn přelijte zbylým karamellem a naposledy sáčkem zatřeste.

5. Umístěte sáček doprostřed otočného talíře [2]. Popcorn připravujte 1 minutu při 700 W. Při vyjímání a protřepávání horkého sáčku použijte kuchyňské rukavice.
6. Horký karamelový popcorn nasype do nádoby. Karamelový popcorn nechte asi 20 minut zcela vychladnout. Karamelový popcorn rozlámejte na kousky a vychutnejte si ho!

● Snídaňové brambory

 25 min

 × 2

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	10 min


Přísady

2	Středně velké brambory (oloupané a nakrájené na plátky)
½	Cibule (nakrájená na plátky)
¼ čajové lžičky	Soli
⅛ čajové lžičky	Pepře
¼ čajové lžičky	Česneková sůl
60 g	Sýru čedar (nastrouhaného)

Úprava

1. Vložte plátky brambor a cibule do misky vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Brambory a cibuli osolte, opepřete a osolte česnekovou solí. Vše dobře promíchejte a mísu přikryjte.
3. Mísu umístěte doprostřed otočného talíře [2]. Okořeněné brambory a cibuli připravujte při výkonu 700 W po dobu 9 minut nebo dokud nejsou brambory uvařené.
4. Přidejte sýr a připravujte při 500 W po dobu 1 minuty.
5. Při vyndávání horké mísy používejte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodnou snídani!

● Sekaná

 33–38 min

 × 2–3

Doba přípravy:	10 min
Doba vaření:	23–28 min

Prísady (sekaná)

500 g	Mleté hovězí maso
½	Cibule (nakrájená na kostičky)
1	Vejsce (vyšlehané)
100 g	Strouhanka
¼ čajové lžičky	Pepře
¼ čajové lžičky	Soli

Prísady (omáčky)

75 ml	Vody
1 polévková lžice	Hořčice
2 polévkové lžice	Rajčatový kečup
1 čajová lžička	Cukru
Podle chuti	Petržel (volitelně)

Úprava

- Smíchejte mleté hovězí maso, cibuli, vejce, strouhanku, pepř a sůl.
- Vytvarujte sekanou a položte ji na talíř. Zakryjte talíř poklopem.
- Umístěte talíř do středu otočného talíře **2**. Sekanou připravujte 18–23 minut při 800 W.
- Mezitím smíchejte vodu, hořčici, rajčatový kečup, cukr a petržel (volitelně) v malé misce.
- Jakmile je sekaná hotová, přelijte sekanou omáčkou. Zakryjte talíř poklopem.
- Sekanou s omáčkou vařte dalších 5 minut při 800 W.
- Podávejte a vychutnejte si sekanou!

● Losos

 28 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	23 min


Prísady

400 g	Losos
½ čajové lžičky	Pepře
½ čajové lžičky	Soli
2 čajové lžičky	Vody
¼	Citrónu

Úprava

- V případě potřeby lososa rozmrazte (viz „Rozmrazování podle času“).
- Lososa osolíme a opepříme.
- Položte lososa na talíř. Přidejte vodu. Zakryjte talíř poklopem.
- Umístěte talíř do středu otočného talíře **2**. Lososa připravujte 6 minut při 700 W. Případně zvolte kód **A-02** (viz „Automatické režimy vaření“).
- Před podáváním lososa přidejte trochu citronové šťávy.

● Grilování kuřete

 2 hod.

 × 2–3

Doba přípravy:	2 hod.
----------------	--------

Prísady:

1 celé	Kuře (800–1400 g)
60 ml	Olivového oleje
30 ml	Citronová šťáva
4	Stroužky česneku (nakrájené)
1 polévková lžice	Čerstvý rozmarýn (nasekaný)
1 polévková lžice	Čerstvý tymián (nasekaný)
1 čajová lžička	Paprika
Podle chuti	Sůl a pepř

Příprava:

- Příprava kuřete: Kuře opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovými utěrkami. Odstraňte všechny vnitřnosti.

- Kuře marinujte: V malé misce smíchejte olivový olej, citronovou šťávu, česnek, rozmarýn, tymián, papriku, sůl a pepř. Touto směsí potřete celé kuře, a to i pod kůži a uvnitř. Nechte marinovat v lednici alespoň 1 hodinu, pro dosažení nejlepšího výsledku však přes noc.
- Grilování kuřete: Kuře položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a umístěte ho doprostřed otočného talíře [2]. Otočte [14] jednou proti směru hodinových ručiček. Poté otočte a zvolte automatickou nabídku A-04 pro kuře.
- Zvolte příslušnou hmotnost kuřete. Stlačte [14] pro spuštění procesu vaření.
- Otočte kuře: Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času a zaznění 2 zvukových signálů otevřete dvířka [4] a kuře otočte. Zavřete dvířka a stisknutím [14] pokračujte ve vaření.
- Nechte odpočinout a podávejte: Před porcováním vyjměte kuře z výrobku a nechte ho 10–15 minut odpočívat. To umožní, aby se šťáva znovu rozprostřela a kuře bylo křehčí a chutnější.

● Grilování steaku

 25 min

 × 1

Doba přípravy:	25 min
----------------	--------

Přísady:

1	Steak (vysoký roštěnec, svíčková nebo váš oblíbený kus)
15 ml	Olivového oleje
Podle chuti	Sůl a pepř
Volitelné	Česnekový prášek, cibulový prášek nebo oblíbené steakové koření

Příprava:

- ① UPOZORNĚNÍ:** Pokud byl steak zmrazený, rozmrazte jej podle pokynů v části „Rozmrazování podle hmotnosti“.

- Připravte steak: Steak osušte papírovými utěrkami. Potřete ho z obou stran olivovým olejem a poté ho vydatně osolte, opepřete a okořeňte dalším kořením dle vlastního výběru.
- Grilujte steak: Steak položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a umístěte ho doprostřed otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko **COMB.** [12], poté vyberte C-1 (kombinace 1) a nastavte čas na 20 minut.
- Otočte steak: Po 12 minutách pečení otevřete dvířka [4] a steak otočte. Zavřete dvířka a stisknutím [14] pokračujte ve vaření.
- Zkontrolujte stav přípravy: Zkontrolujte vnitřní teplotu steaku pomocí teploměru na maso. Pro „medium-rare“ se zaměřte na teplotu 57 °C, pro „medium“ se zaměřte na 63 °C a pro „well done“ se zaměřte na 71 °C. Pokud ještě nebylo dosaženo požadovaného stupně propečení, nastavte program znovu a grilujte maso ještě několik minut.
- Nechte odpočinout a podávejte: Před krájením nechte steak několik minut odpočinout při pokojové teplotě. Tím se lépe rozdělí šťáva a steak bude chutnější.

● Zapékané brambory

 50 min



 × 2

Doba přípravy:	50 min
----------------	--------

Přísady:

2 velké	Brambory (nakrájené na tenké plátky)
240 ml	Smetany
240 ml	Mléka
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
100 g	Sýr Gruyère nebo čedar (nastrouhaný)
50 g	Parmezán (nastrouhaný)
15 g	Máslo
Podle chuti	Sůl a pepř

Příprava:

1. Připravte omáčku: Ve velkém hrnci vhodném do mikrovlnné trouby smíchejte smetanu, mléko a česnek. Misku postavte doprostřed otočného talíře [2]. Zahřívajte 3 minuty při výkonu 800 W.
2. Připravte brambory: Přidejte plátky brambor a dobře promíchejte. Otočte  [14] jednou proti směru hodinových ručiček. Poté otočte a zvolte automatickou nabídku A-06 pro brambory. Nastavte hmotnost 460 g a stisknutím  [14] spusíte proces vaření. Zkontrolujte, zda jsou brambory právě měkké. Ochutfe solí a pepřem.
3. Navrstvěte gratinované brambory: Nádobu vhodnou do mikrovlnné trouby potřete máslem. Do misky navrstvěte brambory a každou vrstvu přelijte trochou omáčky. Mezi vrstvy rozprostřete sýr Gruyère nebo Cheddar. Vrchní vrstvu rovnoměrně posypte parmazánem.
4. Zapečte gratin: Postavte formu do středu otočného talíře [2]. **COMB.** [12], poté zvolte C-2 (kombinace 2) a nastavte čas na 35 minut.
5. Nechte odpočinout a podávejte: Gratín vyjměte z výrobku a před podáváním nechte několik minut odpočinout. Tím se chutě propojí.

● Salámová pizza

 25 min

 × 2-3


Doba přípravy:	25 min
----------------	--------

Přísady:

1	Těsto na pizzu (kupované nebo domácí)
120 ml	Omáčky na pizzu
120 g	Mozzarella (nastrouhaná)
60 g	Plátky salámu
30 g	Plátky černých oliv (volitelné)

30 g	Červené cibule (nakrájené na plátky, volitelné)
1 čajová lžička	Oregano (sušené)
Volitelné	Čerstvé lístky bazalky na ozdobu

Příprava:

1. Připravte těsto: Těsto na pizzu rozválejte na požadované tloušťce na lehce pomoučeném povrchu.
2. Přidejte omáčku: Na těsto rovnoměrně rozetřete pizza omáčku a nechte malý volný okraj.
3. Přidejte polevy: Na omáčku nasype strouhanou mozzarellu. Na sýr rovnoměrně rozložte plátky salámu. Podle potřeby přidejte černé olivy a červenou cibuli. Posypte sušeným oreganem.
4. Pizzu upečte: V závislosti na požadovaném výsledku se doporučují dva programy:
 - Pro křupavou a hluboce propečenou pizzu ji opatrně položte na stojan grilu [3] a poté umístěte stojan grilu doprostřed otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko  [16] pro grilování a nastavte dobu přípravy 15 minut.
 - Pro rychlejší propečení pizzu opatrně položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a poté jej umístěte do středu otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko **COMB.** [12], poté zvolte C-1 (kombinace 1) a nastavte čas na 10 minut.
5. Ozdobte a podávejte: Vyjměte pizzu a nechte ji několik minut vychladnout. Podle potřeby ozdobte čerstvými lístky bazalky. Nakrájejte na kousky a podávejte horké.

● Makaróny se sýrem

 45 min

 × 1

Doba přípravy:	45 min
----------------	--------

Přísady:

300 g	(Loketní) makaróny
60 g	Máslo
60 g	Univerzální mouky
480 ml	Mléka
200 g	Sýru čedar (nastrouhaného)
½ čajové lžičky	Soli
¼ čajové lžičky	Černého pepře
¼ čajové lžičky	Paprika (volitelné)
30 g	Parmezán (nastrouhaný, volitelné)

Příprava:

1. Uvařte těstoviny: Vezměte velký hrnc s osolenou vodou vhodný do mikrovlnné trouby, přidejte makaróny a umístěte je doprostřed otočného talíře [2]. Otočte [14] jednou proti směru hodinových ručiček. Poté otočením zvolte automatickou nabídku A-01 pro těstoviny. Nastavte hmotnost na 300 g a stisknutím [14] spusťte proces vaření. Na konci doby vaření těstoviny slijte a odložte stranou.
2. Připravte sýrovou omáčku: Máslo rozpustíte ve středně velkém hrnci na mírném ohni. Vmíchejte mouku a vařte asi 1 minutu, dokud se nevytvoří hladká pasta. Postupně vmíchejte mléko a pokračujte v míchání, dokud směs nebude hladká a hustá.
3. Přidejte sýr: Sundejte pánev z ohně a vmíchejte nastrouhaný sýr čedar, dokud se nerozpustí a nezůstane hladký. Podle chuti osolte, opepřete a přidejte mletou papriku.
4. Smíchejte těstoviny a omáčku dohromady: Přidejte uvařené makaróny do sýrové omáčky a míchejte, dokud se těstoviny rovnoměrně neobalí.
5. Připravte zlatavou kůrku: Vložte makarony a sýrovou omáčku do zapékací misky vhodné do mikrovlnné trouby a posypte je strouhaným parmezánem. Umístěte formu na nákyt do středu otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko [16] pro grilování a nastavte dobu

grilování na 10 minut. Grilujte, dokud kůrka nezíská zlatohnědou barvu a nezačne bublat.

6. Podávejte a pochutnejte si.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálenin! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poškození!

- Nepoužívejte čisticí spreje nebo jiné agresivní čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal na povrchu.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- Vyčistěte výrobek po vychladnutí. Částečně vysušené zbytky potravin nelze snadno odstranit.
- Kryt: Čistěte kryt výrobku vlhkým hadříkem.
- Varný prostor: Udržujte varný prostor [8] stále čistý. Pokud stříkance potravin nebo skvrny ulpívají na stěnách výrobku, otřete je vlhkým hadříkem.


V případě potřeby použijte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Potom otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku.

- Otočný talíř a stojan grilu: Pravidelně čistěte otočný talíř [2] a stojan grilu [3] teplou mýdlovou vodou. Otočný talíř a stojan grilu jsou vhodné pro myčky nádobí.
- Stříkance a znečištění: Pravidelně používejte vlhký hadřík k odstranění stříkanců a znečištění z následujících komponent:
 - Rámy dveří [5] (obě strany)
 - Rukojeť [6]
 - Zámek [7]
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří [4] a související komponenty

- Kondenzační voda: Pokud se shromažďuje kondenzovaná voda na nebo kolem vnější strany dveří, seřete je měkkým hadříkem. To může nastat, když je výrobek provozován v extrémně vlhkých podmínkách.
- Vůně: Pravidelně odstraňujte zápachy. Postavte hlubokou mikrovlnnou misku –

naplněnou šálkem vody a šťávou a slupkou z jednoho citronu – do varného prostoru [8]. Směs zahřívejte po dobu 5 minut. Otřete varný prostor a důkladně ho vyřete dosucha měkkým hadříkem.

● Odstraňování poruch

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Výrobek nezačne vařit.	Dveře nejsou správně zavřeny.	Zavřete dveře.
Otočný talíř [2] dělá při otáčení velký hluk.	Otočný talíř [2] není správně umístěn na smykovém nákrůžku a na aretaci. Smykový nákrůžek [2] a/nebo dno varného prostoru [8] jsou špinavé.	Umístěte otočný talíř [2] správně do varného prostoru [8]. Vyčistěte smykový nákrůžek [2] a dno varného prostoru [8].
Světlo uvnitř výrobku nefunguje.	Je vadný osvětlovací prostředek.	Obraťte se na zákaznický servis.
Ventilátor nelze zastavit stisknutím tlačítka  [13] ani otevřením dvířek [4].	Proces vaření byl ukončen. Výrobek se přepne do režimu povinného chlazení.	Počkejte, až se ventilátor přestane otáčet. Ventilátor se otáčí po dobu 3 minut.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícími významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

Výrobek:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si

uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 484646_2501) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz



















Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana 157
Úvod	Strana 158
Používanie v súlade s určením	Strana 158
Rozsah dodávky	Strana 158
Popis súčiastok	Strana 158
Technické údaje	Strana 158
Bezpečnostné upozornenia	Strana 159
Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre	Strana 163
Používanie vhodného riadu	Strana 164
Pred prvým použitím	Strana 164
Inštalácia produktu	Strana 165
Montáž	Strana 165
Obsluha	Strana 165
Pohotovostný režim	Strana 165
Nastavenie času	Strana 165
Rýchle varenie v mikrovlnnej rúre	Strana 166
Režim mikrovlnnej rúry	Strana 166
Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia	Strana 166
Režim grilovania	Strana 166
Kombinovaný režim	Strana 167
Rozmrazovanie podľa nastaveného času	Strana 167
Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti	Strana 167
Kuchynský časovač	Strana 168
Odložená funkcia varenia	Strana 168
Detská poistka	Strana 168
Automatické režimy varenia	Strana 168
Tabuľka k vareniu	Strana 170
Ohrievanie mrazených potravín	Strana 170

Recepty	Strana 171
Hrnčekový čokoládový koláč	Strana 171
Karamelové pukance	Strana 171
Raňajkové zemiaky	Strana 172
Fašírky	Strana 172
Lososa	Strana 173
Grilovanie kuraťa	Strana 173
Grilovanie steaku	Strana 173
Zapečené zemiaky	Strana 174
Salámová pizza	Strana 174
Makaróny so syrom	Strana 175
Čistenie a starostlivosť	Strana 176
Odstránenie porúch	Strana 177
Likvidácia	Strana 177
Záruka	Strana 177
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 178
Servis	Strana 178

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, v stručnom návode, v návode na rýchly štart a na obale sa používajú nasledujúce výstražné upozornenia:

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>		<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
		<p>Hz</p>	<p>Hertz (sieťová frekvencia)</p>
		<p>W</p>	<p>Watt</p>
	<p>VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p>Symbol ochranného uzemnenia</p>
			<p>Produkt používajte len v suchých interiéroch.</p>
	<p>POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>		<p>Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!</p>
			<p>Pozor, horúci povrch!</p>
	<p>OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.</p>		<p>Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>
	<p>UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>		<p>Vhodné do umývačky riadu (len otočný tanier 2 a grilovací stojan 3)</p>
	<p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>		<p>Naskenujte a otvorí sa vám online návod.</p>
	<p>Bezpečnostné upozornenia</p>		
	<p>Manipulačné pokyny</p>		

MIKROVLNNÁ RÚRA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na ohrievanie a prípravu potravín. Produkt nepoužívajte na iné účely.
- Produkt je vhodný iba na používanie v súkromných domácnostiach a nesmie sa používať v medicínskych alebo komerčných oblastiach.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky







Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v riadnom stave. Pred použitím odstráňte všetok obalový materiál.

- 1 Mikrovlnná rúra
- 1 Otočný tanier
- 1 Uzáver
- 1 Obežný krúžok
- 1 Grilovací stojan
- 1 Návod na rýchly štart

● Popis súčastok

(Obr. A)

- 1 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 2 Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom
- 3 Grilovací stojan
- 4 Dvere (tesnenie dverí)
- 5 Rám dverí
- 6 Rukoväť

- 7 Zaisťovací uzáver
- 8 Ohrievací priestor
- 9 Prehľad programov
- 10 Displej
- 11 Tlačidlo  (Časovač/čas)
- 12 Tlačidlo **COMB.** (Grilovanie/mikrovlnná rúra)
- 13 Tlačidlo  (Stop/vymazať)
- 14  Otočný gombík (Automatické varenie/čas/hmotnosť) s tlačidlom (Štart/rýchly štart)
- 15 Tlačidlo  (Rozmrazovanie)
- 16 Tlačidlo  (Grilovanie)
- 17 Tlačidlo  (Mikrovlnná rúra)

(Obr. B)

- 18 **AUTO** (Automatické varenie)
- 19  (Ventilátor)
- 20  (Odpočítavanie)
- 21  (Časovač)
- 22  (Detská poisťka)
- 23 Zobrazenie hodnôt
- 24  (Kombinácia 2)
- 25  (Kombinácia 1)
- 26  (Grilovanie)
- 27  (Mikrovlnná rúra)
- 28  (Rozmrazovanie)
- 29 Výber menu

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	1200 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,3 W
Trieda ochrany:	I
Dodávaný výkon:	800 W
Vstupný výkon (grilovanie):	1000 W
Frekvencia mikrovlnnej rúry:	2450 MHz
Objem ohrievacieho priestoru:	pribl. 20 litrov

- Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN 55011.
- V súlade s touto normou je tento produkt klasifikovaný ako prístroj skupiny 2 triedy B.

- Skupina 2 = produkt vytvára vysokofrekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na tepelnú úpravu potravín.
- Prístroj triedy B = produkt je vhodný na používanie v domácnostiach.



Bezpečnostné upozornenia

SKÔR AKO BUDETE PRODUKT POUŽÍVAŤ, OBOZNÁMTE SA SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A S POKYNNI NA POUŽÍVANIE! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade vecných alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny pre bezpečné používanie produktu a porozumeli z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Deti sa nesmú s produktom hrať.
Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Produkt a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Pri prevádzke produktu v kombinovanom režime odporúčame, aby deti produkt používali výlučne pod dozorom dospeljej osoby, pretože môže byť horúci.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Ak sú poškodené dvere alebo tesnenia dverí, nesmiete produkt prevádzkovať, kým

nebude opravený príslušným kvalifikovaným personálom.

⚠ VÝSTRAHA! Pre každého, kto nie je odborníkom, je nebezpečné vykonávať servisné práce alebo opravy, ktoré vyžadujú odstránenie krytu chrániaceho pred mikrovlnným žiarením.

⚠ VÝSTRAHA! Tekutiny alebo iné potraviny sa nemôžu ohrievať v uzavretých nádobách, lebo by mohli ľahlo vybuchnúť.

- Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Tento produkt je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, napr.:
 - Kuchynské priestory v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
 - Poľnohospodárske usadlosti;
 - Pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - Raňajkové penzióny a podobné oblasti.
- Nad hornou stranou produktu musí byť zachovaný voľný priestor minimálne 20 cm.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie vo varných prístrojoch s mikrovlnnou rúrou.
- Grilovací stojan **3** a iné kovové predmety nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry alebo kombinovanom režime. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!
- Ak ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, mali by ste produkt sledovať, keďže hrozí nebezpečenstvo vznietenia.
- Tento produkt je určený na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zahrievanie vyhrievacích vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne, môže predstavovať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Ak uniká dym, musíte produkt vypnúť alebo odpojiť z elektrickej siete, zároveň nechať dvere zatvorené, aby sa uhasili plamene.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené erupzívne varenie,

preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.

- Obsah dojčenských fľašiek a pohárov s detskou výživou musíte premiešať alebo pretrepať a pred použitím musíte skontrolovať teplotu, aby sa predišlo popáleniu.
- Vajcia so škrupinou a celé uvarené vajcia by ste nemali v mikrovlnnej rúre ohrievať, pretože po ukončení ohrievania v mikrovlnnej rúre by mohli explodovať.
- Produkt pravidelne čistíte a odstráňte zvyšky jedál.
- Nedostatočná čistota produktu môže viesť k zničeniu povrchu, čo môže negatívne ovplyvniť životnosť a môže viesť k možným nebezpečným situáciám.
- Produkt nečistíte parným čističom.
- Produkt je určený na používanie ako samostatne stojaci. Nesmie sa umiestniť do skrine alebo na podobné miesta.

DODATOČNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Osoby s kardiostimulátorom by sa mali informovať u svojho

lekára ohľadne rizík skôr, ako uvedú produkt do prevádzky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!

Produkt je počas prevádzky horúci. Počas používania alebo bezprostredne po ňom sa produktu nedotýkajte.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt nepoužívajte, ak spadol alebo má viditeľné poškodenia.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací

kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Inštalácia produktu

⚠ OPATRNE! Neumiestňujte produkt nad teplú pec alebo iné zariadenie, ktoré vytvára teplo. Inštalácia na takomto mieste by mohla spôsobiť poškodenie produktu.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru! Z obalov potravín, ktoré chcete ohrievať, odstráňte všetky kovové uzávery.


- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neprevádzkujte, ak je prázdny.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.
- Do blízkosti produktu neukladajte horľavé materiály.
- Produkt nie je určený na prevádzkovanie s externým spínačom alebo samostatným ovládacím systémom.

Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením ako aj kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
-  Neodstraňujte svetlosivú kryciu slúdobnú dosku, ktorá je upevnená v ohrievacom priestore na ochranu rúk s magnetickým poľom.
- Ak je potrebné vymeniť svietidlá vo vnútri produktu, poverte tým kvalifikovaného odborníka.
- Tieto komponenty pravidelne čistite vlhkou handričkou:
 - Rám dverí **5** (obe strany)
 - Rukoväť **6**
 - Zaisťovací uzáver **7**
 - Priehľadné okno (obe strany)
 - Tesnenie dverí **4** a príslušné súčiastky

- Vyčistíte produkt a príslušenstvo podľa popisu v kapitole „Čistenie a starostlivosť“.

FUNKČNÉ PORUCHY S INÝMI PRÍSTROJMI

Prevádzka produktu môže spôsobiť poruchy vášho rádia, televízora alebo podobných prístrojov.

Ak sa takéto poruchy vyskytnú, môžete ich zmierniť alebo upraviť pomocou nasledovných pomocných opatrení:

- Čistenie dverí a tesnení dverí produktu.
- Opätovné nastavenie antény vášho rádia alebo televízora. Priestorovo oddelíte produkt a prijímač.
- Dajte produkt ďalej od prijímača.
- Produkt zapojte do inej zásuvky. Produkt a prijímač by mali byť zapojené na rôzne elektrické okruhy.

PREVENTÍVNE OPATRENIA NA ZABRÁNENIE NADMERNÉMU KONTAKTU SO ŽIARENÍM MIKROVLNNEJ RÚRY

- Produkt sa nepokúšajte prevádzkovať s otvorenými dverami.

Môže to spôsobiť kontakt s potenciálne škodlivou dávkou mikrovlnného žiarenia.

Je rovnako dôležité, aby neboli porušené bezpečnostné blokovania, alebo aby sa s nimi nemanipulovalo.

- Do dverí nekladajte žiadne predmety. Dbajte na to, aby na tesniacich plochách neostali žiadne zvyšky potravín alebo čistiacich prostriedkov.

● Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre

- **Doba ohrievania:** Dávajte pozor na dobu ohrievania. Zvoľte najkratšiu uvedenú dobu ohrievania a v prípade potreby ju predĺžte. Príliš dlho ohrievané potraviny môžu začať dymiť alebo sa zapáliť.
- **Potraviny:** Potraviny usporiadajte v produkte rovnomerne. Nakrájajte potraviny na zhruba rovnako veľké kusy. Najhrubšie kusy ukladajte po krajoch.
- **Zakrytie potravín:** Potraviny počas ohrievania zakrývajte pokrievkou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pokrievka zabraňuje striekaniu a prispieva k tomu, aby sa jedlá ohrievali rovnomerne.
- **Otáčanie potravín:** Potraviny počas ohrievania v produkte jedenkrát otočte, aby sa jedlá ako kurence alebo hamburger rýchlejšie ohrievali. Veľké kusy potravín, ako napr. pečené mäso, musíte minimálne raz otočiť. Malé potraviny, ako napr. fašírky, po polovici doby ohrievania poukladajte nanovo inak. Otočte fašírky a preložte ich zo stredy smerom ku kraju.
- **Potraviny so šupou/škrupinou:** Šupku zemiakov, párkov a podobných potravín pred ohrievaním prepichnete. Mohli by vybuchnúť.

- **Potraviny s hrubou šupkou/škrupinou:** Tekvice, jablká, gaštany a podobné potraviny pred ohrievaním prepichnete.
- **Tuk alebo olej:** V produkte neroztápaajte zmrazený tuk alebo olej. V produkte nefritujte. Tuk alebo olej sa môžu vznietiť.
- **Nápoje:** Pri ohrievaní nápojov v produkte môže dôjsť k časovo oneskorenému bublaniu, ak nápoj vrije. Buďte preto pri manipulácii s nádobami opatrný. Aby ste zabránili náhlemu vreniu:
Ak je to možné, vložte do tekutiny počas ohrievania vhodnú sklenenú tyčku. Nechajte stáť tekutinu po ohriatí asi 20 sekúnd v ohrievacom priestore [8], aby ste zabránili neočakávanému kľokotaniu.
- **Pukance:** Používajte len pukance vhodné do mikrovlnnej rúry.

● Používanie vhodného riadu

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Grilovací stojan [3] a iné kovové

Riad na varenie	Mikrovlnná rúra	Grilovanie	Kombinácia
Sklo odolné proti teplu	Áno	Áno	Áno
Sklo neodolné proti teplu	Nie	Nie	Nie
Keramika odolná proti teplu	Áno	Áno	Áno
Plastový riad (vhodný do mikrovlnných rúr)	Áno	Nie	Nie
Kuchynské utierky	Áno	Nie	Nie
Kovový podnos/doska, grilovací stojan [3]	Nie	Áno	Nie
Hliníková fólia a hliníková nádoba	Nie	Áno	Nie

● Pred prvým použitím

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Produkt neprevádzkujte, ak je prázdny.

❗ UPOZORNENIA:

- Pri prvom použití produktu sa môže objaviť mierny zápach. Dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.
- Keď otvoríte dvere [4], na ráme uvidíte nálepku s prehľadom programov [9]. Ak na tomto mieste nie je žiadna nálepka, nájdete ju vo vnútri ohrievacieho priestoru [8]. Vyberte

predmety nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry alebo kombinovanom režime. Kovы odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

- Ideálny materiál na používanie v mikrovlnnej prepúšťa mikrovlnné žiarenie, aby energia mohla preniknúť do nádoby a zohriať jedlo. Mikrovlny nie sú schopné prenikať cez kov. Z tohto dôvodu by ste nemali používať kovové nádoby a kovový riad.
- Keď produkt používate na ohrievanie, nemali by sa používať žiadne produkty z recyklovaného papiera. Mohli by obsahovať drobné zvyšky kovu, ktoré dokážu vytvárať iskry a/alebo spôsobiť požiar.
- Namiesto štvorcových alebo podlhovastých nádob odporúčame používať okrúhle/oválne riady, pretože jedlo v rohových oblastiach má tendenciu sa prevariť. Nasledujúci zoznam obsahuje všeobecné pokyny, ktoré vám pomôžu pri výbere správneho riadu.

si nálepku v požadovanom jazyku a nalepte si ju na miesto na prehľad programov. Na nálepkách sú popísané symboly tlačidiel a automatické režimy varenia.

1. Odstráňte obalový materiál (vrátane plastového vrečka, všetkých lepiacich pásov aj ochranných dosiek vo vnútri ohrievacieho priestoru [8]). Skontrolujte, či sú všetky časti kompletné.
2. Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri „Čistenie a starostlivosť“).
3. Na odstránenie vody alebo prachu z povrchu použite suchú handru.

● Inštalácia produktu

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo

požiaru! Tento produkt nie je vhodný na montáž do kuchynskej linky. V uzavretých skrinách nie je zaručené dostatočné vetranie produktu. Produkt by sa mohol poškodiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru!

- Postavte produkt na rovnú plochu s dostatočným priestorom na vetranie:
 - Medzi produktom a okolitými stenami (vrátane bočnej a zadnej steny) musí ostať aspoň 10 cm voľného priestoru. Dvere sa musia dať úplne otvoriť.
 - Nad hornou stranou produktu musí byť zachovaný voľný priestor minimálne 20 cm.

● Montáž

1. Nasuňte uzáver [2] na pohon otočného taniera (v ohrievacom priestore [8]).
2. Položte obežný krúžok [2] na pohyblivú plochu (v ohrievacom priestore [8]).
3. Položte otočný tanier [2] na obežný krúžok a uzáver. Otočný tanier musí správne priliehať na uzáver.
4. Zapojte sieťovú zástrčku [1] do sieťovej zásuvky.

● Obsluha

ⓘ UPOZORNENIA:

- Po ukončení procesu varenia sa na zobrazení hodnôt [23] zobrazí „End“ (koniec). Kým nestlačíte [Stop] [13] alebo neotvoríte dvere, každé 2 minúty zaznie 5 pípnutí.
- V režimoch rýchle varenie, mikrovlnná rúra, grilovanie a kombinovanom režime môžete vždy otočením [14] predĺžiť čas varenia o 30 sekúnd.
- Ak počas prevádzky stlačíte nejaké tlačidlo, bzučiak zaznie jedenkrát.
- Ak počas procesu varenia jedenkrát stlačíte [Stop] [13], program sa preruší. Stlačte [14] a program bude pokračovať. Ak dvakrát stlačíte [Stop], program sa ukončí.

- Produkt je vybavený režimom šetrenia energie. V pohotovostnom režime alebo po ukončení procesu varenia podsvietenie displeja [10] stmavne, ak v priebehu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo alebo neotčítate [14]. Aby sa displej rozsvietil, stlačte požadované tlačidlo alebo otočte [14].
- Keď sa ukončí program varenia, ktorý trval >2 minúty, ventilátor sa spustí na 3 minúty, aby sa schladil ohrievací priestor [8]. Rozsvieti sa [19] a zablíkajú „End“ (koniec). Počas chladiacej fázy sa ventilátor nedá zastaviť tým, že otvoríte dvere [4] alebo stlačíte [Stop] [13]. Pred opakovaným použitím produktu počkajte, kým sa ventilátor zastaví. Tým sa predĺži životnosť produktu.
- Maximálny čas varenia všetkých manuálnych programov je 95 minút. Otočením [14] proti smeru hodinových ručičiek nastavte čas od 10 sekúnd do 95 minút.

Časové rozpätie	Interval
<5 minút	10 sekúnd
5–10 minút	30 sekúnd
10–30 minút	1 minúta
>30 minút	5 minút






● Pohotovostný režim

- Keď sa produkt prvýkrát pripojí k napájaniu, zaznie pípnutie. Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji [10] sa zobrazí „0:00“.
- Ak v režime výberu programu do 60 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, produkt sa prepne do pohotovostného režimu.



● Nastavenie času

ⓘ **UPOZORNENIE:** Ak sa produkt odpojí od napájania, čas sa musí znova nastaviť.

1. V pohotovostnom režime podržte [11] stlačené 3 sekundy. Je zvolený 12-hodinový formát. Na displeji [10] sa zobrazí „Hr12“.
2. Otočením [14] si zvolíte 12- alebo 24-hodinový formát.
Hr12: 12-hodinový formát

- Hr24: 24-hodinový formát
3. Na potvrdenie stlačte  **14**.
 4. Otočením  **14** nastavte hodiny.
 5. Na potvrdenie stlačte  **14**.
 6. Otočením  **14** nastavte minúty.
 7. Na potvrdenie stlačte  **14**.

● Rýchle varenie v mikrovlnnej rúre

- V pohotovostnom režime stlačte jedenkrát  **14**. Na displeji **10** sa zobrazí „0:30“.  **27** bliká.
Proces varenia sa automaticky spustí na plný výkon.
Každé stlačenie tlačidla predĺži čas varenia o 30 sekúnd. Maximálny čas varenia je 95 minút.

● Režim mikrovlnnej rúry

Použitie príslušenstvo:

Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom **2**

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Grilovací stojan **3** a iné kovové

● Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia

Displej	Výstupný výkon	Použitie
P800	800 W	Bravčové mäso, mleté mäso, fašírky, mrazené jedlo
P700	700 W	Ryby, zemiaky, pukance, koláče, cestoviny
P600	600 W	Nápoje, ohrievanie mlieka, opätovné ohrievanie, ryža
P500	500 W	Zelenina, hustá zeleninová polievka, vaječný krém
P400	400 W	Polievky, ohrievanie chleba
P300	300 W	Rozmrazovanie mäsa, topenie masla/čokolády/syra
P200	200 W	Rozmrazovanie zeleniny, udržiavanie teploty
P100	100 W	Topenie zmrzliny

● Režim grilovania


Použitie príslušenstvo:








Grilovací stojan **3**

i UPOZORNENIA:


- Režim grilovania je vhodný predovšetkým na tenké plátky mäsa, steak, rebierka, kebaby, klobásky a časti kuraja. Režim grilovania





predmety nikdy nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

i **UPOZORNENIE:** Počas procesu varenia môžete stlačením  **17** skontrolovať výkonnostný stupeň.

1. V pohotovostnom režime stlačte  **17**. Na zobrazení hodnôt **23** sa zobrazí „P800“.  **27** sa rozsvieti.
2. Otočením  **14** si zvolíte iný výkonnostný stupeň.
Otočenie v smere hodinových ručičiek:
P800→P100→P200→...→P800
Otočenie proti smeru hodinových ručičiek:
P800→P700→P600→...→P800
3. Na potvrdenie stlačte  **14**.
4. Otočením  **14** nastavte čas varenia. Maximálny čas varenia je 95 minút.
5. Na potvrdenie stlačte  **14**.  **27** bliká.

je vhodný aj na teplé sendviče a zapekané pokrmy.

- Počas procesu varenia alebo prerušenej prevádzky môžete stlačením  **16** skontrolovať režim varenia. Na displeji **10** sa na 3 sekundy zobrazí „G“ ako režim grilovania.





- Neodstraňujte 3 silikónové nožičky z grilovacieho stojana [3]. Silikónové nožičky držia grilovací stojan, aby sa nezošmykol.
- 1. V pohotovostnom režime stlačte  [16].
- 2. Otočením  [14] nastavte čas varenia. Maximálny čas varenia je 95 minút.
- 3. Na potvrdenie stlačte  [14].  [26] sa rozsvieti.

● Kombinovaný režim






Použitie príslušenstvo:

Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom [2]

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Grilovací stojan [3] a iné kovové predmety nikdy nepoužívajte v kombinovanom režime. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!








1. V pohotovostnom režime stlačte **COMB.** [12]. Na zobrazení hodnôt [23] sa zobrazí „C-1“. Na displeji [10] sa zobrazí  [25].
2. Otočením  [14] si zvolíte „C-1“ alebo „C-2“.
 - C-2: Ryby, zapekané pokrmy (na displeji [10] sa zobrazí  [25])
 - C-1: Steak, hydina, pizza (na displeji [10] sa zobrazí  [24])

Režim	Režim grilovania	Režim mikrovlnnej rúry
Kombinácia 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombinácia 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Na potvrdenie stlačte  [14].
4. Otočením  [14] nastavte čas varenia. Maximálny čas varenia je 95 minút.
5. Na potvrdenie stlačte  [14]. Bliká  [24] (pre C-2) alebo  [25] (pre C-1).









● Rozmrazovanie podľa nastaveného času

ⓘ UPOZORNENIE: Na rozmrazenie 500 g mletého mäsa odporúčame čas rozmrazovania 18 minút.

1. V pohotovostnom režime stlačte ***[*]** [15]. Na zobrazení hodnôt [23] sa zobrazí „dEF1“.  [27] a  [28] sa rozsvietia.
2. Na potvrdenie stlačte  [14].
3. Otočením  [14] nastavte trvanie rozmrazovania. Maximálny čas rozmrazovania je 95 minút.
4. Na spustenie procesu stlačte  [14].  [27] a  [28] blikajú.

● Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti

ⓘ UPOZORNENIE: Akonáhle zadáte hmotnosť potravín, ktoré sa majú rozmraziť, trvanie a výkon rozmrazovania sa nastavia automaticky.

1. V pohotovostnom režime stlačte ***[*]** [15]. Na zobrazení hodnôt [23] sa zobrazí „dEF1“.  [27] a  [28] sa rozsvietia.
2. Otočením  [14] si zvolíte „dEF2“.
3. Na potvrdenie stlačte  [14].
4. Otočením  [14] nastavte hmotnosť potravín, ktoré sa majú rozmraziť, na škále od 100 do 1800 g.
5. Na spustenie procesu stlačte  [14].  [27] a  [28] blikajú.

ⓘ UPOZORNENIE: Počas rozmrazovania sa po uplynutí ½ času na displeji [10] zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia. Ak potraviny neotočíte, proces bude pokračovať, kým neuplynie čas.

Ak je čas rozmrazovania menej než 90 sekúnd, zaznejú 2 pípnutia po uplynutí ½ času. V tomto prípade sa na displeji [10] nezobrazí „turn“ (otočiť).

- Pomocou rukoväte **6** otvorte dvere. Čas na displeji **10** sa zastaví.
- Otočte potraviny. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky, pretože potraviny sú horúce.
- Dvere zavrite za rukoväť **6**.
- Stlačte **14** a proces bude pokračovať.

Hmotnosť rozmrazovania	Čas rozmrazovania
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Kuchynský časovač

❗ UPOZORNENIA:

- Časovač sa dá nastaviť na ľubovoľnú hodnotu od 10 sekúnd do 95 minút.
 - Funkcia časovača sa dá používať nezávisle od prevádzky mikrovlnnej rúry.
 - Časovač sa dá počas odpočítavania kedykoľvek prerušiť, a to stlačením **13**.
- V pohotovostnom režime stlačte jedenkrát **11**. Na displeji **10** sa zobrazí „00:00“.
 - Otočením **14** nastavte čas.
 - Na potvrdenie stlačte **14**. Čas sa začne odpočítavať.
 - Keď časovač uplynie, zaznie 5 pípnutí.

● Odložená funkcia varenia

❗ UPOZORNENIA:

- Proces varenia sa spustí automaticky po uplynutí odpočítavania.
 - Počas odloženia môžete program prerušiť stlačením **13**.
 - Počas funkcie odpočítavania nie sú k dispozícii nasledovné funkcie: Rýchle varenie a rozmrazovanie podľa času/hmotnosti
 - Stlačením **11** môžete skontrolovať aktuálny čas. Na displeji **10** sa po 3 sekundách znova objaví nastavený čas.
- Najprv si v pohotovostnom režime zvolte program varenia.
 - Stlačte **11**, **20** sa rozsvieti.
 - Otočením **14** nastavte hodiny požadovaného času spustenia.
 - Na potvrdenie stlačte **14**.
 - Otočením **14** nastavte minúty požadovaného času spustenia.
 - Na spustenie odloženej funkcie varenia stlačte **14**. Príslušný symbol programu varenia, ukazovateľ času a **20** blikajú.





● Detská poistka

❗ **UPOZORNENIE:** Túto funkciu používajte, ak chcete zabrániť deťom v používaní produktu bez dozoru.

- Aktivácia:** Tlačidlo **13** držte stlačené 3 sekundy. Zaznie pípnutie. **22** sa rozsvieti.
- Deaktivácia:** Tlačidlo **13** držte stlačené 3 sekundy. Zaznie pípnutie. **22** zhasne. Zaznie ďalšie pípnutie.

● Automatické režimy varenia

- ❗ **UPOZORNENIE:** Výsledok automatického procesu varenia závisí od faktorov ako tvar a veľkosť potravín, požadovaný stupeň uvarenia určitých potravín a od toho, ako potraviny do produktu položíte. Ak výsledok nie je uspokojivý, čas varenia náležite prispôbte.
- V pohotovostnom režime otočte **14** jedenkrát proti smeru hodinových ručičiek.

- Potom si otočením  zvolíte iný kód (pozri nasledovnú tabuľku).
- Na potvrdenie stlačte  **14**.
 - Otočením  **14** nastavíte hmotnosť potravín alebo počet porcií.
 - Na spustenie procesu stlačte  **14**.

A-01 (Cestoviny)

- Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
- Pridajte požadované množstvo cestovín. Počíta sa čistá hmotnosť cestovín bez vody.
- Naplňte do nádoby vhodné množstvo vody.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť cestovín a spustíte proces.
- Po ukončení procesu nechajte cestoviny 2–3 minúty odležať a vylejte vodu.


A-02 (Ryby)

- Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Rybu rovnomerne rozdeľte.
- Rybu okoreňte podľa chuti (napr. maslom alebo masťou).
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-03 (Ryža)

- Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
- Nádobu naplňte vodou. Pomer je 2 ml vody a 1 g ryže. Pomer si môžete prispôbiť podľa chuti.
- Ryžu nechajte namočenú vo vode 3 minúty.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-04 (Kura)

- Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Kura okoreňte podľa chuti.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.
- Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času sa na displeji **10** zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia.
- Otočte kura.
- Stlačte  **14** a proces bude pokračovať.


A-05 (Zohrievanie)

- Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-06 (Zemiaky)

- Odporúčame použiť neošúpané zemiaky rovnakej veľkosti.
- Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zemiaky rovnomerne rozdeľte.
 - Do zemiakových šupiek viackrát pichnete.
 - Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.


A-07 (Mäso/Pečienka)

- Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
- Mäso/pečienku okoreňte podľa chuti.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.
- Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času sa na displeji **10** zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia.
- Otočte mäso/pečienku.
- Stlačte  **14** a proces bude pokračovať.

A-08 (Pukance)

- 100 g pukancov dajte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.
- Spustíte proces.



A-09 (Nápoje)

-  **UPOZORNENIE:** Vložte do nápoja sklenenú tyčinku a nádobu nechajte 20–30 sekúnd postáť v ohrievacom priestore **8**, aby ste zabránili náhlemu uvareniu.

- Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry (napr. hrnček alebo pohár).
- Zvoľte príslušné množstvo porcií a spustíte proces.

A-10 (Zelenina)

- Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
- Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

Kód	Potravina/funkcia	Škála hmotností	Časová škála	Zobrazenie mikrovlnná rúra/funkcia grilovania
A-01	Rezance	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-02	Ryby	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (mikrovlnná rúra)

Kód	Potravina/ funkcia	Škála hmotností	Časová škála	Zobrazenie mikrovlnná rúra/funkcia grilovania
A-03	Ryža	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-04	Kura	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (kombinácia 2)
A-05	Zohrievanie	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-06	Zemiaky	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-07	Mäso/ Pečienka	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (kombinácia 1)
A-08	Pukance	100 g	2:40 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-09	Nápoje	1-3 porcie	1:30-3:50 min	 27 (mikrovlnná rúra)
A-10	Zelenina	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (mikrovlnná rúra)

● Tabuľka k vareniu

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas	Informácie
Rybie filé	400 g	700 W	10-15 min	Pridajte trochu vody a citrónovej šťavy.
Zelenina	250 g	600 W	5-10 min	Zeleninu nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Zemiaky	500 g	700 W	8-10 min	Zemiaky nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Dezert (napr. puding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Postupujte podľa pokynov na obale dezertu.
Ryža	100 g ryže 250 ml vody	600 W	15 min	Pred varením ryžu opláchnite.
Vaječný krém	750 g	500 W	10-15 min	Vaječný krém dajte na veľký tanier.
Sušienky	400 g	600 W	8-10 min	Sušienky dajte na veľký tanier.
Fašírky	500 g	600 W	23-28 min	Okorenené fašírky dajte na tanier. Tanier zakryte pokrievkou.

● Ohrievanie mrazených potravín

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas
Polievka	400 ml	600 W	8-10 min

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas
Dusenie	500 g	600 W	10–13 min
Prílohy (napr. cestoviny)	500 g	700 W	8–10 min
Zelenina	300 g	500 W	8–10 min

● Recepty

● Hrnčekový čokoládový koláč

 7 min


 × 1

Čas prípravy:	5 min
Doba ohrievania:	2 min

Prísady

4 PL	Múky
¼ PL	Prášku do pečiva
4 PL	Kryštálového cukru
2 PL	Kakaového prášku
1	Vajce
3 PL	Mlieka
3 PL	Rastlinného oleja
Pár kvapiek	Vanilkového extraktu alebo iného extraktu (voliteľné)
2 PL	Kúskov čokolády, orechov alebo hrozienok (voliteľné)

Príprava

- Do veľkého hrnčeka, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry, dáme múku, prášok do pečiva, kryštálový cukor a kakaový prášok. Všetky suroviny zmiešame.
- Pridáme vajce a všetko zmiešame.
- Pridáme mlieko a rastlinný olej. Potom môžeme pridať vanilkový alebo iný extrakt. Premiešame všetky suroviny, až kým zmes nebude hladká.
- Môžeme pridať ešte kúsky čokolády, orechy alebo hrozienka. Všetky suroviny zmiešame.
- Hrnček dáme do stredu otočného taniera . Koláč dáme piecť na 2 minúty na 700 W alebo kým už nebude viac rásť a bude pevný.

- Pri vyberaní horúceho hrnčeka majte na sebe chňapky. Vychutnajte si tento lahodný koláč!

● Karamelové pukance

 24 min


 × 8

Čas prípravy:	20 min
Doba ohrievania:	4 min

Prísady

60 g	Kukuričných zŕn
240 g	Hnedého cukru
60 ml	Kukuričného sirupu
3 PL	Nesoleného masla
½ ČL	Soli
1 ČL	Vanilkového extraktu
¼ ČL	Sódy bikarbóny
Pár kvapiek	Rastlinného oleja (voliteľné)

Príprava

- Kukuričné zrná dáme do papierového vrečka. Môžeme pridať pár kvapiek rastlinného oleja. Hornú časť vrečka párkrát zložíme, aby sme ho uzavreli.
- Vrečko dáme do stredu otočného taniera . Kukuricu varíme 4 minúty na 700 W alebo kým už nebude počuť „pukanie“ pukancov.
- Príprava karamelu: Do veľkej misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme cukor, kukuričný sirup, maslo a soľ. Zmes varíme 2 minúty na 700 W. Zmes premiešame a varíme ďalšie 2 minúty na 700 W, kým nebude riadne bublať.
- Do karamelovej zmesi dáme vanilkový extrakt a dobre premiešame. Tretinu horúceho karamelu dáme hneď na pukance vo vrečko. Vrečko zatvoríme a zatrasieme ním, aby sa

pukance obalili zmesou. Na pukance dáme ďalšiu tretinu karamelu. Vrecko zatvoríme a zatrasieme ním. Na pukance dáme zvyšný karamel a vreckom posledný krát zatrasieme.

- Vrecko dáme do stredu otočného taniera [2]. Pukance varíme 1 minútu na 700 W. Pri vyberaní a trasení horúceho vrecka majte na sebe chňapky.
- Karamelové pukance premiešane v nejakej nádobe. Karamelové pukance necháme asi 20 minút, aby úplne vychladli. Karamelové pukance rozdelíte na časti a vychutnajte si ich!

● Raňajkové zemiaky

 25 min

 × 2

Čas prípravy:	15 min
Doba ohrievania:	10 min


Prísady

2	Stredne veľké zemiaky (ošúpané a nakrájané na plátky)
½	Cibule (nakrájaná na plátky)
¼ ČL	Soli
⅛ ČL	Čierneho korenia
¼ ČL	Cesnakovej soli
60 g	Syru Cheddar (strúhaný)

Príprava

- Do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme plátky zemiakov a cibule.
- Zemiaky a cibule okoreníme soľou, čiernym korením a cibulovou soľou. Všetko dobre premiešame a misku zakryjeme.
- Misku dáme do stredu otočného taniera [2]. Okorenené zemiaky a cibule necháme variť 9 minút na 700 W alebo kým zemiaky nebudú mäkké.
- Pridáme syr a varíme 1 minútu na 500 W.
- Pri vyberaní horúcej misky majte na sebe chňapky. Vychutnajte si lahodné raňajky!

● Fašírky

 33–38 min

 × 2–3

Čas prípravy:	10 min
Doba ohrievania:	23–28 min

Prísady (fašírky)

500 g	Mletého hovädzieho mäsa
½	Cibule (nakrájaná na kocky)
1	Vajce (rozšľahané)
100 g	Strúhanky
¼ ČL	Čierneho korenia
¼ ČL	Soli

Prísady (omáčka)

75 ml	Voda
1 PL	Horčice
2 PL	Paradajkového kečupu
1 ČL	Cukru
Podľa chuti	Petržlenová vňať (voliteľné)

Príprava

- Zmiešame mleté hovädzie, cibuľu, vajce, strúhanku, korenie a soľ.
- Vytvarujeme fašírky a položíme ich na tanier. Tanier zakryte pokrievkou.
- Tanier položíme do stredu otočného taniera [2]. Fašírky varíme 18–23 minút na 800 W.
- Zatiaľ si v malej miske zmiešame vodu, horčicu, paradajkový kečup, cukor a petržlenovú vňať (voliteľné).
- Keď sú fašírky hotové, pokvapkáme ich omáčkou. Tanier zakryte pokrievkou.
- Fašírky varíme s omáčkou ďalších 5 minút na 800 W.
- Fašírky naservírujeme a dobrú chuť!

● Lososa

🕒 28 min

👤 × 1

Čas prípravy:	5 min
Doba ohrievania:	23 min

Prísady

400 g	Lososa
½ ČL	Čierneho korenia
½ ČL	Soli
2 ČL	Voda
¼	Citróna

Príprava

1. Ak treba, lososa rozmrazíme (pozri „Rozmrazovanie podľa nastaveného času“).
2. Lososa ochutíme čiernym korením a soľou.
3. Lososa položíme na tanier. Pridáme vodu. Tanier zakryte pokrievkou.
4. Tanier položíme do stredu otočného taniera [2]. Lososa varíme 6 minút na 700 W. Prípadne zvolíme kód **A-02** (pozri „Automatické režimy varenia“).
5. Pred servírovaním pridáme trochu citrónovej šťavy.

● Grilovanie kuraťa

🕒 2 hod.

👤 × 2-3

Čas prípravy:	2 hod.
---------------	--------

Prísady:

1 celé	Kura (800–1400 g)
60 ml	Olivového oleja
30 ml	Šťavy z citróna
4	Strúčiky cesnaku (nasekané)
1 PL	Čerstvého rozmarínu (nasekaný)
1 PL	Čerstvého tymiánu (nasekaný)
1 ČL	Papriky
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Príprava:

1. Príprava kuraťa: Kura opláchneme pod studenou vodou a utrieme ho papierovými utierkami dosucha. Vyberieme prípadné vnútornosti.
2. Marinovanie kuraťa: V malej miske zmiešame olivový olej, šťavu z citróna, cesnak, rozmarín, tymián, papriku, soľ a čierne korenie. Touto zmesou potrieme celé kura, aj pod kožou a zvnútra. Pre čo najlepší výsledok necháme kura v chladničke odležať a marinovať aspoň 1 hodinu alebo celú noc.
3. Grilovanie kuraťa: Kura položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a položíme ho do stredu otočného taniera [2]. ⏬ [14] otočíme jedenkrát proti smeru hodinových ručičiek. Otáčaním zvolíme menu automatického režimu A-04 pre kura.
4. Zvolíme príslušnú hmotnosť kuraťa. Stlačením ⏬ [14] spustíme varenie.
5. Obrátenie kuraťa: Keď uplynú ¾ času a zaznejú 2 pípnutia, otvoríme dvere [4] a kura obrátime. Zatvoríme dvere a stlačením ⏬ [14] opäť spustíme varenie.
6. Odležanie a servírovanie: Kura vyberieme z produktu a pred porciovaním ho necháme 10–15 minút odležať. Šťava sa tak lepšie roztečie a kura bude mäkšie a aromatickejšie.

● Grilovanie steaku

🕒 25 min

👤 × 1

Čas prípravy:	25 min
---------------	--------

Prísady:

1	Steak (rib eye, sviečkovica alebo váš obľúbený kus)
15 ml	Olivového oleja
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie
Voliteľné	Cesnakový prášok, cibulový prášok alebo vaše obľúbené korenie na steak

Príprava:

1 **UPOZORNENIE:** Ak je steak mrazený, rozmrazíme ho podľa pokynov v časti „Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti“.

1. Príprava steaku: Steak utrieme papierovými utierkami dosucha. Obe strany potrieme olivovým olejom a poriadne ochutíme soľou, čiernym korením a ďalšími koreninami podľa vlastného výberu.
2. Grilovanie steaku: Steak položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a položíme ho do stredu otočného taniera [2]. Stlačíme **COMB.** [12], potom zvolíme C-1 (kombinácia 1) a čas nastavíme na 20 minút.
3. Obrátenie steaku: Po 12 minútach varenia otvoríme dvere [4] a steak obrátíme. Zatvoríme dvere a stlačením [14] opäť spustíme varenie.
4. Kontrola stavu varenia: Vnútnú teplotu steaku kontrolujeme teplomerom na mäso. Ak chceme stupeň prepečenia „medium-raw“, mali by sme udržiavať teplotu 57 °C; ak „medium“, tak 63 °C; a pre dobre prepečený steak potrebujeme teplotu 71 °C. Ak ešte nie je dosiahnutý požadovaný stupeň prepečenia, program nastavíme znovu a mäso grilujeme ešte niekoľko minút.
5. Odležanie a servírovanie: Pred krájaním necháme steak niekoľko minút odležať. Šťava sa tak lepšie roztečie a steak bude aromatickejší.

● Zapečené zemiaky

 50 min

 × 2

Čas prípravy:	50 min
---------------	--------

Prísady:

2 veľké	Zemiaky (nakrájané na tenké plátky)
240 ml	Sladkej smotany
240 ml	Mlieka
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)


100 g	Syra gruyère alebo čedar (nastrúhaný)
50 g	Parmezán
15 g	Maslo
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Príprava:

1. Príprava omáčky: Vo veľkom hrnci vhodnom do mikrovlnnej rúry zmiešame smotanu, mlieko a cesnak. Hrnec položíme do stredu otočného taniera [2]. Ohrievame 3 minúty pri výkone 800 W.
2. Príprava zemiakov: Pridáme k tomu plátky zemiakov a dobre premiešame. [14] otočíme jedenkrát proti smeru hodinových ručičiek. Otáčaním zvolíme menu automatického režimu A-06 pre zemiaky. Nastavíme hmotnosť na 460 g a stlačením [14] spustíme varenie. Skontrolujeme, či sú zemiaky akurát mäkké. Dochutíme soľou a čiernym korením.
3. Navrstvenie gratinovaných zemiakov: Pekáč vhodný do mikrovlnnej rúry vytrieme maslom. Zemiaky navrstvíme do pekáča a na každú vrstvu nalejeme trochu omáčky. Medzi vrstvy rozdelíme syr gruyère alebo čedar. Vrchnú vrstvu rovnomerne posypeme parmezánom.
4. Zapečenie gratinovaných zemiakov: Pekáč položíme do stredu otočného taniera [2]. Stlačíme **COMB.** [12], potom zvolíme C-2 (kombinácia 2) a čas nastavíme na 35 minút.
5. Odležanie a servírovanie: Gratinované zemiaky vyberieme z produktu a pred servírovaním necháme niekoľko minút odležať. Chute sa tak lepšie prepoja.

● Salámová pizza

 25 min

 × 2-3

Čas prípravy:	25 min
---------------	--------

Prísady:

1	Cesto na pizzu (kupované alebo doma vyrobené)
120 ml	Omáčky na pizzu
120 g	Mozzarella (nastrúhaná)
60 g	Plátkov šalámy
30 g	Čiernych olív nakrájaných na plátky (voliteľné)
30 g	Červenej cibule (nakrájaná na plátky, voliteľné)
1 ČL	Oregana (sušené)
Voliteľné	Čerstvé lístky bazalky na ozdobu

Príprava:

1. Príprava cesta: Cesto na pizzu vyvalkáme na mierne pomúčenjej ploche na požadovanú hrúbku.
2. Pridanie omáčky: Na cesto rovnomerne rozotrieme omáčku na pizzu a kúsok z vonkajšieho okraja necháme voľný.
3. Pridanie prísad: Na omáčku nasyieme strúhanú mozzarellu. Na syr porozkladáme plátky šalámy rovnomerne od seba. Môžeme pridať čierne olivy a červenú cibuľu. Pizzu posypeme sušeným oreganom.
4. Pečenie pizze: V závislosti od požadovaného výsledku sa odporúčajú dva programy:
 - Ak chceme chrumkavú a dohnedo prepečenú pizzu, pizzu opatrne položíme na grilovací stojan [3] a grilovací stojan položíme do stredu otočného taniera [2]. Stlačíme **u** [16] na grilovanie a dobu ohrievania nastavíme na 15 minút.
 - Ak chceme pizzu upiecť rýchlejšie, pizzu opatrne položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a položíme ho do stredu otočného taniera [2]. Stlačíme **COMB.** [12], potom zvolíme C-1 (kombinácia 1) a čas nastavíme na 10 minút.

5. Ozdobenie a servírovanie: Pizzu vyberieme a necháme ju pár minút odležať. Pizzu môžete ozdobiť čerstvými lístkami bazalky. Nakrájame na kusy a servírujeme teplú.

● Makaróny so syrom



45 min



× 1

Čas prípravy:	45 min
---------------	--------

Prísady:

300 g	Makarónov
60 g	Maslo
60 g	Univerzálnej múky
480 ml	Mlieka
200 g	Čedar (strúhaný)
½ ČL	Soli
¼ ČL	Čierneho korenia
¼ ČL	Papriky (voliteľné)
30 g	Parmezánu (nastrúhaný, voliteľné)

Príprava:

1. Varenie cestovín: Makaróny dáme do veľkého hrnca vhodného do mikrovlnnej rúry, ktorý naplníme posolenou vodou, a položíme ho do stredu otočného taniera [2]. [14] otočíme jedenkrát proti smeru hodinových ručičiek. Otáčaním zvolíme menu automatického režimu A-01 pre cestoviny. Hmotnosť nastavíme na 300 g a stlačíme [14] spustíme varenie. Keď sa cestoviny dovaria, scedíme ich a odložíme bokom.
2. Príprava syrovej omáčky: V stredne veľkom hrnci na strednom stupni roztopíme maslo. Primiešame múku a necháme vriť asi 1 minútu, kým nevznikne hladká pasta. Postupne za neustáleho miešania pridávame mlieko, kým zmes nebude hladká a hustá.
3. Pridanie syra: Hrniec dáme dole zo sporáka a vmiešavame čedar, kým sa neroztopí a zmes nebude hladká. Dochutíme soľou, čiernym korením a mletou paprikou.

4. Zmiešanie cestovín a omáčky: Uvarené makaróny dáme do syrovej omáčky a miešame, kým nebudú cestoviny rovnomerne pokryté.
5. Príprava zlatej krusty: Makaróny so syrovou omáčkou dáme do pekáča vhodného do mikrovlnnej rúry a posypeme nastrúhaným parmezánom. Pekáč položíme do stredu otočného taniera [2]. Stlačíme [000] [16] na grilovanie a nastavíme čas grilovania na 10 minút. Grilujeme, kým krusta nebude zlatohnedá a nebude bublať.
6. Servírujeme a vychutnávame.

● Čistenie a starostlivosť

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.
- ⚠ **OPATRNE! Nebezpečenstvo poškodenia!**
 - Nepoužívajte spreje na čistenie alebo iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť flaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
 - Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré by mohli škriabať.


ⓘ UPOZORNENIA:

- Produkt vyčistíte až po vychladnutí. Zaschnuté zvyšky jedál sa nedajú tak jednoducho odstrániť.
- Telo: Teleso produktu čistíte vlhkou handričkou.
- Ohrievací priestor: Ohrievací priestor [8] udržiavajte neustále čistý. Ak sa na stenách produktu držia striekance potravín alebo vytečené tekutiny, musíte ich utrieť pomocou vlhkej handričky.

V prípade potreby použite jemný čistiaci prostriedok. Nakoniec pretrite všetko handrou namočenou v čistej vode a odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov.

- Otočný tanier a grilovací stojan: Otočný tanier [2] a grilovací stojan [3] pravidelne čistite teplou mydlovou vodou. Otočný tanier a grilovací stojan sú vhodné do umývačky riadu.
- Striekance a znečistenie: Na odstránenie striekancov a znečistenia z nasledovných súčiastok používajte pravidelne vlhkú handru:
 - Rám dverí [5] (obe strany)
 - Rukoväť [6]
 - Zaisťovací uzáver [7]
 - Priehľadné okno (obe strany)
 - Tesnenie dverí [4] a prilahlé súčiastky
- Kondenzovaná voda: Ak by sa na dverách alebo okolo vonkajšej strane dverí tvorila kondenzovaná voda, utrite ju mäkkou handričkou. Môže k tomu dôjsť, keď je produkt prevádzkovaný v extrémne vlhkých podmienkach.
- Zápach: Pravidelne odstraňujte zápach. Vložte hlbokú misu vhodnú do mikrovlnnej rúry – naplnenú šálkou vody, šľavou z citróna a tiež citrónovou kôrou – do ohrievacieho priestoru [8]. Túto zmes zohrievajte 5 minút. Dôkladne poutierajte ohrievací priestor a vydrhnite dosucha pomocou mäkkej handričky.

● Odstránenie porúch

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Produkt nezačína s ohrievaním.	Dvere nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvere.
Otočný tanier [2] vydáva pri otáčaní hlasné zvuky.	Otočný tanier [2] nie je správne položený na obežnom krúžku a na zablokovaní.	Vložte otočný tanier [2] správne do ohrievacieho priestoru [8].
	Obežný krúžok [2] a/alebo dno ohrievacieho priestoru [8] sú znečistené.	Vyčistite obežný krúžok [2] a dno ohrievacieho priestoru [8].
Osvetlenie vo vnútri produktu nefunguje.	Svietidlo je chybné.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Ventilátor sa nedá zastaviť stlačením tlačidla  [13] ani otvorením dverí [4].	Varenie sa skončilo. Produkt sa prepne do režimu povinného chladenia.	Počkajte, kým sa ventilátor prestane točiť. Ventilátor sa točí 3 minúty.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Points de collecte sur www.quefairemendeschets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej

záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:


Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 484646_2501) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk














Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 181
Introducción	Página 181
Uso previsto	Página 182
Volumen de suministro	Página 182
Descripción de las piezas	Página 182
Datos técnicos	Página 182
Indicaciones de seguridad	Página 182
Principios básicos para la cocción en el microondas	Página 187
Utilizar vajilla apropiada	Página 188
Antes del primer uso	Página 188
Colocar el producto	Página 188
Montaje	Página 189
Funcionamiento	Página 189
Modo Standby	Página 189
Ajustar la hora	Página 189
Cocción rápida en el microondas	Página 190
Modo microondas	Página 190
Modo microondas: ejemplos de aplicación	Página 190
Modo grill	Página 190
Modo combinación	Página 191
Descongelar por tiempo	Página 191
Descongelar por peso	Página 191
Temporizador de cocina	Página 192
Función de cocción retardada	Página 192
Seguro infantil	Página 192
Modo de cocción automático	Página 192
Tabla de cocción	Página 194
Calentar alimentos congelados	Página 195

Recetas	Página 195
Pastel de chocolate	Página 195
Palomitas con caramelo	Página 195
Patatas para el desayuno	Página 196
Pastel de carne	Página 196
Salmón	Página 197
Asar el pollo	Página 197
Asar el bistec	Página 198
Patatas gratinadas	Página 198
Pizza de salami	Página 199
Macarrones con queso	Página 199
Limpieza y cuidado	Página 200
Subsanación de problemas	Página 201
Eliminación	Página 201
Garantía	Página 202
Tramitación de la garantía	Página 202
Asistencia	Página 202

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En el manual de instrucciones, la guía rápida, la guía de inicio rápido y el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

 <p>¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Tensión/corriente alterna
	Hz Hertzio (frecuencia de red)
	W Watt
 <p>¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Símbolo de puesta a tierra
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 <p>¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	 Peligro - ¡Riesgo de descarga eléctrica!
	 ¡Atención, superficie caliente!
 <p>¡ATENCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.</p>	 Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
 <p>NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.</p>	 Apto para el lavavajillas (solo plato giratorio 2 y parrilla 3)
 El marcado CE ratifica la conformidad con las Directivas de la UE aplicables al producto.	 Escanear el código para consultar el manual online.
 Indicaciones de seguridad  Instrucciones de manipulación	

MICROONDAS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes

indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto está previsto para calentar y preparar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto es apropiado únicamente para el uso privado y no está previsto para el uso en ámbitos comerciales o médicos.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Elimine todos los materiales de embalaje antes del uso.

- 1 Microondas
- 1 Plato giratorio
- 1 Bloqueo
- 1 Anillo girador
- 1 Parrilla
- 1 Guía de inicio rápido

● Descripción de las piezas

(Fig. A)

- 1 Cable de conexión con enchufe
- 2 Plato giratorio con anillo girador y bloqueo
- 3 Parrilla
- 4 Puerta (Junta)
- 5 Marco de puerta
- 6 Asa
- 7 Bloqueo
- 8 Cavity de cocción
- 9 Guía de programas
- 10 Pantalla
- 11 Botón (Temporizador/Hora)
- 12 Botón **COMB.** (Grill/Microondas)
- 13 Botón (Parar/Borrar)
- 14 botón giratorio (Cocción automática/tiempo/peso) con botón (Inicio/inicio rápido)
- 15 Botón (Descongelar)
- 16 Botón (Grill)
- 17 Botón (Microondas)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (Cocción automática)
- 19 (Ventilador)
- 20 (Cuenta atrás)
- 21 (Temporizador)
- 22 (Seguro infantil)
- 23 Indicador de valores
- 24 (Combinación 2)
- 25 (Combinación 1)
- 26 (Grill)
- 27 (Microondas)
- 28 (Descongelar)
- 29 Selección de menú

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1200 W
Consumo de potencia en modo Standby:	0,3 W
Clase de protección:	I
Potencia:	800 W
Potencia de entrada (Grill):	1000 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Volumen cavidad de cocción:	aprox. 20 litros

- Este producto cumple las exigencias de la norma europea EN 55011.
- De conformidad con esta norma, este producto está clasificado como aparato del grupo 2 clase B.
- Grupo 2 = El producto genera energía de alta frecuencia selectiva en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de alimentos.
- Aparato de la clase B = El producto es apropiado para el uso en el ámbito doméstico.



Indicaciones de seguridad

¡FAMILIARÍCESE CON
TODA LA INFORMACIÓN

DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO A TERCEROS, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA SU FUTURO USO

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan sido instruidos en el uso del producto.

No permita que los niños jueguen con el producto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.

Mantenga el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Si utiliza el producto en el modo combinación, recomendamos que los niños solo utilicen el producto bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No ponga en funcionamiento el producto si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas hasta que hayan sido reparadas por una persona especializada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para quien no sea una persona especializada realizar trabajos de servicio o reparación en los que se deba retirar una cubierta que protege de la radiación del microondas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

- Si el cable de red está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico y otro tipo de aplicaciones similares, como p. ej.:
 - Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
 - Propiedades agrícolas;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Pensiones con desayuno y ámbitos similares.
- Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.
- Solo debe utilizarse vajilla que sea apropiada para hornos microondas.
- Nunca utilice la parrilla 3 u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!
- Si se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, debería vigilarse el producto, ya que existe la posibilidad de que prenda.
- Este producto ha sido determinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o vestimenta, así como el calentamiento de almohadillas térmicas, guantes, esponjas, paños húmedos y similares puede implicar un riesgo de lesión, ignición o incendio.
- En caso de humo, debe apagarse el producto o desconectarlo de la red eléctrica, así como debe mantenerse cerrada la puerta para apagar las llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción eruptiva y con retardo, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de biberones de bebés y recipientes de vidrio con alimento para bebé debe agitarse o removerse y la temperatura debe ser comprobada antes de su consumo para evitar quemaduras.
- No deben calentarse en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros, ya

que al final del calentamiento pueden explotar en el microondas.

- El producto debe limpiarse regularmente, así como eliminar los restos de alimentos.
- Una limpieza deficiente del producto puede estropear la superficie provocando un efecto negativo en la vida útil y posiblemente provocar situaciones de peligro.
- No limpiar el producto con un limpiador de vapor.
- El producto está previsto para un uso independiente. No debe colocarse en un armario o similares.

INDICACIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Las personas que lleven marcapasos deben ser informadas sobre los posibles riesgos antes de poner en marcha el funcionamiento.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja el producto en agua

u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca utilice un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Colocar el producto

⚠ ¡ATENCIÓN! No coloque el producto sobre la placa de cocina u otro dispositivo que genere calor. Instalar el producto en dicho lugar podría provocar daños en el producto.

Funcionamiento

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio! Quite todos los cierres metálicos del embalaje del alimento que debe calentarse.


- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- Nunca utilice el producto si está vacío.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (cocinas de gas, eléctricas, hornos, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No ponga materiales inflamables cerca del producto.
- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el

polvo, radiación solar directa, goteo y salpicaduras.

-  No elimine la placa de mica gris claro instalada en la cavidad de cocción para proteger los magnetrones.
- Si fuera necesario cambiar la bombilla del interior del producto, que lo lleve a cabo un especialista cualificado.
- Limpie regularmente las componentes siguientes con un paño húmedo:
 - Marco de puerta **5** (ambos lados)
 - Asa **6**
 - Bloqueo **7**
 - Ventanilla (ambos lados)
 - Junta **4** de la puerta y componentes adyacentes
- Limpie el producto y sus accesorios conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza y cuidado".

INTERFERENCIAS CON OTROS DISPOSITIVOS

El funcionamiento del producto puede provocar interferencias en la radio, televisión o aparatos similares.

Si se producen estos fallos, estos pueden reducirse o corregirse

mediante las medidas correctoras siguientes:

- Limpieza de la puerta o juntas de la puerta del producto.
- Reorientación de la antena de su radio o televisión.
Mantener separados el producto y el receptor.
- Alejar el producto del receptor.
- Conectar el producto a una toma de corriente. El producto y el receptor deberían estar conectados a circuitos eléctricos diferentes.

PRECAUCIONES NECESARIAS PARA EVITAR UN CONTACTO EXCESIVO CON LA RADIACIÓN DEL MICROONDAS

- No intente poner en funcionamiento el producto si la puerta está abierta. Esto puede llevar a que se exponga a una dosis potencialmente dañina de radiación microondas. También es importante no romper ni manipular los bloqueos de seguridad.
- No coloque nada entre la puerta. Asegúrese de que no quede ningún resto de alimento o producto de limpieza en las superficies de la junta.

● **Principios básicos para la cocción en el microondas**

- **Tiempo de cocción:** Preste atención al tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción indicado más corto e increméntelo si fuera necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden empezar a humear o prenderse.
- **Alimentos:** Ordene los trozos de alimentos uniformemente en el producto. Corte los alimentos en trozos de tamaño aproximado. Coloque los trozos más gruesos cerca de los bordes.
- **Cubrir los alimentos:** Cubra los alimentos durante el proceso de cocción con una tapa apta para microondas. La tapa evita que salpique y ayuda a asegurar que la comida se cocine uniformemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos:** De la vuelta a los alimentos una vez en el producto durante el proceso de cocción para que platos como el pollo o las hamburguesas se cocinen más rápidamente. Los trozos grandes de alimentos, como p. ej., asado, deben girarse al menos una vez.
Reorganice los alimentos pequeños, como p. ej., las albóndigas, a la mitad del tiempo de cocción. Gire las albóndigas y muévalas del centro al borde.
- **Alimentos con piel/cáscara:** Pinche la piel de las patatas, salchichas y alimentos similares antes de cocinarlos. De lo contrario podrían explotar.
- **Alimentos con piel/cáscara gruesa:** Pinche las calabazas, manzanas, castañas y alimentos similares antes de cocinarlos.
- **Grasa o aceite:** No descongele ninguna grasa o aceite congelado en el producto. No fría en el producto. La grasa o el aceite podrían inflamarse.
- **Bebidas:** Durante el calentamiento de bebidas en el producto puede haber un retraso en la aparición de la efervescencia cuando la bebida está hirviendo. Por ello,

tenga cuidado al manipular el recipiente. Evitar una ebullición repentina: Coloque en el líquido una varilla de vidrio apropiada mientras se calienta. Después de calentar, deje el líquido en la cavidad de cocción [8] durante unos 20 segundos para evitar burbujas inesperadas.

- **Palomitas:** Utilice solo palomitas apropiadas para el microondas.

● Utilizar vajilla apropiada

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio! Nunca utilice la parrilla [3] u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden

provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- El material ideal para usar en el horno microondas es permeable al microondas, de modo que pueda penetrar energía en el recipiente para calentar los alimentos. Las microondas son incapaces de atravesar el metal. Por este motivo, no debe emplearse ningún recipiente de metal y vajilla de metal.
- Si utiliza el producto para calentar, no debe emplear productos de papel reciclado. Estos pueden contener fragmentos de metal diminutos que provoquen chispas y/o incendios.
- Se recomienda el uso de vajilla redonda/ovalada en lugar de recipientes cuadrados o alargados, ya que los alimentos tienden a cocerse en los bordes. La lista siguiente contiene indicaciones generales que puede ayudarle a seleccionar la vajilla correcta.

Utensilio de cocina	Microondas	Grill	Combinación
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico (apropiado para microondas)	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Placa/bandeja de metal, parrilla [3]	No	Sí	No
Papel y envase de aluminio	No	Sí	No

● Antes del primer uso

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice el producto si está vacío.

① NOTA:

- Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente del área.
- Cuando abra la puerta [4] verá una pegatina en el marco con la guía de programas [9]. Si no hay ninguna pegatina en este lugar, la encontrará dentro de la cavidad de cocción [8]. Seleccione la pegatina en el idioma que desee y péguela en el lugar de la guía de programas. Las pegatinas describen

los símbolos de los botones y los modos de cocción automáticos.

1. Elimine el material de embalaje (incluyendo las bolsas protectoras, todas las cintas adhesivas y las placas de protección dentro de la cavidad de cocción [8]). Compruebe la totalidad de las piezas.
2. Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").
3. Limpie la superficie con un paño seco para eliminar el agua o polvo.

● Colocar el producto

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Este producto no es apropiado para instalarlo en un armario de cocina. En armarios

cerrados no se garantiza la suficiente ventilación del producto. ¡El producto podría dañarse y existe riesgo de incendio!






- Coloque el producto sobre una superficie plana con ventilación suficiente:
 - Entre el producto y las paredes continuas (incluyendo pared lateral y posterior) debe haber al menos 10 cm. Debe seguir siendo posible abrir por completo la puerta.
 - Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.



● Montaje




1. Inserte el bloqueo [2] en el accionamiento del plato de giro (dentro de la cavidad de cocción [8]).
2. Coloque el anillo girador [2] en la superficie de rodadura (dentro de la cavidad de cocción [8]).
3. Coloque el plato giratorio [2] en el anillo girador y el bloqueo. El plato giratorio debe apoyar correctamente en el bloqueo.
4. Introduzca el enchufe [1] en una toma de corriente.

● Funcionamiento

❗ NOTA:

- Una vez finalizado el proceso de cocción, se muestra en el indicador de valores [23] "End" (Fin). Se escuchan 5 pitidos cada 2 minutos hasta que pulse  [13] o abra la puerta.
- En los modos de cocción rápida, microondas, grill y combinación puede aumentar el tiempo de cocción unos 30 segundos pulsando  [14].
- Si pulsa un botón durante la operación, el zumbador sonará una vez.
- Si pulsa una vez  [13] durante el proceso de cocción, el programa se interrumpe. Pulse  [14] para reanudar el programa. Si pulsa dos veces , el programa se cancela.
- El producto dispone de un modo ahorro de energía. En el modo Standby o una vez finalizado el proceso de cocción, la iluminación de fondo de la pantalla [10] se atenúa si no se pulsa ningún botón en

5 segundos o no se gira  [14]. Pulse cualquier botón o gire  [14] para iluminar la pantalla.

- Un vez finalizado un programa de cocción con un tiempo de cocción de >2 minutos, el ventilador se pone en marcha durante 3 minutos para enfriar la cavidad de cocción [8].  [19] se enciende y "End" (Fin) parpadea. Durante la fase de enfriamiento, no puede detener el ventilador abriendo la puerta [4] o pulsando  [13]. Espere a que el ventilador se haya detenido antes de volver a utilizar el producto. Esto aumenta la vida útil del producto.
- El tiempo de cocción máximo para todos los programas manuales es de 95 minutos. Gire  [14] en sentido horario para ajustar el tiempo de 10 segundos a 95 minutos.




Periodo de tiempo	Intervalo
<5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
>30 minutos	5 minutos











● Modo Standby

- Cuando el producto se conecta por primera vez al suministro de corriente, sonará un pitido. El producto está en modo Standby. En la pantalla [10] aparece "0:00".
- Si durante 60 segundos no se pulsa ninguna tecla en el modo selección de programa, el producto cambiará a modo Standby.






● Ajustar la hora

❗ **NOTA:** La hora debe ajustarse de nuevo si el producto se desconecta del suministro de corriente.

1. Mantenga pulsado   [11] en el modo Standby durante 3 segundos. Se selecciona el formato de 12 horas. En la pantalla [10] aparece "Hr12".
2. Gire  [14] para seleccionar el formato de 12 o 24 horas.
Hr12: Formato de 12 horas

- Hr24: Formato de 24 horas
- Pulse   para confirmar.
 - Gire   para ajustar las horas.
 - Pulse   para confirmar.
 - Gire   para ajustar los minutos.
 - Pulse   para confirmar.

● Cocción rápida en el microondas

- Pulse una vez   en el modo Standby. En la pantalla  aparece "0:30".   parpadea. El proceso de cocción se inicia de forma automática a su máxima potencia. Cada vez que se pulse el botón aumentará el tiempo de cocción 30 segundos. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

● Modo microondas

Accesorio utilizado:

Plato giratorio con anillo girador y bloqueo

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla  u otro objeto

● Modo microondas: ejemplos de aplicación

Indicador	Potencia de salida	Aplicación
P800	800 W	Carne de cerdo, carne picada, pastel de carne, alimentos congelados
P700	700 W	Pescado, patatas, palomitas, tartas, pasta
P600	600 W	Bebidas, calentar leche, recalentar, arroz
P500	500 W	Verdura, cocido, crema pastelera
P400	400 W	Sopa, calentar pan
P300	300 W	Descongelar pescado, derretir mantequilla/chocolate/queso
P200	200 W	Descongelar verdura, mantener caliente
P100	100 W	Descongelar helado

● Modo grill




Accesorio utilizado:
















Parrilla

NOTA:



- El modo grill es especialmente apropiado para filetes finos de carne, bistecs, chuletas,

metálico en el modo microondas. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!





 **NOTA:** Durante el proceso de cocción puede comprobar los niveles de potencia pulsando  .

- Pulse   en el modo Standby. El indicador de valores  muestra "P800".   se enciende.
- Gire   para seleccionar otro nivel de potencia.
Girar en sentido horario:
P800→P100→P200→...→P800
Girar en sentido antihorario:
P800→P700→P600→...→P800
- Pulse   para confirmar.
- Gire   para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
- Pulse   para confirmar.   parpadea.

kebabs, salchichas y piezas de pollo. Asimismo, el modo grill es adecuado para sándwiches calientes y platos gratinados.

- Durante el proceso de cocción o si se interrumpe la operación, puede comprobar el modo cocción pulsando  . En la

pantalla [10] aparece "G" en el modo grill durante 3 segundos.

- No quite las 3 patas de silicona de la parrilla [3]. Las patas de silicona mantienen la parrilla en su sitio, sin que deslice.
- 1. Pulse  [16] en el modo Standby.
- 2. Gire  [14] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
- 3. Pulse  [14] para confirmar.  [26] se enciende.





● Modo combinación

Accesorio utilizado:






Plato giratorio con anillo girador y bloqueo [2]

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla [3] u otro objeto metálico en el modo combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!








- 1. Pulse **COMB.** [12] en el modo Standby. El indicador de valores [23] muestra "C-1". En la pantalla [10] aparece  [25].
- 2. Gire  [14] para seleccionar "C-1" o "C-2".
C-2: Pescado, platos gratinados (En la pantalla [10] aparece  [25])
C-1: Bistec, ave, pizza (En la pantalla [10] aparece  [24])

Modo	Modo grill	Modo microondas
Combinación 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinación 2 (C-2)	45 %	55 %

- 3. Pulse  [14] para confirmar.
- 4. Gire  [14] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
- 5. Pulse  [14] para confirmar.  [24] (para C-2) o  [25] (para C-1) parpadea.









● Descongelar por tiempo

① **NOTA:** Para descongelar 500 g de carne picada, se recomienda un tiempo de descongelación de 18 minutos.


- 1. Pulse ****** [15] en el modo Standby. El indicador de valores [23] muestra "dEF1".  [27] y  [28] se encienden.
- 2. Pulse  [14] para confirmar.
- 3. Gire  [14] para ajustar el tiempo de descongelación. El tiempo de descongelación máximo es de 95 minutos.
- 4. Pulse  [14] para iniciar el proceso.  [27] y  [28] parpadean.

● Descongelar por peso

① **NOTA:** El tiempo y la potencia de descongelación se ajustan de forma automática una vez introducido el peso del alimento que se desea descongelar.

- 1. Pulse ****** [15] en el modo Standby. El indicador de valores [23] muestra "dEF1".  [27] y  [28] se encienden.
- 2. Gire  [14] para seleccionar "dEF2".
- 3. Pulse  [14] para confirmar.
- 4. Gire  [14] para ajustar el peso del alimento que se desea descongelar en un rango de 100 a 1800 g.
- 5. Pulse  [14] para iniciar el proceso.  [27] y  [28] parpadean.


① **NOTA:** Durante la descongelación, transcurridos ½ del tiempo, aparece "turn" (girar) en la pantalla [10] y suenan 2 pitidos. Si no se gira el alimento, el proceso continuará hasta que finalice el tiempo. Si el tiempo de descongelación es menor de 90 segundos, suenan 2 pitidos transcurridos ½ del tiempo. En este caso, "turn" (girar) no aparece en la pantalla [10].





- 6. Abra la puerta por el asa [6]. El tiempo se detiene en la pantalla [10].
- 7. Gire el alimento. Utilice siempre guantes de protección o agarradores, ya que el alimento estará caliente.
- 8. Cierre la puerta por el asa [6].
- 9. Pulse  [14] para continuar con el proceso.

Peso de descongelación	Tiempo de descongelación
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Temporizador de cocina

❗ **NOTA:**




- El temporizador puede ajustarse a cualquier valor entre 10 segundos y 95 minutos.
- La función del temporizador puede utilizarse independientemente del funcionamiento del microondas.
- El temporizador puede cancelarse en todo momento si se está utilizando la cuenta atrás, pulsando  **13**.









1. Pulse una vez   **11** en el modo Standby. En la pantalla **10** aparece "00:00".
2. Gire  **14** para ajustar el tiempo.
3. Para confirmar, pulse  **14**. El tiempo empieza a contar hacia atrás.
4. Una vez finalizada la cuenta atrás, se escuchan 5 pitidos.

● Función de cocción retardada

❗ **NOTA:**





- El proceso de cocción se inicia de forma automática después de que finalice la cuenta atrás.

- Durante el tiempo de retardo puede cancelar el programa pulsando  **13**.
- Las funciones siguientes no se encuentran disponibles en la función cuenta atrás: Cocción rápida y descongelación por tiempo/peso
- Puede comprobar el tiempo actual pulsando   **11**. La pantalla **10** vuelve a mostrar cada 3 segundos el tiempo de ajuste.

1. Seleccione primero un programa de cocción en el modo Standby.
2. Pulse   **11**,  **20** se enciende.
3. Gire  **14** para ajustar las horas del tiempo de inicio deseado.
4. Pulse  **14** para confirmar.
5. Gire  **14** para ajustar los minutos del tiempo de inicio deseado.
6. Pulse  **14** para iniciar la función de cocción retardada. El símbolo correspondiente al programa de cocción, el indicador de tiempo y  **20** parpadean.




● Seguro infantil





- ❗ **NOTA:** Utilice esta función para evitar que los niños utilicen el producto sin supervisión.

- Activar:** Mantenga pulsado  **13** durante 3 segundos. Suenan un pitido.  **22** se enciende.
- Desactivar:** Mantenga pulsado  **13** durante 3 segundos. Suenan un pitido.  **22** se apaga. Suenan otro pitido.

● Modo de cocción automático

- ❗ **NOTA:** El resultado del proceso de cocción automático depende de factores como la forma y el tamaño del alimento, el grado de cocción deseado para determinados alimentos y la forma de colocar el alimento en el producto. Si el resultado no es satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción correspondientemente.

1. Gire una vez  **14** en sentido antihorario en el modo Standby. Gire  para seleccionar otro código (véase la tabla siguiente).
2. Pulse  **14** para confirmar.

3. Gire   para ajustar el peso del alimento o el número de porciones.
4. Pulse   para iniciar el proceso.

A-01 (Pasta)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Añada la cantidad de pasta deseada. El peso neto de la pasta sin agua cuenta.
3. Agregue en el recipiente la cantidad de agua deseada.
4. Seleccione el peso neto de pasta correspondiente e inicie el proceso.
5. Una vez finalizado el proceso, deje reposar la pasta durante 2-3 minutos y vierta el agua.




A-02 (Pescado)

1. Utilice un plato apto para microondas. Distribuya el pescado uniformemente.
2. Sazone el pescado a su gusto (p. ej., con mantequilla o grasa).
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

A-03 (Arroz)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Llene el recipiente de agua. La proporción es de 2 ml de agua por 1 g de arroz. Puede ajustar la proporción a su gusto.
3. Deje el arroz en remojo durante 3 minutos.
4. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

A-04 (Pollo)

1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Sazone el pollo a su gusto.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.
4. Transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo, aparecerá "turn" (girar) en la pantalla  y sonarán 2 pitidos.
5. Gire el pollo.
6. Pulse   para continuar con el proceso.

A-05 (Calentar)




1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

A-06 (Patatas)

- Recomendamos el uso de patatas sin pelar del mismo tamaño.

1. Utilice un plato apto para microondas. Distribuya las patatas uniformemente.
2. Pinche la piel de las patatas varias veces.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.



A-07 (Carne/Asado)

1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Sazone la carne/el asado a su gusto.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.
4. Transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo, aparecerá "turn" (girar) en la pantalla  y sonarán 2 pitidos.
5. Gire la carne/el asado.
6. Pulse   para continuar con el proceso.

A-08 (Palomitas de maíz)

1. Introduzca 100 g de palomitas de maíz en una fuente apta para microondas.
2. Inicie el proceso.











A-09 (Bebidas)

-  **NOTA:** Coloque una varilla de vidrio en la bebida y deje el recipiente durante 20-30 segundos en la cavidad de cocción  para evitar que hierva repentinamente.

1. Utilice un recipiente apto para microondas (p. ej., una taza o un vaso).
2. Seleccione el número de porciones correspondiente e inicie el proceso.

A-10 (Verduras)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

Código	Alimento/ función	Rango de peso	Rango de tiempo	Indicador microondas/ función grill
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (Microondas)
A-02	Pescado	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (Microondas)
A-03	Arroz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (Microondas)
A-04	Pollo	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (Combinación 2)
A-05	Calentar	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (Microondas)
A-06	Patatas	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (Microondas)
A-07	Carne/asado	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (Combinación 1)
A-08	Palomitas de maíz	100 g	2:40 min	 27 (Microondas)
A-09	Bebidas	1-3 porciones	1:30-3:50 min	 27 (Microondas)
A-10	Verduras	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (Microondas)

● Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo	Información
Filete de pescado	400 g	700 W	10-15 min	Añada un poco de agua y zumo de limón.
Verduras	250 g	600 W	5-10 min	Corte la verdura en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.
Patatas	500 g	700 W	8-10 min	Corte las patatas en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.
Postre (p. ej., pudding, pastel)	100-300 g	600 W	1-5 min	Siga las instrucciones que aparecen en el envase del postre.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de agua	600 W	15 min	Enjuague el arroz antes de cocerlo.
Crema pastelera	750 g	500 W	10-15 min	Coloque la crema pastelera en un plato grande.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo	Información
Galletas	400 g	600 W	8-10 min	Coloque las galletas en un plato grande.
Pastel de carne	500 g	600 W	23-28 min	Coloque el pastel de carne condimentado en un plato. Cubra el plato con una tapa.

● Calentar alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo
Sopa	400 ml	600 W	8-10 min
Cocido	500 g	600 W	10-13 min
Acompañamiento (p. ej., pasta)	500 g	700 W	8-10 min
Verduras	300 g	500 W	8-10 min

● Recetas

● Pastel de chocolate

 7 min

 × 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	2 min

Ingredientes

4 cdas.	Harina
¼ cda.	Levadura en polvo
4 cdas.	Azúcar glasé
2 cdas.	Cacao en polvo
1	Huevo
3 cdas.	Leche
3 cdas.	Aceite vegetal
Un par de gotas	Extracto de vainilla u otro extracto (opcional)
2 cdas.	Trocitos de chocolate, nueces o pasas (opcional)

Preparación

1. Añada harina, levadura en polvo, azúcar glasé y cacao en polvo en una taza grande apropiada para el microondas. Mezcle todos los ingredientes.

2. Agregue un huevo y mézclelo con todos los ingredientes.
3. Añada leche y aceite vegetal. Si lo desea, añada extracto de vainilla u otro extracto. Mezcle todos los ingredientes hasta que la mezcla quede suave.
4. Si lo desea, añada trocitos de chocolate, nueces o pasas. Mezcle todos los ingredientes.
5. Coloque la taza en el centro del plato giratorio [2]. Cueza el pastel a 700 W durante 2 minutos o hasta que deje de subir y esté firme.
6. Utilice guantes para horno para extraer la taza caliente. ¡Disfrute del delicioso pastel!

● Palomitas con caramelo

 24 min

 × 8

Tiempo de preparación:	20 min
Tiempo de cocción:	4 min

Ingredientes

60 g	Granos de maíz
240 g	Azúcar moreno
60 ml	Sirope de maíz
3 cdas.	Mantequilla sin sal

½ cdta.	Sal
1 cdta.	Extracto de vainilla
¼ cdta.	Bicarbonato de sodio
Un par de gotas	Aceite vegetal (opcional)

Preparación

1. Ponga granos de maíz en una bolsa de papel. Si lo desea, añada un par de gotas de aceite vegetal. Haga un par de pliegues en la parte superior de la bolsa para cerrarla.
2. Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [2]. Cueza el maíz a 700 W durante 4 minutos o hasta que deje de oír un “pop”.
3. Preparar el caramelo: Añada azúcar, sirope de maíz, mantequilla y sal en una fuente grande apropiada para el microondas. Cueza la mezcla a 700 W durante 2 minutos. Remueva la mezcla y cuézala otros 2 minutos a 700 W hasta que aparezcan muchas burbujas.
4. Ponga extracto de vainilla y bicarbonato sódico en la mezcla de caramelo y remuévala bien. Añada de inmediato en la bolsa un tercio del caramelo caliente por encima de las palomitas. Cierre la bolsa y agítela para cubrir las palomitas. Agregue otro tercio del caramelo sobre las palomitas. Cierre la bolsa y agítela. Añada el resto del caramelo sobre las palomitas y agite la bolsa por última vez.
5. Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [2]. Cueza las palomitas a 700 W durante 1 minuto. Utilice guantes para horno para extraer y agitar la bolsa caliente.
6. Agite las palomitas con el caramelo caliente en un recipiente. Deje que las palomitas con caramelo se enfríen por completo durante aprox. 20 minutos. Rompa las palomitas con caramelo en trozos y ¡disfrútelas!

● Patatas para el desayuno

 25 min  × 2

Tiempo de preparación:	15 min
Tiempo de cocción:	10 min

Ingredientes

2	Patatas de tamaño medio (peladas y cortadas en juliana)
½	Cebolla (cortada en juliana)
¼ cdta.	Sal
⅛ cdta.	Pimienta
¼ cdta.	Sal de ajo
60 g	Queso Cheddar (rallado)

Preparación

1. Ponga las rodajas de cebolla y patata en una fuente apropiada para el microondas.
2. Añada sal, pimienta y sal de ajo a las patatas y cebollas. Mézclelo todo bien y cubra la fuente.
3. Coloque la fuente en el centro del plato giratorio [2]. Cueza las patatas y cebollas condimentadas a 700 W durante 9 minutos o hasta que las patatas estén cocidas.
4. Añada el queso y cueza a 500 W durante 1 minuto.
5. Utilice guantes para horno para extraer la fuente caliente. ¡Disfrute de un delicioso desayuno!

● Pastel de carne

 33-38 min  × 2-3

Tiempo de preparación:	10 min
Tiempo de cocción:	23-28 min

Ingredientes (pastel de carne)

500 g	Carne picada de ternera
½	Cebolla (en dados)
1	Huevo (batido)
100 g	Pan rallado

¼ cda.	Pimienta
¼ cda.	Sal

Ingredientes (salsa)

75 ml	Agua
1 cda.	Mostaza
2 cdas.	Kétchup
1 cda.	Azúcar
Al gusto	Perejil (opcional)

Preparación

1. Mezcle la carne picada de ternera, la cebolla, el huevo, el pan rallado, la pimienta y la sal.
2. Moldee el pastel de carne y colóquelo en un plato. Cubra el plato con una tapa.
3. Coloque el plato en el centro del plato giratorio [2]. Cueza el pastel de carne a 800 W entre 18-23 minutos.
4. Mientras tanto, mezcle en una fuente pequeña agua, mostaza, kétchup, azúcar y perejil (opcional).
5. Una vez cocido el pastel de carne, rocíe la salsa sobre el pastel de carne. Cubra el plato con una tapa.
6. Cueza el pastel de carne con la salsa a 800 W otros 5 minutos.
7. ¡Sirva y disfrute del pastel de carne!

● Salmón

 28 min

 × 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	23 min

Ingredientes

400 g	Salmón
½ cda.	Pimienta
½ cda.	Sal
2 cdtas.	Agua
¼	Limón

Preparación

1. Si fuera necesario, descongele el salmón (véase “Descongelar por tiempo”).
2. Salpimente el salmón.
3. Coloque el salmón en un plato. Añada el agua. Cubra el plato con una tapa.
4. Coloque el plato en el centro del plato giratorio [2]. Cueza el salmón a 700 W durante 6 minutos.
De forma alternativa, seleccione el código **A-02** (véase “Modo de cocción automático”).
5. Añada un poco de zumo de limón antes de servir el salmón.

● Asar el pollo

 2 uds.

 × 2-3

Tiempo de preparación:	2 uds.
------------------------	--------

Ingredientes:

1 entero	Pollo (800-1400 g)
60 ml	Aceite de oliva
30 ml	Zumo de limón
4	Dientes de ajo (picados)
1 cda.	Romero fresco (picado)
1 cda.	Tomillo fresco (picado)
1 cda.	Pimiento
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación:

1. Preparar el pollo: Enjuague el pollo con agua fría y séquelo con papel. Quite las vísceras, si las hubiera.
2. Marinar el pollo: En una fuente pequeña, mezcle aceite de oliva, zumo de limón, ajo, romero, tomillo, pimentón, sal y pimienta. Frote todo el pollo con esta mezcla, incluso por debajo de la piel y en el interior. Deje reposar y marinar en la nevera durante al menos 1 hora, o toda la noche, para obtener un mejor resultado.
3. Asar el pollo: Coloque el pollo sobre un plato apto para microondas y póngalo en el centro

- del plato giratorio [2]. Gire una vez [14] en sentido antihorario. A continuación, gire para seleccionar el menú automático A-04 para pollo.
4. Seleccione el peso adecuado del pollo. Pulse [14] para iniciar el proceso de cocción.
 5. Dar la vuelta al pollo: Una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo y suenen 2 pitidos, abra la puerta [4] y dé la vuelta al pollo. Cierre la puerta y pulse [14] para continuar con el proceso de cocción.
 6. Dejar reposar y servir: Extraiga el pollo del producto y déjelo reposar durante 10-15 minutos antes de trinarlo. De este modo, los jugos se distribuyen, haciendo que el pollo quede más tierno y sabroso.

● Asar el bistec

 25 min

 × 1

Tiempo de preparación:	25 min
------------------------	--------

Ingredientes:

1	Bistec (chuletón, lomo o su corte favorito)
15 ml	Aceite de oliva
Al gusto	Sal y pimienta
Opcional	Ajo en polvo, cebolla en polvo o su especia favorita para bistec

Preparación:

1. **NOTA:** Si el bistec está congelado, descongélelo siguiendo las instrucciones en "Descongelar por peso".
1. Preparar el bistec: Seque el bistec con papel. Frótele por ambos lados con aceite de oliva y luego condiméntelo generosamente con sal, pimienta y otras especias a su elección.
2. Asar el bistec: Coloque el bistec sobre un plato apto para microondas y colóquelo en el centro del plato giratorio [2]. Pulse **COMB.** [12], luego seleccione C-1 (Combinación 1) y ajuste el tiempo a 20 minutos.

3. Dar la vuelta al bistec: Después de 12 minutos de tiempo de cocción, abrir la puerta [4] y dar la vuelta al bistec. Cierre la puerta y pulse [14] para continuar con el proceso de cocción.
4. Comprobar el estado de cocción: Compruebe la temperatura interior del bistec con un termómetro para carne. Para obtener un término medio crudo (medium raw), la temperatura ideal es 57 °C; para medio (medium), debe llegar a 63 °C; y para bien hecho (well done), apunte a 71 °C. Si aún no ha llegado al grado de cocción deseado, reinicie el programa y continúe asando la carne unos minutos más.
5. Dejar reposar y servir: Deje reposar el bistec unos minutos antes de cortarlo y servirlo. De este modo, el jugo se distribuye mejor y el bistec queda más sabroso.

● Patatas gratinadas

 50 min

 × 2





Tiempo de preparación:	50 min
------------------------	--------

Ingredientes:

2 grandes	Patatas (cortadas en rodajas finas)
240 ml	Nata
240 ml	Leche
2 dientes	Ajo (picado)
100 g	Queso Gruyer o Cheddar (rallado)
50 g	Queso parmesano (rallado)
15 g	Mantequilla
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación:

1. Preparar la salsa: Mezclar la nata, la leche y el ajo en una olla grande apta para microondas. Colocar la fuente en el centro del plato giratorio [2]. Calentar durante 3 minutos a 800 W.

- Preparar las patatas: Agregar las rodajas de patatas y mezclar bien. Gire una vez  14 en sentido antihorario. A continuación, gire para seleccionar el menú automático A-06 para patatas. Ajuste 460 g de peso y pulse  14 para iniciar el proceso de cocción. Compruebe si las patatas están blandas. Condimentar con sal y pimienta.
- Capas para el gratinado: Untar con mantequilla un recipiente para gratinar apto para microondas. Colocar las patatas en el recipiente formando capas y vertir un poco de salsa sobre cada una. Vierta el queso Gruyer o Cheddar entre las capas. Espolvoree uniformemente el parmesano sobre la capa superior.
- Hornear el gratinado: Colocar el recipiente en el centro del plato giratorio . Pulsar **COMB.**  12, luego seleccionar C-2 (Combinación 2) y ajustar el tiempo a 35 minutos.
- Dejar reposar y servir: Sacar el gratinado del producto y dejar reposar unos minutos antes de servir. De este modo, los aromas se pueden mezclar entre sí.

● Pizza de salami

 25 min






 × 2-3

Tiempo de preparación:	25 min
------------------------	--------

Ingredientes:

1	Masa de pizza (comprada o casera)
120 ml	Salsa para pizza
120 g	Mozzarella (rallada)
60 g	Rodajas de salami
30 g	Rodajas de aceituna negra (opcional)
30 g	Cebollas rojas (cortadas en juliana, opcional)
1 cda.	Orégano (seco)
Opcional	Hojas de albahaca fresca para adornar

Preparación:

- Preparar la masa: Estirar la masa para pizza sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener el grosor deseado.
- Añadir la salsa: Distribuir la salsa de la pizza sobre la masa y dejar libre un pequeño borde.
- Agregar los ingredientes: Espolvorear la mozzarella rallada sobre la salsa. Distribuir uniformemente las rodajas de salami sobre el queso. Añadir las olivas negras y la cebolla roja, si lo desea. Espolvorear por encima orégano seco.
- Hornear la pizza: En función del resultado deseado, se recomiendan dos programas:
 - Para una pizza crujiente y bien dorada, coloque la pizza con cuidado sobre la parrilla  y luego coloque la parrilla en el centro del plato giratorio . Pulse  16 para poner en marcha el grill y ajuste un tiempo de cocción de 15 minutos.
 - Para un horneado más rápido, coloque la pizza con cuidado sobre un plato apto para microondas y luego colóquelo en el centro del plato giratorio . Pulse **COMB.**  12, luego seleccione C-1 (Combinación 1) y ajuste el tiempo a 10 minutos.
- Adornar y servir: Saque la pizza y déjela enfriar durante unos minutos. Adorne al gusto con hojas de albahaca. Cortar en porciones y servir caliente.

● Macarrones con queso

 45 min

 × 1

Tiempo de preparación:	45 min
------------------------	--------

Ingredientes:

300 g	Macarrones curvos
60 g	Mantequilla
60 g	Harina de uso general
480 ml	Leche
200 g	Cheddar (rallado)

½ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta negra
¼ cda.	Pimentón (opcional)
30 g	Parmesano (rallado, opcional)

Preparación:

1. Cocer la pasta: Coja una olla grande apta para microondas con agua y sal, agregue los macarrones y colóquela en el centro del plato giratorio [2]. Gire una vez [14] en sentido antihorario. A continuación, gire para seleccionar el menú automático A-01 para pasta. Ajustar 300 g de peso y pulsar [14] para iniciar el proceso de cocción. Al final del tiempo de cocción, escurrir la pasta y apartar.
2. Preparar la salsa de queso: Fundir la mantequilla en una olla mediana a fuego medio. Incorporar la harina y dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto hasta que se forme una pasta suave. Ir agregando poco a poco la leche, sin dejar de remover, hasta que la mezcla esté suave y espesa.
3. Añadir el queso: Retirar la olla del fuego y mezclar el queso Cheddar rallado hasta que se derrita y quede suave. Condimentar al gusto con sal, pimienta y pimentón.
4. Mezclar la salsa y la pasta: Añadir los macarrones cocidos a la salsa de queso y mezclar bien hasta que la pasta quede cubierta uniformemente.
5. Preparar la capa crujiente dorada: Añadir los macarrones con la salsa de queso en un recipiente para gratinar apto para microondas y espolvorear con queso parmesano rallado. Luego coloque el recipiente en el centro del plato giratorio [2]. Pulsar [16] para poner en marcha el grill y ajustar 10 minutos de tiempo. Dejar en el grill hasta que la capa crujiente esté dorada y empiece a burbujear.
6. Servir y disfrutar.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de daños!

- No utilice ningún spray de limpieza u otros productos de limpieza agresivos, ya que pueden provocar manchas, rayas u opacidades en la superficie.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.

ⓘ NOTA:

- Limpie el producto después de que se haya enfriado. Los restos de alimentos secos no se eliminan con facilidad.
- Carcasa: Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo.
- Cavity de cocción: Mantenga siempre limpia la cavity de cocción [8]. Si las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se adhieren a las paredes del producto, límpielos con un paño húmedo. En caso necesario, aplique un detergente suave en el paño. A continuación, vuelva a limpiar con un paño humedecido con agua para eliminar todos los restos de detergente.
- Plato giratorio y parrilla: Limpie el plato giratorio [2] y la parrilla [3] regularmente con agua tibia y jabón. El plato giratorio y la parrilla son aptos para el lavavajillas.
- Salpicaduras y suciedades: Utilice regularmente un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y suciedades de los componentes siguientes:
 - Marco de puerta [5] (ambos lados)
 - Asa [6]
 - Bloqueo [7]
 - Ventanilla (ambos lados)

- Junta **4** de la puerta y componentes adyacentes
- Agua condensada: Si se acumula agua condensada en la puerta o en la parte exterior de esta, límpiela con un paño suave. Esto puede aparecer si se pone en funcionamiento el producto en condiciones de humedad extrema.
- Olores: Elimine regularmente los olores. Coloque en la cavidad de cocción **8** una fuente profunda para microondas llena de un vaso de agua, más el zumo y la cáscara de un limón. Caliente la mezcla durante 5 minutos. Limpie la cavidad de cocción a fondo y séquela bien con un paño suave.

● Subsanación de problemas

Problema	Causa posible	Solución posible
El producto empieza con la cocción.	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta.
El plato giratorio 2 hace un ruido fuerte cuando gira.	El plato giratorio 2 no está colocado correctamente en el anillo girador y el bloqueo.	Coloque el plato giratorio 2 correctamente en la cavidad de cocción 8 .
	El anillo girador 2 y/o la base de la cavidad de cocción 8 están sucios.	Limpie el anillo girador 2 y la base de la cavidad de cocción 8 .
La luz del interior del producto no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El ventilador no se detiene pulsando el botón Stop 13 o abriendo la puerta 4 .	El proceso de cocción ha finalizado. El producto cambia al modo de refrigeración requerido.	Espere hasta que el ventilador pare de girar. El ventilador gira durante 3 minutos.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal

y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 484646_2501) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es


















Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 205
Indledning	Side 205
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 206
Leveringsomfang	Side 206
Beskrivelse af delene	Side 206
Tekniske data	Side 206
Sikkerhedsanvisninger	Side 206
Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn	Side 211
Brug egnet service	Side 211
Før første ibrugtagning	Side 212
Opstilling af produktet	Side 212
Montering	Side 212
Betjening	Side 212
Standby	Side 213
Indstilling af uret	Side 213
Lyntilberedning i mikrobølgeovnen	Side 213
Mikrobølgefunktion	Side 213
Mikrobølgefunktion – eksempler på anvendelse	Side 214
Grillfunktion	Side 214
Kombinationsfunktion	Side 214
Optøning efter tid	Side 215
Optøning efter vægt	Side 215
Køkken-timer	Side 215
Forsinket tilberedningsfunktion	Side 215
Børnesikring	Side 216
Automatisk tilberedningsfunktion	Side 216
Tilberedningstabel	Side 217
Opvarmning af frosne madvarer	Side 218

Opskrifter	Side 218
Chokoladepkager	Side 218
Karamel-popcorn	Side 219
Morgenmadskartofler	Side 219
Farsbrød	Side 220
Laks	Side 220
Grille kylling	Side 220
Grille steak	Side 221
Kartoffelgratin	Side 221
Salami-pizza	Side 222
Makaroni med ost	Side 222
Rengøring og vedligeholdelse	Side 223
Fejlafhjælpning	Side 224
Bortskaffelse	Side 224
Garanti	Side 224
Afvikling af garantisager	Side 225
Service	Side 225

Anvendte advarselssætninger og symboler

I brugsanvisningen, den lynvejledning, quick-start-guiden og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

 <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 2) og grillstativ 3)
 CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de EU-direktiver, der gælder for produktet.	 Scan for at få online-vejledningen.
 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. Produktet må ikke anvendes 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.

- 1 Mikrobølgeovn
- 1 Drejetallerken
- 1 Låsemekanisme
- 1 Løbering
- 1 Grillstativ
- 1 Quick-start-guide

● Beskrivelse af delene

(Fig. A)

- 1 Tilslutningsledning med netstik
- 2 Drejetallerken med løbering og låsemekanisme
- 3 Grillstativ
- 4 Lågeenhed (lågens pakning)
- 5 Lågeramme
- 6 Håndtag
- 7 Smæklås
- 8 Ovnrum
- 9 Programoversigt
- 10 Display
- 11 Knap  (tidsindstilling/ur)
- 12 Knap **COMB.** (grill/mikrobølge)
- 13 Knap  (stop/slet)
- 14  drejeknap (automatisk tilberedning/tid/vægt) med knappen (start/lynstart)
- 15 Knap  (optøning)
- 16 Knap  (grill)
- 17 Knap  (mikrobølge)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (automatisk tilberedning)

- 19  (ventilator)
- 20  (nedtælling)
- 21  (tidsindstilling)
- 22  (børnesikring)
- 23 Værdidisplay
- 24  (kombination 2)
- 25  (kombination 1)
- 26  (grill)
- 27  (mikrobølge)
- 28  (optøning)
- 29 Menuvalg

● Tekniske data

Nominel spænding:	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1200 W
Strømforbrug i standby:	0,3 W
Beskyttelsesklasse:	I
Afgivet effekt:	800 W
Indgangseffekt (grill):	1000 W
Mikrobølgefrekvens:	2450 MHz
Ovnkapacitet:	ca. 20 liter

- 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 forstår 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. Produktet og dets tilslutningsledning skal

opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.

⚠ ADVARSEL! Når produktet anvendes i kombinationsfunktion, anbefaler vi, at børn holdes under opsyn af en voksen under brugen af produktet på grund af de temperaturer, der genereres.

⚠ 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.
- Brug aldrig grillstativet 3 eller andre genstande af metal til mikrobølge- eller kombinationsfunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!
- 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 varmepuder, 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 SIKKERHEDSANVISNINGER

- 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 brug. Rør ikke ved produktet 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 strømforsyningen, 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.
-  Fjern ikke den lysegrå glimmer-afdækningsplade, der er monteret i ovnrummet, som beskytter magnetronrøret.
- Hvis pærerne inde i produktet skal udskiftes, skal dette udføres af en kvalificeret fagperson.
- Rengør de følgende komponenter regelmæssigt med en fugtig klud:
 - Lågeramme 5 (begge sider)

- Håndtag 6
- Smæklås 7
- Lågens rude (begge sider)
- Lågens pakning 4 og de tilstødende komponenter
- Rengør produktet og dets tilbehør i henhold til beskrivelsen i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

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.
Lad væsken stå i ovnrummet **8** i cirka 20 sekunder efter opvarmningen for at forhindre uventede sprøjt.
- **Popcorn:** Brug kun popcorn, som er beregnet til mikrobølgeovn.

● Brug egnet service

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig grillstativet **3** eller andre genstande af metal til mikrobølge- eller kombinationsfunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!
- 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 ikke produkter fremstillet af genbrugspapir, når du bruger produktet til opvarmning. De kan indeholde små metallfragmenter, 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	Grill	Kombination
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja
Plastskåle (egnet til mikrobølger)	Ja	Nej	Nej
Køkkenrulle	Ja	Nej	Nej
Metalbakke/-plade, grillstativ 3	Nej	Ja	Nej
Aluminiumsfolie og foliebakker	Nej	Ja	Nej

● Før første ibrugtagning

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig produktet, når det er tomt.

① BEMÆRK:

- Når produktet bruges første gang, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig ventilation i området.
 - Når lågen **4** er åben, kan du se en mærkat med en programoversigt **9** ved rammen. Hvis der ikke er placeret en mærkat på dette sted, kan du finde den i ovnrummet **8**. Vælg mærkaten med dit foretrukne sprog, og klæb den på det sted, der er beregnet til programoversigten. På mærkaterne beskrives knapsymbolerne og de automatiske tilberedningsfunktioner.
1. Fjern emballagen (inklusive plastikposer, alle klæbebånd samt beskyttelsesplader i ovnrummet **8**). Kontrollér, at alle dele er komplette.
 2. Rengør produktet og dets tilbehør (se "Rengøring og vedligeholdelse").
 3. 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 helt.
 - Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets top.

● Montering

1. Anbring låsemekanisme **2** på drejetallerknens drev (inde i ovnrummet **8**).
2. Sæt løberingen **2** på løbefluden (inde i ovnrummet **8**).
3. Placer drejetallerknen **2** på løberingen og på låsemekanismen. Drejetallerknen skal hvile korrekt på låsemekanismen.
4. Sæt netstikket **1** i en stikkontakt.

● Betjening

① BEMÆRK:

- Når tilberedningen er afsluttet, vises "End" (slut) i værdidisplayet **23**. Hvert 2. minut høres der 5 biplyde, indtil du trykker på **Stop** **13** eller åbner lågen.
- I funktionerne lyntilberedning, mikrobølge, grill og kombination kan du øge tilberedningstiden med 30 sekunder ad gangen ved at trykke på **↓** **14**.
- Hvis du under drift trykker på en knap, høres summeren en gang.
- Hvis du under tilberedningen trykker på **Stop** **13** en gang, afbrydes programmet.

Tryk på **14** for at fortsætte programmet. Hvis du trykker på to gange, afslutter programmet.

- Produktet er udstyret med en energisparefunktion. I standby eller efter at tilberedningen er afsluttet, nedtones displayets **10** baggrundsbelysning, hvis du ikke har trykket på en knap eller har drejet på **14**, inden der er gået 5 sekunder. Tryk på en vilkårlig knap, eller drej på **14** og at få mere lys i displayet igen.
- Efter afslutningen af et tilberedningsprogram med en tilberedningstid på >2 minutter, kører ventilatoren i 3 minutter for at køle ovnrummet **8** ned. **19** lyser op, og "End" (slut) blinker. Under nedkølingen kan du ikke stoppe ventilatoren ved at åbne lågen **4** eller trykke på **13**. Vent, indtil ventilatoren stopper, før du bruger produktet igen. Det forlænger produktets levetid.
- Den maksimale tilberedningstid for alle manuelle programmer er 95 minutter. Drej på **14** med uret for at indstille tiden fra 10 sekunder til 95 minutter.

Tidsrum	Interval
<5 minutter	10 sekunder
5–10 minutter	30 sekunder
10–30 minutter	1 minut
>30 minutter	5 minutter

● Standby

- Første gang, produktet forbindes med strømforsyningen, høres en biplyd. Produktet er på standby. I displayet **10** vises "0:00".
- Hvis der i løbet af 60 sekunder ikke aktiveres en knap i tilstanden for programvalg, går produktet på standby.

● Indstilling af uret

- ① **BEMÆRK:** Uret skal indstilles igen, hvis produktet har været afbrudt fra strømforsyningen.

1. Tryk i standby på **11**, og hold knappen inde i 3 sekunder. 12-timers-formatet er valgt. I displayet **10** vises "Hr 12".
2. Drej på **14** for at vælge 12- eller 24-timers-formatet.
Hr 12: 12-timers-format
Hr 24: 24-timers-format
3. Tryk på **14** for at bekræfte.
4. Drej på **14** for at indstille timerne.
5. Tryk på **14** for at bekræfte.
6. Drej på **14** for at indstille minutterne.
7. Tryk på **14** for at bekræfte.

● Lyntilberedning i mikrobølgeovnen

- Tryk i standby på **14** en gang. I displayet **10** vises "0:30". **27** blinker. Tilberedningen starter automatisk ved fuld effekt. Hvert tryk på knappen øger tilberedningstiden med 30 sekunder. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.

● Mikrobølgefunktion

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken med løbering og låsemekanisme **2**

ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig grillstativet **3** eller andre genstande af metal i mikrobølgefunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

① **BEMÆRK:** Du kan kontrollere effektrinnet under tilberedningen ved at trykke på **17**.

1. Tryk i standby på **17**. Værdi i displayet **23** viser "P800". **27** lyser.
2. Drej på **14** for at vælge et andet effektrin.
Drej med uret:
P800→P100→P200→...→P800
Drej mod uret: P800→P700→P600→...→P800
3. Tryk på **14** for at bekræfte.

- Drej på **14** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
- Tryk på **14** for at bekræfte. **27** blinker.

● Mikrobølgefunktion – eksempler på anvendelse

Visning	Udgangseffekt	Anvendelse
P800	800 W	Svinekød, hakket fars, farsbrød, dybfrost
P700	700 W	Fisk, kartofler, popcorn, kager, pasta
P600	600 W	Drikke, opvarmning af mælk, genopvarmning, ris
P500	500 W	Grøntsager, one pot, æggecreme
P400	400 W	Suppe, opvarmning af brød
P300	300 W	Optøning af kød, smeltning af smør/chokolade/ost
P200	200 W	Optøning af grøntsager, varmholdning
P100	100 W	Optøning af is

● Grillfunktion

Anvendt tilbehør:

Grillstativ **3**

BEMÆRK:

- Grillfunktionen er særlig velegnet til tynde skiver kød, steaks, koteletter, kebab, pølser og kyllingestykker. Grillfunktionen egner sig også til varme sandwich og gratinerede retter.
 - Under tilberedningen eller når driften er afbrudt, kan du kontrollere tilberedningsfunktionen ved at trykke på **16**. I displayet **10** vises "G" for grillfunktion i 3 sekunder.
 - Fjern ikke de 3 silikonefødder fra grillstativet **3**. Silikonefødderne holder grillstativet på plads, så det ikke glider af.
- Tryk i standby på **16**.
 - Drej på **14** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
 - Tryk på **14** for at bekræfte. **26** lyser.

● Kombinationsfunktion

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken med løbering og låsemekanisme **2**

- ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig grillstativet **3** eller andre genstande af metal

i kombinationsfunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

- Tryk på **COMB.** **12** i standby. Værdi i displayet **23** viser "C-1". I displayet **10** vises **25**.
- Drej på **14** for at vælge "C-1" eller "C-2".
C-2: Fisk, gratinerede retter (i displayet **10** vises **25**)
C-1: Steak, fjerkræ, pizza (i displayet **10** vises **24**)

Funktion	Grillfunktion	Mikrobølgefunktion
Kombination 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombination 2 (C-2)	45 %	55 %

- Tryk på **14** for at bekræfte.
- Drej på **14** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
- Tryk på **14** for at bekræfte. **24** (for C-2) eller **25** (for C-1) blinker.

● Optøning efter tid

① **BEMÆRK:** Til optøning af 500 g hakket kød anbefales en optøningstid på 18 minutter.

1. Tryk i standby på ****** [15]. Værdidisplayet [23] viser "DEF1". [27] og [28] lyser.
2. Tryk på [14] for at bekræfte.
3. Drej på [14] for at indstille optøningstiden. Den maksimale optøningstid er 95 minutter.
4. Tryk på [14] for at starte processen. [27] og [28] blinker.

● Optøning efter vægt

① **BEMÆRK:** Optøningsvarighed og optøningseffekt indstilles automatisk, så snart du har indtastet vægten på den fødevarer, der skal optøs.

1. Tryk i standby på ****** [15]. Værdidisplayet [23] viser "DEF1". [27] og [28] lyser.
2. Drej på [14] for at vælge "dEF2".
3. Tryk på [14] for at bekræfte.
4. Drej på [14] for at indstille vægten for den fødevarer, der skal optøs, i et område mellem 100 og 1800 g.
5. Tryk på [14] for at starte processen. [27] og [28] blinker.

① **BEMÆRK:** Når ½ af optøningstiden er gået, vises "turn" (vend) i displayet [10], og der høres 2 biplyde. Hvis du ikke vender fødevarer, fortsætter processen, indtil tiden er gået.

Hvis optøningstiden er under 90 sekunder, høres der 2 biplyde, når ½ af tiden er gået. I dette tilfælde vises "turn" (vend) ikke i displayet [10].

6. Åbn lågen ved hjælp af håndtaget [6]. Tiden i displayet [10] standser.
7. Vend fødevarer. Brug altid beskyttelseshandsker eller grydelapper, da fødevarer er varm.
8. Luk lågen ved hjælp af håndtaget [6].
9. Tryk på [14] for at fortsætte processen.

Optøningsvægt	Optøningstid
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min

Optøningsvægt	Optøningstid
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Køkken-timer

① **BEMÆRK:**












- Timeren kan indstilles til en valgfri værdi mellem 10 sekunder og 95 minutter.
- Timerfunktionen kan anvendes uafhængigt af mikrobølgedriften.
- Timeren kan til enhver tid afbrydes under nedtællingen, ved at trykke på [13].

1. Tryk i standby på [11] en gang. Displayet [10] viser "00:00".
2. Drej på [14] for at indstille tiden.
3. Bekræft ved at trykke [14]. Tiden begynder at tælle ned.
4. Når nedtællingen er fuldført, lyder der 5 bip.







● Forsinket tilberedningsfunktion

① **BEMÆRK:**






- Tilberedningen starter automatisk, når nedtællingen er afsluttet.
- Under tidsforsinkelsen kan du afbryde programmet ved at trykke på [13].
- Følgende funktioner er ikke til rådighed under nedtællingen: Lyntilberedning og optøning efter tid/vægt

- Du kan kontrollere den aktuelle tid, ved at trykke på  . Efter 3 sekunder viser displayet  indstillingstiden igen.
1. Vælg først et tilberedningsprogram i standby.
 2. Tryk på  .  lyser.
 3. Drej på  for at indstille timerne for den ønskede starttid.
 4. Tryk på  for at bekræfte.
 5. Drej på  for at indstille minutterne for den ønskede starttid.
 6. Tryk på  for at starte den forsinkede tilberedningsfunktion. Symbolet for tilberedningsprogrammet, tidsvisningen og  blinker.

● Børnesikring

- ① **BEMÆRK:** Brug denne funktion for at forhindre, at børn bruger produktet, når de ikke er under opsyn.
- Aktivering:** Hold   inde i 3 sekunder. Der høres en biplyd.  lyser.
- Deaktivering:** Hold   inde i 3 sekunder. Der høres en biplyd.  slukker. Der høres endnu en biplyd.

● Automatisk tilberedningsfunktion

- ① **BEMÆRK:** Resultatet af den automatiske tilberedning afhænger af forskellige faktorer som f.eks. fødevarens form og størrelse, den ønskede tilberedningsgrad for bestemte fødevarer og hvordan du placerer fødevareren i produktet. Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, kan du tilpasse tilberedningstiden.
1. Drej i standby  en gang mod uret. Drej derefter på  for at vælge en anden kode (se nedenstående tabel).
 2. Tryk på  for at bekræfte.
 3. Drej på  for at indstille fødevarens vægt eller antallet af portioner.
 4. Tryk på  for at starte processen.

A-01 (pasta)

1. Brug en mikrobølgesikker beholder.

2. Tilsæt den ønskede mængde pasta. Det er pastaens nettovægt uden vand, der tæller.
3. Fyld den ønskede mængde vand i beholderen.
4. Vælg pastaens nettovægt, og start processen.
5. Når processen er afsluttet, skal du lade pastaen hvile i 2-3 minutter og hælde vandet fra.



A-02 (fisk)

1. Brug en mikrobølgesikker tallerken. Fordel fisken på tallerkenen.
2. Krydr fisken efter din smag (f.eks. med smør eller fedt).
3. Vælg den korrekte vægt, og start processen.

A-03 (ris)

1. Brug en mikrobølgesikker beholder.
2. Fyld vand i beholderen. Forholdet er 2 ml vand til 1 g ris. Du kan tilpasse forholdet efter din egen smag.
3. Lad risene ligge i blød i vandet i 3 minutter.
4. Vælg den korrekte vægt, og start processen.

A-04 (kylling)

1. Brug en mikrobølgesikker tallerken.
2. Krydr kyllingen efter din smag.
3. Vælg den korrekte vægt, og start processen.
4. Når $\frac{2}{3}$ af tiden er gået, vises "turn" (vend) i displayet , og der høres 2 biplyde.
5. Vend kyllingen.
6. Tryk på  for at fortsætte processen.

A-05 (opvarmning)


1. Brug en mikrobølgesikker tallerken.
2. Vælg den korrekte vægt, og start processen.

A-06 (kartofler)

- Vi anbefaler at bruge uskrællede kartofler af samme størrelse.
1. Brug en mikrobølgesikker tallerken. Fordel kartoflerne jævnt.
 2. Stik flere huller i kartoffelskrællen.
 3. Vælg den korrekte vægt, og start processen.

A-07 (kød/steg)

1. Brug en mikrobølgesikker tallerken.

2. Krydr kødet/stegen efter din smag.
3. Vælg den korrekte vægt, og start processen.
4. Når $\frac{2}{3}$ af tiden er gået, vises "turn" (vend) i displayet **10**, og der høres 2 bilyde.
5. Vend kødet/stegen.
6. Tryk på  **14** for at fortsætte processen.

A-08 (popcorn)

1. Kom 100 g popcorn i en mikrobølgesikker skål.
2. Start processen.











A-09 (drikkevarer)

i BEMÆRK: Placér en glaspind i drikkevareren, og lad beholderen stå i ovnrummet **8** i 20–30 sekunder for at undgå pludselig opkogning.

1. Brug en mikrobølgesikker beholder (f.eks. bæger eller glas).
2. Vælg det korrekte antal portioner, og start processen.

A-10 (grøntsager)

1. Brug en mikrobølgesikker beholder.
2. Vælg den korrekte vægt, og start processen.

Kode	Fødevarer/ funktion	Vægtområde	Tidsområde	Display mikrobølge/ grillfunktion
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (mikrobølge)
A-02	Fisk	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (mikrobølge)
A-03	Ris	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 27 (mikrobølge)
A-04	Kylling	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	 24 (kombination 2)
A-05	Opvarmning	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 27 (mikrobølge)
A-06	Kartofler	230 g, 460 g	5–8 min	 27 (mikrobølge)
A-07	Kød/steg	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 25 (kombination 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (mikrobølge)
A-09	Drikkevarer	1–3 portioner	1:30–3:50 min	 27 (mikrobølge)
A-10	Grøntsager	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 27 (mikrobølge)

● Tilberedningstabel

Madvare	Mængde	Effekt	Tid	Information
Fiskefilet	400 g	700 W	10–15 min	Tilsæt lidt vand og citronsaft.
Grøntsager	250 g	600 W	5–10 min	Skær grøntsagerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør rundt af og til.

Madvare	Mængde	Effekt	Tid	Information
Kartofler	500 g	700 W	8-10 min	Skær kartoflerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør rundt af og til.
Dessert (fx budding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Følg anvisningerne på dessertpakken.
Ris	100 g ris 250 ml vand	600 W	15 min	Skyl risene før tilberedningen.
Æggecreme	750 g	500 W	10-15 min	Kom æggecremen på en stor tallerken.
Småkager	400 g	600 W	8-10 min	Kom småkagerne på en stor tallerken.
Farsbrød	500 g	600 W	23-28 min	Læg det krydrede farsbrød på en tallerken. Dæk tallerkenen med et låg.

● Opvarmning af frosne madvarer

Madvare	Mængde	Effekt	Tid
Suppe	400 ml	600 W	8-10 min
One pot	500 g	600 W	10-13 min
Tilbehør (fx pasta)	500 g	700 W	8-10 min
Grøntsager	300 g	500 W	8-10 min

● Opskrifter

● Chokoladekopkager

 7 min

 × 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	2 min

Ingredienser

4 spsk.	Mel
¼ spsk.	Bagepulver
4 spsk.	Strø sukker
2 spsk.	Kakaopulver
1	Æg
3 spsk.	Mælk
3 spsk.	Vegetabilsk olie

Et par dråber	Vaniljeekstrakt eller andet ekstrakt (valgfrit)
2 spsk.	Chokoladestykker, nødder eller rosiner (valgfrit)

Tilberedning

1. Fyld mel, bagepulver, strø sukker og kakaopulver i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Rør alle ingredienserne sammen.
2. Tilsæt et æg, og rør alle ingredienser sammen.
3. Tilsæt mælk og vegetabilsk olie. Hvis du ønsker, så tilsæt vaniljeekstrakt eller et andet ekstrakt. Rør alle ingredienser sammen, til blandingen er glat.
4. Hvis du ønsker, kan du tilsætte chokoladestykker, nødder eller rosiner. Rør alle ingredienserne sammen.

- Stil koppen midt på drejetallerkenen 2. Tilbered kagen i 2 minutter ved 700 W, eller til kagen ikke hæver mere og bliver fast.
- Brug ovnhandsker, når den varme kage tages ud. Nyd din lækre kage!

● Karamel-popcorn

 24 min

 × 8

Forberedelse:	20 min
Tilberedningstid:	4 min

Ingredienser

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

Tilberedning

- Hæld majskornene i en papirpose. Hvis du ønsker, kan du tilsætte et par dråber vegetabilsk olie. Fold posens overside et par gange for at lukke den.
- Læg posen midt på drejetallerkenen 2. Tilbered majsene i 4 minutter ved 700 W, eller til du ikke hører nogen "pop"-lyde mere.
- Tilberedning af karamel: Fyld sukker, majssirup, smør og salt i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Tilbered blandingen i 2 minutter ved 700 W. Rør rundt i blandingen, og tilbered den i yderligere 2 minutter ved 700 W, indtil der er masser af bobler.
- Tilsæt vaniljeekstrakt og natron til karamelblanding, og rør den godt igennem. Hæld straks en tredjedel af den varme karamel over popcornene i posen. Luk posen og ryst den for at dække popcornene. Tilsæt endnu en tredjedel af karamellen over

popcornene. Luk posen og ryst den. Tilsæt den sidste del af karamellen til popcornene, og ryst posen en sidste gang.

- Læg posen midt på drejetallerkenen 2. Tilbered popcornene i 1 minut ved 700 W. Benyt ovnhandsker til at tage den varme pose ud og ryste den.
- Ryst de varme karamel-popcorn ud i en beholder. Lad karamel-popcornene køle helt ned i ca. 20 minutter. Bræk karamel-popcornene i stykker, og nyd dem!

● Morgenmadskartofler

 25 min

 × 2

Forberedelse:	15 min
Tilberedningstid:	10 min

Ingredienser

2	Mellemstore kartofler (skrællet og skåret i skiver)
½	Løg (skåret i skiver)
¼ tsk.	Salt
⅛ tsk.	Peber
¼ tsk.	Hvidløggssalt
60 g	Cheddarost (revet)

Tilberedning

- Fyld kartoffel- og løgskiver i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.
- Krydr kartofler og løg med salt, peber og hvidløggssalt. Rør alt godt sammen, og dæk skålen til.
- Stil skålen midt på drejetallerkenen 2. Tilbered de krydrede kartofler og løg i 9 minutter ved 700 W, eller til kartoflerne er møre.
- Tilsæt ost, og tilbered i 1 minut ved 500 W.
- Brug ovnhandsker, når den varme skål tages ud. Nyd din lækre morgenmad!

● Farsbrød

🕒 33-38 min

👤 × 2-3

Forberedelse:	10 min
Tilberedningstid:	23-28 min

Ingredienser (farsbrød)

500 g	Hakket oksekød
½	Løg (i terninger)
1	Æg (pisket)
100 g	Rasp
¼ tsk.	Peber
¼ tsk.	Salt

Ingredienser (sauce)

75 ml	Vand
1 spsk.	Sennep
2 spsk.	Tomatketchup
1 tsk.	Sukker
Efter smag	Persille (valgfrit)

Tilberedning

1. Bland hakket oksekød, løg, æg, rasp, peber og salt.
2. Form farsbrødet, og læg det på en tallerken. Dæk tallerkenen med et låg.
3. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **2**. Tilbered farsbrødet i 18-23 minutter ved 800 W.
4. Imens blandes vand, sennep, tomatketchup, sukker og persille (valgfrit) i en lille skål.
5. Så snart farsbrødet er tilberedt færdigt, hældes sauce over farsbrødet. Dæk tallerkenen med et låg.
6. Tilbered farsbrødet med sauce i yderligere 5 minutter ved 800 W.
7. Server og nyd dit farsbrød!

● Laks

🕒 28 min

👤 × 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	23 min

Ingredienser

400 g	Laks
½ tsk.	Peber
½ tsk.	Salt
2 tsk.	Vand
¼	Citron

Tilberedning

1. Tø om nødvendigt laksen op først (se "Optøning efter tid").
2. Krydr laksen med peber og salt.
3. Læg laksen på en tallerken. Tilsæt vand. Dæk tallerkenen med et låg.
4. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **2**. Tilbered laksen i 6 minutter ved 700 W. Alternativt kan du vælge koden **A-02** (se "Automatisk tilberedningsfunktion").
5. Tilsæt lidt citronsaft, før du serverer laksen.

● Grille kylling

🕒 2 timer




👤 × 2-3

Tilberedningstid:	2 timer
-------------------	---------

Ingredienser:

1 hel	Kylling (800-1400 g)
60 ml	Olivenuolie
30 ml	Citronsaft
4	Hvidløgsfed (hakket)
1 spsk.	Frisk rosmarin (hakket)
1 spsk.	Frisk timian (hakket)
1 tsk.	Paprika
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning:

1. Forberedelse af kyllingen: Skyl kyllingen under koldt vand, og dup den tør med køkkenrulle. Fjern eventuel indmad.
2. Marinering af kyllingen: Bland olivenolie, citronsaft, hvidløg, rosmarin, timian, paprika, salt og peber i en lille skål. Gnid den hele kylling med denne blanding, også under huden og indeni. Lad den hvile og marinere i køleskabet i mindst 1 time eller natten over for at opnå det bedste resultat.
3. Grille kyllingen: Placer kyllingen på en tallerken, der er egnet til at komme i mikrobølgeovnen, og placer den midt på drejetallerkenen [2]. Drej  [14] en gang mod uret. Drej derefter for at vælge den automatiske menu A-04 for kylling.
4. Vælg den relevante vægt for kyllingen. Tryk på  [14] for at starte tilberedningen.
5. Vend kyllingen: Når $\frac{2}{3}$ af tiden er gået, og der lyder 2 bip, skal du åbne lågen [4] og vende kyllingen. Luk lågen, og tryk på  [14] for at fortsætte tilberedningen.
6. Hvile og servering: Tag kyllingen ud af produktet, og lad den hvile i 10–15 minutter før udsækningen. Sådant kan saften fordele sig igen, hvilket gør kyllingen mere sart og mere aromatisk.

● Grille steak

 25 min

 × 1


Tilberedningstid:	25 min
-------------------	--------

Ingredienser:

1	Steak (ribeye, lænd eller dit foretrukne stykke)
15 ml	Olivenolie
Efter smag	Salt og peber
Valgfrit	Hvidløgpulver, løgpulver eller dit foretrukne steakkrydderi

Tilberedning:

i BEMÆRK: Hvis steaken er frosset, så tød den op ved at følge anvisningerne under "Optøgning efter vægt".

1. Forberedelse af steaken: Dup steaken tør med køkkenrulle. Gnid begge sider med olivenolie, og krydr det derefter generøst med salt, peber og andre krydderier efter eget valg.
2. Grille steak: Placer steaken på en tallerken, der kan tåle mikrobølgeovnen, og placer den midt på drejetallerkenen [2]. Tryk på **COMB.** [12], vælg C-1 (kombination 1), og indstil tiden til 20 minutter.
3. Vend steaken: Efter 12 minutters tilberedning skal du åbne lågen [4] og vende steaken. Luk lågen, og tryk på  [14] for at fortsætte tilberedningen.
4. Kontroller tilberedningstilstanden: Kontroller steakens indvendige temperatur med et kødtermometer. For "medium-raw" skal du forsøge at ramme en temperatur på 57 °C, for "medium" en temperatur på 63 °C, og for "well done" en temperatur på 71 °C. Hvis den ønskede stegegrad endnu ikke er nået, skal du indstille programmet igen og grille kødet i et par minutter mere.
5. Hvile og servering: Lad din steak hvile i nogle minutter, inden du skærer den. Så fordeler saften sig bedre, og steaken smager mere aromatisk.

● Kartoffelgratin

 50 min

 × 2



Tilberedningstid:	50 min.
-------------------	---------

Ingredienser:

2 store	Kartofler (skåret i tynde skiver)
240 ml	Fløde
240 ml	Mælk
2 fed	Hvidløg (hakked)
100 g	Gruyère- eller cheddarost (revet)

50 g	Parmesanost (revet)
15 g	Smør
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning:

1. Tilbered saucen: Bland fløde, mælk og hvidløg i en stor skål, der er egnet til at komme i mikrobølgeovnen. Stil skålen midt på drejetallerkenen [2]. Opvarm i 3 minutter ved 800 W.
2. Tilbered kartoflerne: Tilsæt kartoffelskiverne, og bland godt. Drej  [14] en gang mod uret. Drej derefter for at vælge den automatiske menu A-06 for kartofler. Indstil vægten på 460 g, og tryk på  [14] for at starte tilberedningen. Kontroller, om kartoflerne er bløde nu. Krydres med salt og peber.
3. Lav gratinlag: Smør et fad, som er egnet til at komme i mikrobølgeovnen, med smør. Læg kartoflerne i lag i formen, og hæld noget af saucen over hvert lag. Fordel Gruyere- eller cheddar-osten mellem lagene. Drys parmesan jævnt over det øverste lag.
4. Bag gratinen: Stil fadet midt på drejetallerkenen [2]. Tryk på **COMB.** [12], vælg så C-2 (kombination 2), og indstil tiden til 35 minutter.
5. Hvile og servering: Tag gratinen ud af produktet, og lad den hvile et par minutter før servering. På den måde kan aromaerne blande sig med hinanden.

● Salami-pizza

 25 min

 × 2-3


Tilberedningstid:	25 min
-------------------	--------

Ingredienser:

1	Pizzadej (købt eller hjemmelavet)
120 ml	Pizzasovs
120 g	Mozzarellaost (revet)
60 g	Salamiskiver

30 g	Sorte olivenskiver (valgfrit)
30 g	Rødløg (i skiver, valgfrit)
1 tsk.	Oregano (tørret)
Valgfrit	Friske basilikumblade til pynt

Tilberedning:

1. Forbered dejen: Rul pizzadej ud på en let melet overflade til den ønskede tykkelse.
2. Tilsæt sauce: Fordel pizzasaucen jævnt på dejen, og lad en lille kant være fri.
3. Tilføj din topping: Drys revet mozzarellaost over saucen. Fordel salamiskiverne jævnt på osten. Tilsæt sorte oliven og rødløg, hvis du ønsker det. Drys tørret oregano.
4. Bag pizzaen: Afhængigt af det ønskede resultat anbefales disse to programmer:
 - Hvis du vil have en sprød og dybbrunet pizza, så placer pizzaen på grillstativet [3], og placer derefter grillstativet midt på drejetallerkenen [2]. Tryk på  [16] for at grille, og indstil en tilberedningstid på 15 minutter.
 - For hurtigere bagning kan du forsigtigt placere pizzaen på en tallerken, som er egnet til at komme i mikrobølgeovnen, og derefter placere den midt på drejetallerkenen [2]. Tryk på **COMB.** [12], vælg C-1 (kombination 1), og indstil tiden til 10 minutter.
5. Pynt og servering: Tag pizzaen ud og lad den køle af i et par minutter. Pynt med de friske basilikumblade efter ønske. Skær pizzaen i stykker, og server den varm.

● Makaroni med ost

 45 min

 × 1

Tilberedningstid:	45 min
-------------------	--------

Ingredienser:

300 g	Makaroni (buget)
60 g	Smør
60 g	Mel (almindelig)
480 ml	Mælk

200 g	Cheddarost (revet)
½ tsk	Salt
¼ tsk	Sort peber
¼ tsk	Paprika (valgfrit)
30 g	Parmesan (revet, valgfrit)

Tilberedning:

1. Kog pastaen: Fyld vand og salt i en stor beholder, som er egnet til at komme i mikrobølgeovnen, tilsæt makaroni, og placer den midt på drejetallerkenen [2]. Drej [1] [14] en gang mod uret. Drej derefter for at vælge den automatiske menu A-01 for pasta. Indstil vægten til 300 g, og tryk på [1] [14] for at starte tilberedningen. Hæld vandet fra pastaen, når tilberedningstiden er slut, og sæt den til side.
2. Tilbered ostesaucen: Smelt smørret i en mellemstor gryde over middel varme. Rør melet i, og lad det simre i ca. 1 minut, til der dannes en glat masse. Rør mælken i lidt efter lidt, og fortsæt med at røre, indtil blandingen er glat og tyk.
3. Tilsæt ost: Tag gryden væk fra kogepladen, og rør den revne cheddarost i, indtil den er smeltet og glat. Smag til med salt, peber og paprikapulver.
4. Bland pasta og sauce: Tilsæt den kogte makaroni til ostesaucen, og rør rundt, indtil pastaen er dækket ensartet.
5. Tilbered en gylden skorpe: Fyld makaronien med ostesauce i et, som er egnet til at komme i mikrobølgeovnen, og drys med revet parmesanost. Stil herefter fadet midt på drejetallerkenen [2]. Tryk på [uuu] [16] for at grille, og indstil tilberedningstiden på 10 minutter. Der skal grilles til skorpen er gyldenbrun og bobler.
6. Server og nyd maden.

● 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.

⚠ OBS! Fare for skader!

- Brug ikke rengøringsprays eller andre aggressive rengøringsmidler, da de kan medføre pletter, striber eller mathed på overfladen.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler.

ⓘ BEMÆRK:

- Rengør produktet, når det er kølet af. Tørrede madrester kan være svære at fjerne.
- Kabinet: Rengør produktets kabinets yderside med en fugtig klud.
- Ovnrum: Hold altid ovnrummet [8] 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 og grillstativ: Rengør drejetallerkenen [2] og grillstativet [3] regelmæssigt med varmt sæbevand. Drejetallerkenen og grillstativet tåler opvaskemaskine.
- Stænk og snavs: Brug regelmæssigt en fugtig klud til at fjerne stænk og snavs fra følgende komponenter:
 - Lågeramme [5] (begge sider)
 - Håndtag [6]
 - Smæklås [7]
 - Lågens rude (begge sider)
 - Lågens pakning [4] og de tilstødende komponenter
- Kondens: Hvis der samler sig kondens på eller omkring lågens 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 mikrobølgeskal – fyldt med en kop vand med saft og skal fra en citron – i ovnrummet [8].

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 er ikke lukket ordentligt.	Luk lågen.
Drejetallerkenen [2] laver en høj lyd, når den drejer.	Drejetallerkenen [2] er ikke placeret korrekt på løberingen og låsemekanismen.	Placer drejetallerkenen [2] korrekt i ovnrummet [8].
	Løberingen [2] og/eller ovnrummets [8] bund er snavset.	Rengør løberingen [2] og bunden i ovnrummet [8].
Lysen inde i produktet virker ikke.	Pæren er defekt.	Kontakt kundesupport.
Ventilatoren kan ikke stoppes ved at trykke på knappen  [13] eller åbne lågen [4].	Tilberedningen blev afsluttet. Produktet skifter til den nødvendige afkølingstilstand.	Vent, indtil ventilatoren stopper med at køre rundt. Ventilatoren kører rundt i 3 minutter.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpakkingsmaterialernes 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.

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● 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 skræbelige 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 484646_2501) 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.: 80253972

E-Mail: owim@idl.dk













Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 228
Introduzione	Pagina 228
Uso previsto	Pagina 229
Contenuto della confezione	Pagina 229
Descrizione dei componenti	Pagina 229
Dati tecnici	Pagina 229
Istruzioni di sicurezza	Pagina 229
Principi di base della cottura a microonde	Pagina 234
Utilizzare le stoviglie adatte	Pagina 235
Prima del primo utilizzo	Pagina 235
Installare il prodotto	Pagina 235
Montaggio	Pagina 236
Funzionamento	Pagina 236
Modalità standby	Pagina 236
Impostazione dell'orologio	Pagina 236
Cottura rapida nel microonde	Pagina 237
Modalità microonde	Pagina 237
Modalità microonde – esempi di applicazione	Pagina 237
Modalità grill	Pagina 238
Modalità combinazione	Pagina 238
Scongelamento a tempo	Pagina 238
Scongelamento a peso	Pagina 238
Timer da cucina	Pagina 239
Funzione di cottura ritardata	Pagina 239
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 240
Modalità di cottura automatica	Pagina 240
Tabella di cottura	Pagina 242
Riscaldamento di cibi congelati	Pagina 242

Ricette	Pagina 242
Cupcake al cioccolato	Pagina 242
Popcorn caramellati	Pagina 243
Patate da colazione	Pagina 243
Polpettone	Pagina 244
Salmone	Pagina 244
Pollo alla griglia	Pagina 245
Bistecca alla griglia	Pagina 245
Patate gratinate	Pagina 246
Pizza al salame	Pagina 246
Maccheroni al formaggio	Pagina 247
Pulizia e manutenzione	Pagina 248
Risoluzione dei problemi	Pagina 248
Smaltimento	Pagina 249
Garanzia	Pagina 249
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 250
Assistenza	Pagina 250

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel manuale, nella guida rapida, nella guida Quick Start e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Alimentazione a corrente alternata
	Hz Hertz (frequenza di rete)
	W Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Attenzione, superficie calda!
 <p>ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.</p>	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 <p>INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>	 Lavabile in lavastoviglie (solo piatto rotante 2 e supporto grill 3)
 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Eseguire la scansione per ottenere le istruzioni online.
<input checked="" type="checkbox"/> Istruzioni di sicurezza <input type="checkbox"/> Istruzioni	

MICROONDE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti

avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato al riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato solo all'uso domestico privato e non può essere utilizzato in ambito medico o commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 1 Anello di scorrimento
- 1 Supporto grill
- 1 Guida Quick Start

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Cavo di alimentazione e spina
- 2 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
- 3 Supporto grill
- 4 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
- 5 Telaio dello sportello
- 6 Impugnatura
- 7 Dispositivo di bloccaggio
- 8 Camera di cottura
- 9 Panoramica del programma
- 10 Display
- 11 Tasto  (timer/ora)
- 12 Tasto **COMB.** (grill/microonde)
- 13 Tasto  (stop/cancella)
- 14  manopola (cottura automatica/tempo/peso) con tasto (avvio/avvio rapido)
- 15 Tasto  (scongelamento)
- 16 Tasto  (grill)
- 17 Tasto  (microonde)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (cottura automatica)
- 19  (ventilatore)
- 20  (conto alla rovescia)
- 21  (timer)
- 22  (blocco di sicurezza per bambini)
- 23 Display dei valori
- 24  (combinazione 2)
- 25  (combinazione 1)
- 26  (grill)
- 27  (microonde)
- 28  (scongelamento)
- 29 Selezione del menu

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1200 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,3 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	800 W
Potenza in entrata (grill):	1000 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	circa 20 litri

- Questo prodotto è conforme al requisito della norma europea EN 55011.
- In conformità a questa norma, questo prodotto è classificato come dispositivo del gruppo 2 classe B.
- Gruppo 2 = Il prodotto genera energia mirata ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti.
- Dispositivo di classe B = Il prodotto è adatto all'uso domestico.



Istruzioni di sicurezza

PRENDERE FAMILIARITÀ CON TUTTE LE INFORMAZIONI

SULLA SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.

I bambini non devono giocare con il prodotto.

La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Tenere il prodotto e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

⚠ AVVERTENZA! Quando si utilizza il prodotto in modalità combinata, si consiglia ai bambini di utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

⚠ AVVERTENZA! Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non mettere in funzione il prodotto fino a quando non è stato riparato da una persona addestrata.

⚠ AVVERTENZA! È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di una copertura che fornisca protezione contro le radiazioni delle microonde.

⚠ AVVERTENZA! I liquidi o altri prodotti alimentari non devono

essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto possono facilmente esplodere.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, per evitare rischi.
- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;
 - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast e simili.
- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
- Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
- Non usare mai il supporto grill **3** o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!
- Se il cibo viene riscaldato in contenitori di plastica o di carta, il prodotto deve essere tenuto sotto osservazione, poiché esiste la possibilità di accensione.
- Questo prodotto è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- In caso di emissione di fumo, il prodotto deve essere spento o scollegato dalla rete elettrica e lo sportello deve essere tenuto chiuso per soffocare le fiamme.
- Riscaldare le bevande in un forno a microonde può causare una cottura eruttiva ritardata, quindi bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto di biberon e alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e prima dell'uso la temperatura deve essere controllata per evitare ustioni.
- Le uova con guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel microonde,

poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate nel microonde.

- Il prodotto deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo devono essere rimossi.
- Una pulizia inadeguata del prodotto può portare alla distruzione della superficie, che può avere un effetto negativo sulla durata di vita e può portare a situazioni pericolose.
- Il prodotto non può essere pulito con un pulitore a vapore.
- Il prodotto è destinato all'uso in libera installazione. Non deve essere collocato in un armadio o simili.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

- Le persone che indossano un pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico di famiglia sui possibili rischi prima di utilizzare il prodotto.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua

o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non

utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Installare il prodotto

⚠ ATTENZIONE! Non collocare il prodotto sopra una cucina o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in un

luogo di questo tipo potrebbe causare danni al prodotto.

Funzionamento


⚠ PERICOLO! Rischio di incendio! Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalla confezione del cibo da riscaldare.

- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto.
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo separato.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
-  Non rimuovere la piastra di copertura in mica grigio chiaro che si trova nella camera di cottura per proteggere i tubi del campo magnetico.
- Se le lampadine all'interno del prodotto vanno sostituite, farlo fare da un professionista qualificato.
- Pulire regolarmente con un panno umido i componenti seguenti:
 - Telaio dello sportello **5** (entrambi i lati)
 - Impugnatura **6**
 - Dispositivo di bloccaggio **7**
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizione dello sportello **4** e componenti adiacenti
- Pulire il prodotto e i suoi accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE

L'utilizzo di questo prodotto può causare interferenze per la radio,

la televisione o apparecchiature simili.

Se si verificano, tali interferenze possono essere ridotte o corrette con i seguenti rimedi:

- Pulire lo sportello e le guarnizioni dello sportello del prodotto.
- Riorientare l'antenna della radio o del televisore. Tenere distanziato il prodotto dal ricevitore.
- Allontanare il prodotto dal ricevitore.
- Collegare il prodotto ad un'altra presa. Il prodotto e il ricevitore vanno collegati a circuiti diversi.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON LE RADIAZIONI A MICROONDE

- Non tentare di azionare il prodotto mentre lo sportello è aperto. Ciò può portare al contatto con una dose potenzialmente dannosa di radiazioni a microonde. È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.
- Non incastrare nulla nello sportello. Accertarsi che

sulle superfici di tenuta non rimangano residui di cibi o detersivi.

● **Principi di base della cottura a microonde**

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, aumentarlo. I cibi che vengono cotti troppo a lungo possono iniziare a fumare o prendere fuoco.
- **Alimenti:** Disporre i pezzi di cibo nel prodotto in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi più o meno della stessa dimensione. Posizionare i pezzi più spessi vicino ai bordi.
- **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta a garantire una cottura uniforme dei cibi.
- **Girare gli alimenti:** Durante il processo di cottura, girare i cibi una volta nel prodotto in modo che piatti come il pollo o gli hamburger cuociano più velocemente. I pezzi di cibo grandi, come gli arrosti, devono essere girati almeno una volta. Riordinare completamente i piccoli alimenti, come le polpette, a metà cottura. Girare le polpette e spostarle dal centro del piatto al bordo.
- **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima di cuocerli. Altrimenti potrebbero esplodere.
- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.
- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.
- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un ribollito ritardato se la bevanda è in ebollizione. Fare

attenzione quando si maneggia il contenitore.

Per evitare un'ebollizione improvvisa:

Se possibile, posizionare una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento.

Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura [8] per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.

- **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per microonde.

● Utilizzare le stoviglie adatte

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non usare mai il supporto grill [3] o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille.

Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per l'uso in un forno a microonde è permeabile alle microonde, così da permettere all'energia di entrare nel contenitore per riscaldare i cibi. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non vanno utilizzati contenitori e stoviglie in metallo.
- Se si utilizza il prodotto per riscaldare le pietanze, non utilizzare contenitori realizzati in carta riciclata. Questi possono contenere piccoli frammenti metallici che possono causare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare piatti rotondi/ovali invece di contenitori quadrati o oblungi, poiché i cibi tendono a scottare negli angoli. La seguente lista contiene consigli generali per aiutarvi a scegliere le stoviglie giuste.

Stoviglie	Microonde	Grill	Combinazione
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica (adatti per microonde)	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio/piatto in metallo, supporto grill [3]	No	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori in alluminio	No	Sì	No

● Prima del primo utilizzo

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

① **INDICAZIONI:**

- Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può verificarsi un leggero odore. Garantire un'adeguata ventilazione dell'area.
- Quando si apre lo sportello [4], sul telaio si vede un adesivo con la panoramica dei programmi [9]. Se l'adesivo non è presente in questo punto, lo si troverà all'interno della camera di cottura [8]. Selezionare l'adesivo con la lingua desiderata e incollarlo sul punto per la panoramica del programma. Sugli

adesivi vengono descritti i simboli dei tasti e le modalità di cottura automatica.

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi il sacchetto di plastica, tutti i nastri adesivi e le piastre di protezione all'interno della camera di cottura [8]). Verificare che tutti i componenti siano integri.
2. Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedi "Pulizia e manutenzione").
3. Pulire la superficie con un panno asciutto per rimuovere acqua o polvere.

● Installare il prodotto

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Questo prodotto non è adatto per l'installazione in una credenza. La ventilazione del prodotto non è

adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto potrebbe subire danni e sussiste il rischio di incendio!

- Posizionare il prodotto su una superficie piana con spazio sufficiente per la ventilazione:
 - Lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra il prodotto e le pareti adiacenti (compresa la parete laterale e posteriore). Deve rimanere possibile aprire completamente lo sportello.
 - Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.

● Montaggio

1. Spingere il dispositivo di bloccaggio **2** sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura **8**).
2. Posizionare l'anello di scorrimento **2** sulla superficie di scorrimento (all'interno della camera di cottura **8**).
3. Posizionare il piatto rotante **2** sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio. Il piatto rotante deve poggiare correttamente sul dispositivo di bloccaggio.
4. Collegare la spina **1** a una presa.

● Funzionamento

① INDICAZIONI:

- Una volta terminata la cottura, sul display dei valori **23** viene visualizzato "End" (fine). Verranno emessi 5 segnali acustici ogni 2 minuti finché non si preme **Stop** **13** o non si apre lo sportello.
- Nelle modalità cottura rapida, microonde, grill e combinazione, è possibile aumentare il tempo di cottura di 30 secondi alla volta premendo **+** **14**.
- Se durante il funzionamento si preme un tasto, il cicalino suonerà una volta.
- Se si preme una volta **Stop** **13** durante la cottura, il programma viene interrotto. Premere **+** **14** per continuare il programma. Se si preme due volte **Stop**, il programma viene annullato.

- Il prodotto dispone di una modalità di risparmio energetico. In modalità standby o al termine della cottura, la retroilluminazione del display **10** si attenua se non si preme alcun tasto o non si ruota **+** **14** entro 5 secondi. Premere un tasto qualsiasi o ruotare **+** **14** per illuminare il display.
- Al termine di un programma di cottura con tempo di cottura >2 minuti, il ventilatore funziona per 3 minuti per raffreddare la camera di cottura **8**. **Stop** **19** si accende e "End" (fine) lampeggia. Durante la fase di raffreddamento, non è possibile arrestare il ventilatore aprendo lo sportello **4** o premendo **Stop** **13**. Attendere che il ventilatore si arresti prima di continuare a utilizzare il prodotto. In questo modo si aumenta la durata del prodotto.
- Il tempo massimo di cottura per tutti i programmi manuali è di 95 minuti. Ruotare **+** **14** in senso orario per impostare il tempo da 10 secondi a 95 minuti.

Periodo	Intervallo
<5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
>30 minuti	5 minuti

● Modalità standby

- Quando il prodotto viene collegato per la prima volta all'alimentazione, viene emesso un segnale acustico. Il prodotto è in modalità standby. Sul display **10** viene visualizzato "0:00".
- Se in modalità di selezione del programma non si preme alcun tasto per 60 secondi, il prodotto passa in modalità standby.

● Impostazione dell'orologio

① **INDICAZIONE:** Quando il prodotto viene scollegato dall'alimentazione, l'orologio va reimpostato.

1. In modalità standby, tenere premuto il tasto **0** **11** per 3 secondi. È selezionato

il formato 12 ore. Sul display [10] viene visualizzato "Hr 12".

2. Ruotare [14] per selezionare il formato 12 ore o 24 ore.
Hr12: Formato 12 ore
Hr24: Formato 24 ore
3. Per confermare, premere [14].
4. Ruotare [14] per impostare le ore.
5. Per confermare, premere [14].
6. Ruotare [14] per impostare i minuti.
7. Per confermare, premere [14].

● Cottura rapida nel microonde

- In modalità standby, premere una volta il tasto [14]. Sul display [10] viene visualizzato "0:30". [27] lampeggia. La cottura viene avviata automaticamente alla massima potenza. Ogni pressione del tasto aumenta il tempo di cottura di 30 secondi. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

● Modalità microonde

Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio [2]

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non usare mai il supporto grill [3] o altri

● Modalità microonde – esempi di applicazione

Indicatore	Potenza di uscita	Uso
P800	800 W	Carne di maiale, carne macinata, polpettone, surgelati
P700	700 W	Pesce, patate, popcorn, torte, pasta
P600	600 W	Bevande, riscaldamento del latte, riscaldamento, riso
P500	500 W	Verdure, stufato, crema all'uovo
P400	400 W	Minestra, riscaldamento del pane
P300	300 W	Scongelo del pesce, scioglimento di burro/cioccolato/formaggio
P200	200 W	Scongelo di verdure, mantenimento in caldo
P100	100 W	Scongelo del gelato

oggetti metallici in modalità microonde. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irrimediabilmente il prodotto!

❗ INDICAZIONE: Durante la cottura, è possibile controllare il livello di potenza premendo [17].


1. In modalità standby, premere il tasto [17]. Il display dei valori [23] mostra "P800". [27] si accende.
2. Ruotare [14] per selezionare un altro livello di potenza.
Girare in senso orario:
P800→P100→P200→...→P800
Girare in senso antiorario:
P800→P700→P600→...→P800
3. Per confermare, premere [14].
4. Ruotare [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
5. Per confermare, premere [14]. [27] lampeggia.





● Modalità grill

Accessori utilizzati:

Supporto grill [3]

① INDICAZIONI:

- La modalità grill è particolarmente adatta per fette sottili di carne, bistecche, costolette, kebab, würstel e parti di pollo. La modalità grill è adatta anche per panini caldi e piatti gratinati.
- È possibile controllare la modalità di cottura durante la cottura o quando l'operazione è interrotta premendo  [16]. Sul display [10] verrà visualizzato "G" per la modalità grill per 3 secondi.
- Non rimuovere i 3 piedini in silicone dal supporto grill [3]. I piedini in silicone mantengono il supporto grill in posizione senza scivolare.

1. In modalità standby, premere il tasto  [16].
2. Ruotare  [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
3. Per confermare, premere  [14].  [26] si accende.




● Modalità combinazione


Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio [2]






⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill [3] o altri oggetti metallici in modalità combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

1. In modalità standby, premere il tasto **COMB.** [12]. Il display dei valori [23] mostra "C-1". Sul display [10] viene visualizzato  [25].
2. Ruotare  [14] per selezionare "C-1" o "C-2".
C-2: Pesce, piatti gratinati (Sul display [10] viene visualizzato  [25].)









C-1: Bistecche, pollame, pizza (Sul display [10] viene visualizzato  [24])

Modalità	Modalità grill	Modalità microonde
Combinazione 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinazione 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Per confermare, premere  [14].
4. Ruotare  [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
5. Per confermare, premere  [14].  [24] (per C-2) o  [25] (per C-1) lampeggia.







● Scongelo a tempo

① **INDICAZIONE:** Per scongelare 500 g di carne macinata, si consiglia un tempo di scongelamento di 18 minuti.

1. In modalità standby, premere il tasto  [15]. Il display dei valori [23] mostra "dEF1".  [27] e  [28] si accendono.
2. Per confermare, premere  [14].
3. Ruotare  [14] per impostare la durata di scongelamento. La durata massima di scongelamento è di 95 minuti.
4. Per avviare il processo, premere  [14].  [27] e  [28] lampeggiano.

● Scongelo a peso


① **INDICAZIONE:** La durata di scongelamento e la potenza di scongelamento si impostano automaticamente dopo aver inserito il peso degli alimenti da scongelare.

1. In modalità standby, premere il tasto  [15]. Il display dei valori [23] mostra "dEF1".  [27] e  [28] si accendono.
2. Ruotare  [14] per selezionare "dEF2".
3. Per confermare, premere  [14].
4. Ruotare  [14] per impostare il peso del cibo da scongelare in un intervallo da 100 a 1800 g.

5. Per avviare il processo, premere  **14**.
 **27** e  **28** lampeggiano.

❶ INDICAZIONE: Durante lo scongelamento, dopo che è trascorsa ½ del tempo, sul display **10** viene visualizzato “turn” (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Se non si gira il cibo, il processo continuerà fino alla fine del tempo.





Se la durata di scongelamento è inferiore a 90 secondi, dopo che è trascorsa ½ del tempo, vengono emessi 2 segnali acustici. In questo caso, “turn” (girare) non viene visualizzato sul display **10**.

6. Aprire lo sportello dall'apposita impugnatura **6**. Il tempo nel display **10** viene fermato.
7. Girare il cibo. Usare sempre guanti protettivi o presine perché il cibo sarà caldo.
8. Chiudere lo sportello dall'impugnatura **6**.
9. Premere  **14** per continuare il processo.

Peso da scongelare	Tempo di scongelamento
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min










● Timer da cucina

❶ INDICAZIONI:

- Il timer può essere impostato su qualsiasi valore compreso tra 10 secondi e 95 minuti.
 - La funzione timer può essere utilizzata indipendentemente dall'impiego del microonde.
 - Il timer può essere annullato in qualsiasi momento durante il conto alla rovescia premendo  **13**.
1. In modalità standby, premere una volta il tasto  **11**. Il display **10** mostra “00:00”.
 2. Ruotare  **14** per impostare l'ora.
 3. Per confermare, premere  **14**. Il tempo inizia a scorrere.
 4. Una volta terminato il conto alla rovescia, vengono emessi 5 segnali acustici.





● Funzione di cottura ritardata

❶ INDICAZIONI:

- Il processo di cottura inizia automaticamente dopo la fine del conto alla rovescia.
 - Durante il ritardo, è possibile annullare il programma premendo  **13**.
 - Con la funzione di conto alla rovescia, le seguenti funzioni non sono disponibili: Cottura rapida e scongelamento a tempo/peso
 - È possibile controllare l'ora attuale premendo  **11**. Il display **10** mostrerà nuovamente l'ora di impostazione dopo 3 secondi.
1. Selezionare prima un programma di cottura in modalità standby.
 2. Premere  **11**.  **20** si accende.
 3. Ruotare  **14** per impostare le ore per l'ora di inizio desiderata.
 4. Per confermare, premere  **14**.
 5. Ruotare  **14** per impostare i minuti per l'ora di inizio desiderata.
 6. Per avviare la funzione di cottura ritardata, premere  **14**. Il simbolo corrispondente al programma di cottura, l'indicazione dell'ora e  **20** lampeggiano.






● Blocco di sicurezza per bambini

① **INDICAZIONE:** Utilizzare questa funzione per evitare che i bambini utilizzino il prodotto senza supervisione.

- **Attivazione:** Tenere premuto  13 per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico.  22 si accende.
- **Disattivazione:** Tenere premuto  13 per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico.  22 si spegne. Viene emesso un altro segnale acustico.

● Modalità di cottura automatica

① **INDICAZIONE:** Il risultato del processo di cottura automatica dipende da fattori come la forma e la dimensione del cibo, il grado di cottura desiderato di certi alimenti e come si posiziona il cibo nel prodotto. Se il risultato non è soddisfacente, regolare il tempo di cottura di conseguenza.

1. In modalità standby, ruotare leggermente  14 una volta in senso antiorario. Ruotare poi  per selezionare un altro codice (vedi tabella sotto).
2. Per confermare, premere  14.
3. Ruotare  14 per impostare il peso del cibo o il numero di porzioni.
4. Per avviare il processo, premere  14.

A-01 (pasta)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Aggiungere la quantità di pasta desiderata. Conta il peso netto della pasta senza acqua.
3. Versare la quantità d'acqua adatta nel contenitore.
4. Selezionare il peso netto di pasta appropriato e avviare il processo.
5. Una volta completato il processo, lasciare riposare la pasta per 2-3 minuti e versare l'acqua.



A-02 (pesce)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde. Distribuire il pesce in modo uniforme.
2. Condire il pesce a proprio gusto (per esempio con burro o grasso).
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-03 (riso)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Versare l'acqua nel contenitore. Il rapporto è di 2 ml di acqua per 1 g di riso. È possibile regolare il rapporto secondo il proprio gusto.
3. Lasciare il riso in ammollo nell'acqua per 3 minuti.
4. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-04 (pollo)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde.
2. Condire il pollo secondo il proprio gusto.
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
4. Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo, sul display  10 viene visualizzato "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.
5. Girare il pollo.
6. Premere  14 per continuare il processo.

A-05 (riscaldamento)


1. Usare un piatto sicuro per il microonde.
2. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-06 (patate)

- Si consiglia di utilizzare patate non sbucciate della stessa dimensione.
1. Usare un piatto sicuro per il microonde. Distribuire le patate in modo uniforme.
 2. Punzecchiare più volte la buccia delle patate.
 3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-07 (carne/arrosti)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde.

2. Condire il pesce/l'arrosto secondo il proprio gusto.
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
4. Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo, sul display **10** viene visualizzato "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.
5. Girare la carne/l'arrosto.
6. Premere  **14** per continuare il processo.

A-08 (popcorn)

1. Mettere 100 g di popcorn in una ciotola sicura per il microonde.
2. Avviare il processo.








A-09 (bevande)

i **INDICAZIONE:** Mettere una bacchetta di vetro nella bevanda e lasciare il contenitore nella camera di cottura **8** per 20-30 secondi per evitare un'ebollizione improvvisa.

1. Usa un contenitore sicuro per il microonde (ad es. una tazza o un bicchiere).
2. Selezionare il numero di porzioni appropriato e avviare il processo.

A-10 (verdure)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

Codice	Cibo/ funzione	Intervallo di peso	Intervallo di tempo	Indicazione microonde/funzione grill
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (microonde)
A-02	Pesce	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (microonde)
A-03	Riso	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (microonde)
A-04	Pollo	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (combinazione 2)
A-05	Riscaldamento	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (microonde)
A-06	Patate	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (microonde)
A-07	Carne/arrosti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (combinazione 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (microonde)
A-09	Bevande	1-3 porzioni	1:30-3:50 min	 27 (microonde)
A-10	Verdure	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (microonde)

● Tabella di cottura

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	700 W	10-15 min	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	600 W	5-10 min	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Patate	500 g	700 W	8-10 min	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Dessert (ad es. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Seguire le istruzioni sulla confezione del dessert.
Riso	100 g di riso 250 ml di acqua	600 W	15 min	Sciappare il riso prima della cottura.
Crema all'uovo	750 g	500 W	10-15 min	Versare la crema all'uovo su un piatto grande.
Biscotti	400 g	600 W	8-10 min	Disporre i biscotti su un piatto grande.
Polpettone	500 g	600 W	23-28 min	Mettere il polpettone condito su un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.

● Riscaldamento di cibi congelati

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo
Minestra	400 ml	600 W	8-10 min
Stufato	500 g	600 W	10-13 min
Contorni (ad es. pasta)	500 g	700 W	8-10 min
Verdure	300 g	500 W	8-10 min

● Ricette

● Cupcake al cioccolato

 7 min

 × 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	2 min

Ingredienti

4 cucchiari	Farina
¼ di cucchiario	Lievito in polvere
4 cucchiari	Zucchero semolato
2 cucchiari	Cacao in polvere
1	Uovo
3 cucchiari	Latte

3 cucchiari	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiari	Gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo)

Preparazione

1. Mettere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero semolato e il cacao in polvere in una tazza grande adatta al microonde. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Aggiungere un uovo e mescolare tutti gli ingredienti.
3. Aggiungere il latte e l'olio vegetale. Se lo si desidera, aggiungere l'estratto di vaniglia o un altro estratto. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Se lo si desidera, aggiungere gocce di cioccolato, noci o uvetta. Mescolare tutti gli ingredienti.
5. Posizionare la tazza al centro del piatto rotante [2]. Cuocere la torta per 2 minuti a 700 W o finché non smette di lievitare e diventa solida.
6. Indossare i guanti da forno per rimuovere la tazza calda. Buon appetito!

● Popcorn caramellati

 24 min

 × 8

Tempo di preparazione:	20 min
Tempo di cottura:	4 min

Ingredienti

60 g	Chicchi di mais
240 g	Zucchero di canna
60 ml	Sciroppo di mais
3 cucchiari	Burro non salato
½ di cucchiaino	Sale
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
¼ di cucchiaino	Bicarbonato di sodio
Qualche goccia	Olio vegetale (facoltativo)

Preparazione

1. Mettere i chicchi di mais in un sacchetto di carta. Se lo si desidera, aggiungere qualche goccia di olio vegetale. Piegare la parte superiore del sacchetto un paio di volte per sigillarlo.
2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il mais per 4 minuti a 700 W o finché non si sente più lo scoppietto.
3. Preparazione del caramello: Mettere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola grande per microonde. Cuocere il composto per 2 minuti a 700 W. Mescolare il composto e cuocere per altri 2 minuti a 700 W finché non si formano molte bolle.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Versare immediatamente un terzo del caramello caldo sui popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn. Versare un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo. Versare il caramello rimanente sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.
5. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere i popcorn per 1 minuto a 700 W. Indossare i guanti da forno per rimuovere e scuotere il sacchetto caldo.
6. Versare i popcorn al caramello caldi in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente i popcorn caramellati per circa 20 minuti. Rompere i popcorn caramellati a pezzi e buon appetito!

● Patate da colazione

 25 min

 × 2

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	10 min


Ingredienti

2	Patate di medie dimensioni (sbucciate e affettate)
1/2	Cipolla (a fette)
1/4 di cucchiaino	Sale
1/8 di cucchiaino	Pepe
1/4 di cucchiaino	Sale all'aglio
60 g	Cheddar (grattugiato)

Preparazione

1. Mettere le patate e le cipolle a fette in una ciotola adatta al microonde.
2. Condire le patate e le cipolle con sale, pepe e sale all'aglio. Mescolare bene il tutto e coprire la ciotola.
3. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [2]. Cuocere le patate e le cipolle condite per 9 minuti a 700 W o finché le patate non sono cotte.
4. Aggiungere il formaggio e cuocere per 1 minuto a 500 W.
5. Indossare i guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Buona colazione!

● Polpettone

 33-38 min

 × 2-3

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	23-28 min

Ingredienti (polpettone)

500 g	Macinato di manzo
1/2	Cipolla (a dadini)
1	Uovo (sbattuto)
100 g	Pangrattato
1/4 di cucchiaino	Pepe
1/4 di cucchiaino	Sale

Ingredienti (salsa)

75 ml	Acqua
1 cucchiaino	Senape

2 cucchiaini	Ketchup
1 cucchiaino	Zucchero
A piacere	Prezzemolo (facoltativo)

Preparazione

1. Mescolare il macinato di manzo, la cipolla, l'uovo, il pangrattato, il pepe e il sale.
2. Formare il polpettone e metterlo in un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.
3. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il polpettone per 18-23 minuti a 800 W.
4. Nel frattempo, in una ciotola piccola, mescolare l'acqua, la senape, il ketchup, lo zucchero e il prezzemolo (facoltativo).
5. Una volta cotto il polpettone, versare la salsa sul polpettone. Coprire il piatto con un coperchio.
6. Cuocere il polpettone con la salsa per altri 5 minuti a 800 W.
7. Servire il polpettone e buon appetito!

● Salmone

 28 min

 × 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	23 min

Ingredienti

400 g	Salmone
1/2 di cucchiaino	Pepe
1/2 di cucchiaino	Sale
2 cucchiaini	Acqua
1/4	Limone

Preparazione

1. Se necessario, scongelare il salmone (vedi "Scongelo a tempo").
2. Salare e pepare il salmone.
3. Mettere il salmone su un piatto. Aggiungere l'acqua. Coprire il piatto con un coperchio.

- Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il salmone per 6 minuti a 700 W.
In alternativa, selezionare il codice **A-02** (vedi "Modalità di cottura automatica").
- Prima di servire il salmone, aggiungere un po' di succo di limone.

● Pollo alla griglia

 2 ore


 × 2-3



Tempo di preparazione:	2 ore
------------------------	-------

Ingredienti:

1 intero	Pollo (800-1400 g)
60 ml	Olio d'oliva
30 ml	Succo di limone
4	Spicchi d'aglio (tritato)
1 cucchiaino	Rosmarino fresco (tritato)
1 cucchiaino	Timo fresco (tritato)
1 cucchiaino	Peperoni
A piacere	Sale e pepe

Preparazione:

- Preparare il pollo: Sciacquare il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta assorbente. Rimuovere eventuali interiora.
- Marinare il pollo: In una piccola ciotola, mescolare olio d'oliva, succo di limone, aglio, rosmarino, timo, paprika, sale e pepe. Strofinare il composto ottenuto su tutto il pollo, anche sotto la pelle e all'interno. Per risultati ottimali, lasciar riposare e marinare in frigorifero per almeno 1 ora o per tutta la notte.
- Grigliare il pollo: Disporre il pollo su un piatto adatto al microonde e posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Ruotare  [14] una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-04 per pollo.

- Selezionare il peso appropriato del pollo. Premere  [14] per avviare il processo di cottura.
- Girare il pollo: Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo e sono stati emessi 2 segnali acustici, aprire lo sportello [4] e girare il pollo. Chiudere lo sportello e premere  [14] per continuare la cottura.
- Lasciar riposare e servire: Estrarre il pollo dal prodotto e lasciarlo riposare per 10-15 minuti prima di tagliarlo. Questo consente ai succhi di ridistribuirsi, rendendo il pollo più tenero e saporito.

● Bistecca alla griglia

 25 min


 × 1


Tempo di preparazione:	25 min
------------------------	--------

Ingredienti:

1	Bistecca (ribeye, controfiletto o un taglio a propria scelta)
15 ml	Olio d'oliva
A piacere	Sale e pepe
Opzionale	Aglio in polvere, cipolla in polvere o un condimento per bistecche a propria scelta

Preparazione:

 **INDICAZIONE:** Se la bistecca è congelata, scongelarla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Scongelo a peso".

- Preparare la bistecca: Asciugare la bistecca con carta assorbente. Spennellare entrambi i lati con olio d'oliva e condire generosamente con sale, pepe e altre spezie a piacere.
- Grigliare la bistecca: Disporre la bistecca su un piatto adatto al microonde e posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Premere **COMB.** [12], quindi selezionare C-1 (Combinazione 1) e impostare il tempo su 20 minuti.
- Girare la bistecca: Trascorsi 12 minuti di cottura, aprire lo sportello [4] e girare la bistecca. Chiudere lo sportello e premere  [14] per continuare la cottura.

- Controllare lo stato di cottura: Controllare la temperatura interna della bistecca con un termometro per carne. Per una cottura medio-cruda, la temperatura ideale è 57 °C; per una cottura "media", optare per 63 °C; per un risultato "ben cotto", optare per 71 °C. Se non si è ancora raggiunto il grado di cottura desiderato, impostare nuovamente il programma e grigliare la carne per qualche altro minuto.
- Lasciar riposare e servire: Lasciar riposare la bistecca per qualche minuto prima di tagliarla. In questo modo, i succhi si distribuiscono meglio e la bistecca acquista un sapore più intenso.

● Patate gratinate

 50 min



 x 2

Tempo di preparazione:	50 min
------------------------	--------

Ingredienti:

2 grandi	Patate (tagliate sottili)
240 ml	Panna
240 ml	Latte
2 spicchi	Aglione (tritato)
100 g	Groviera o cheddar (grattugiato)
50 g	Parmigiano (grattugiato)
15 g	Burro
A piacere	Sale e pepe

Preparazione:

- Preparare la salsa: Mescolare la panna, il latte e l'aglio in una grande casseruola adatta al microonde. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **[2]**. Riscaldare per 3 minuti a 800 W.
- Preparare le patate: Aggiungere le patate a fette e mescolare bene. Ruotare  **[14]** una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-06 per patate. Impostare il peso a 460 g e premere  **[14]** per avviare il processo

di cottura. Controllare che le patate siano tenere. Condire con sale e pepe.

- Comporre il gratin: Spennellare con il burro una pirofila adatta al microonde. Disporre le patate in strati all'interno della pirofila, versando un po' di salsa su ogni strato. Distribuire il formaggio groviera o cheddar fra gli strati. Cospargere uniformemente lo strato superiore con il parmigiano.
- Cuocere il gratin: Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante **[2]**. Premere **COMB.** **[12]**, quindi selezionare C-2 (Combinazione 2) e impostare il tempo su 35 minuti.
- Lasciar riposare e servire: Estrarre il gratin dal prodotto e lasciarlo riposare per qualche minuto prima di servire. Questo consente ai sapori di amalgamarsi.

● Pizza al salame

 25 min

 x 2-3


Tempo di preparazione:	25 min
------------------------	--------

Ingredienti:

1	Impasto per pizza (già pronto o fatto in casa)
120 ml	Salsa pizza
120 g	Mozzarella (grattugiata)
60 g	Salame affettato
30 g	Olive nere tagliate a rondelle (opzionale)
30 g	Cipolle rosse (affettate, opzionale)
1 cucchiaino	Origano (secco)
Opzionale	Foglie di basilico fresco per guarnire

Preparazione:

- Preparare l'impasto: Stendere l'impasto per pizza su una superficie leggermente infarinata, fino a ottenere lo spessore desiderato.

2. Aggiungere la salsa: Distribuire la salsa per pizza in modo uniforme sull'impasto, lasciando un piccolo cornicione.
3. Aggiungere il condimento: Cospargere la mozzarella grattugiata sulla salsa. Distribuire uniformemente le fette di salame sul formaggio. Opzionalmente, aggiungere olive nere e cipolle rosse. Cospargere la superficie con origano secco.
4. Cuocere la pizza: A seconda del risultato desiderato, si consigliano due programmi:
 - Per una pizza croccante e ben dorata, posizionare con cautela la pizza sul supporto grill [3] e poi posizionare il supporto grill al centro del piatto rotante [2]. Premere  [16] per grigliare e impostare un tempo di cottura di 15 minuti.
 - Per una cottura più rapida, posizionare con cautela la pizza su un piatto adatto al microonde e poi posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Premere **COMB.** [12], quindi selezionare C-1 (Combinazione 1) e impostare il tempo su 10 minuti.
5. Guarnire e servire: Estrarre la pizza dal forno e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Opzionalmente, guarnire con foglie di basilico fresco. Tagliare a fette e servire calda.

● Maccheroni al formaggio

 45 min

 × 1




Tempo di preparazione:	45 min
------------------------	--------

Ingredienti:

300 g	Maccheroni (stortini)
60 g	Burro
60 g	Farina per tutti gli usi
480 ml	Latte
200 g	Cheddar (grattugiato)
½ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe nero

¼ di cucchiaino	Paprika (opzionale)
30 g	Parmigiano (grattugiato, opzionale)

Preparazione:

1. Cuocere la pasta: Prendere una pentola grande adatta al microonde con acqua salata, aggiungere i maccheroni e posizionare il tutto al centro del piatto rotante [2]. Ruotare  [14] una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-01 per pasta. Impostare il peso a 300 g e premere  [14] per avviare il processo di cottura. Trascorso il tempo di cottura, scolare la pasta e metterla da parte.
2. Preparare la salsa al formaggio: Sciogliere il burro in una pentola di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere a fuoco lento per circa 1 minuto, fino a formare un impasto non grumoso. Aggiungere gradualmente il latte, mescolando fino a ottenere un composto liscio e denso.
3. Aggiungere il formaggio: Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il cheddar grattugiato, mescolando fino a quando non si sarà sciolto e avrà raggiunto una consistenza liscia. Condire con sale, pepe e paprika in polvere a piacere.
4. Mescolare la pasta e la salsa: Aggiungere i maccheroni cotti alla salsa al formaggio e mescolare fino a ricoprire uniformemente la pasta.
5. Dorare: Disporre maccheroni e salsa al formaggio in una pirofila adatta al microonde e cospargere con parmigiano grattugiato. A questo punto, posizionare la pirofila al centro del piatto rotante [2]. Premere  [16] per grigliare e impostare il tempo di cottura su 10 minuti. Cuocere alla griglia fino a quando la crosta non diventa dorata e forma delle bolle.
6. Servire e gustare.

● Pulizia e manutenzione

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!**

Prima di pulire: Scollegare sempre la spina dalla presa.

⚠ **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ **ATTENZIONE! Pericolo di danni!**

■ Non utilizzare spray detergenti o altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulla superficie.

■ Non utilizzare detergenti abrasivi.

📌 **INDICAZIONI:**



- Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. I residui di cibo essiccato non si rimuovono così facilmente.
- Alloggiamento: Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.
- Camera di cottura: Tenere la camera di cottura **8** sempre pulita. Se alle pareti del prodotto rimangono attaccati spruzzi di cibo o liquidi versati, pulirli con un panno umido.

Se necessario, utilizzare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.

- Piatto rotante e supporto grill: Pulire regolarmente il piatto rotante **2** e il supporto grill **3** in acqua calda e sapone. Il piatto rotante e il supporto grill sono lavabili in lavastoviglie.
- Schizzi e sporco: Utilizzare regolarmente un panno umido per rimuovere spruzzi e sporco dai seguenti componenti:
 - Telaio dello sportello **5** (entrambi i lati)
 - Impugnatura **6**
 - Dispositivo di bloccaggio **7**
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizione dello sportello **4** e componenti adiacenti
- Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di estrema umidità.
- Odori: Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura **8** una ciotola per microonde profonda (riempita con una tazza d'acqua, il succo e la buccia di un limone). Riscaldare la miscela per 5 minuti. Pulire a fondo la camera di cottura e asciugare con un panno morbido.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il prodotto non inizia a cuocere.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
Il piatto rotante 2 fa un forte rumore durante la rotazione.	Il piatto rotante 2 non è posizionato correttamente sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio.	Posizionare correttamente il piatto rotante 2 nella camera di cottura 8 .
	L'anello di scorrimento 2 e/o il fondo della camera di cottura 8 sono sporchi.	Pulire l'anello di scorrimento 2 e il fondo della camera di cottura 8 .
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Non è possibile arrestare il ventilatore premendo il tasto  13 o aprendo lo sportello  .	Il processo di cottura è terminato. Il prodotto passa alla modalità di raffreddamento obbligatoria.	Attendere che il ventilatore cessi di girare. Il ventilatore gira per 3 minuti.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è

possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione,

lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 484646_2501) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

 **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it





















Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 253
Bevezető	Oldal 253
Rendeltetésszerű használat	Oldal 254
A csomagolás tartalma	Oldal 254
A részegységek leírása	Oldal 254
Műszaki adatok	Oldal 254
Biztonsági utasítások	Oldal 254
A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei	Oldal 259
Megfelelő edények használata	Oldal 260
Mielőtt először használná	Oldal 260
A termék felállítása	Oldal 260
Összeszerelés	Oldal 261
Kezelés	Oldal 261
Készletléti mód	Oldal 261
Az óra beállítása	Oldal 261
Gyors sütés a mikrohullámú sütőben	Oldal 262
Mikrohullámú mód	Oldal 262
Mikrohullámú mód - alkalmazási példák	Oldal 262
Grill mód	Oldal 263
Kombinált mód	Oldal 263
Kiolvasztás idő szerint	Oldal 263
Kiolvasztás súly szerint	Oldal 263
Konyhai időzítő	Oldal 264
Késleltetett sütés	Oldal 264
Gyerekszár	Oldal 265
Automatikus sütési módok	Oldal 265
Sütési táblázat	Oldal 267
Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése	Oldal 267

Receptek	Oldal 268
Csokoládés muffin	Oldal 268
Karamellás popcorn	Oldal 268
Burgonyás reggeli	Oldal 269
Fasírt	Oldal 269
Lazac	Oldal 270
Csirke grillezése	Oldal 270
Steak grillezése	Oldal 270
Csőben sült burgonya	Oldal 271
Szalámis pizza	Oldal 271
Sajtos makaróni	Oldal 272
Tisztítás és ápolás	Oldal 273
Hibaelhárítás	Oldal 274
Mentesítés	Oldal 274
Garancia	Oldal 274
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 275
Szerviz	Oldal 275

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a rövid útmutatóban, a gyorsindítási útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

 <p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>	 Váltakozóáram/-feszültség
	 Hertz (hálózati frekvencia)
	 Watt
 <p>FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>	 A földelés szimbóluma
	 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
 <p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>	 Veszély – áramütésveszély!
	 Vigyázat, forró felületek!
 <p>FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.</p>	 Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
 <p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>	 Mosogatógépben mosható (csak a forgótányér 2 és a grillrács 3)
 <p>A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.</p>	 Olvassa be az online útmutató behívásához.
 Biztonsági utasítások  Kezelési utasítások	

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat

tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek felmelegítésére és elkészítésére alkalmas. A termék más célra nem használható.
- A termék csak magán háztartásokban történő használatra alkalmas, egészségügyi vagy üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat.

- 1 Mikrohullámú süto
- 1 Forgótányér
- 1 Tányérrögzítő
- 1 Forgó gyűrű
- 1 Grillrács
- 1 Gyorsindítási útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 2 Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel
- 3 Grillrács
- 4 Ajtóelem (Ajtőtömítés)
- 5 Ajtókeret
- 6 Fogó
- 7 Retesz
- 8 Sütőtér
- 9 Programáttekintés
- 10 Kijelző
- 11 gomb (Időzítő/óra)
- 12 **COMB.** gomb (Grill/mikrohullám)
- 13 gomb (Leállítás/törlés)
- 14 forgatógomb (Automatikus sütés/idő/súly) nyomógombbal (Indítás/gyors indítás)
- 15 gomb (Kiolvasztás)
- 16 gomb (Grill)
- 17 gomb (Mikrohullámú süto)

(B ábra)

- 18 **AUTO** (Automatikus sütés)
- 19 (Ventilátor)
- 20 (Visszaszámlálás)
- 21 (Időzítő)
- 22 (Gyerekszár)
- 23 Érték kijelző
- 24 (Kombinált 2)
- 25 (Kombinált 1)
- 26 (Grill)
- 27 (Mikrohullámú süto)
- 28 (Kiolvasztás)
- 29 Menügombok

● Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Bemenő teljesítmény:	1200 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,3 W
Védelmi osztály:	I
Kimenő teljesítmény:	800 W
Bemenő teljesítmény (grill):	1000 W
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz
A sütőtér űrtartalma:	kb. 20 liter

- A termék megfelel az EN 55011 európai szabvány követelményeinek.
- Ennek a szabványnak megfelelően a termék a 2. csoport B osztályába tartozó készülékként került besorolásra.
- 2. csoport = a termék célzott magas frekvenciájú energiát kelt elektromágneses sugárzás formájában élelmiszerek hő általi kezelése céljából.
- B osztályú készülék = a termék háztartáson belüli használatra alkalmas.



Biztonsági utasítások

**A TERMÉK HASZNÁLATA
ELŐTT ISMERKEDJEN MEG
A TERMÉK BIZTONSÁGI**

TUDNIVALÓIVAL ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afölötti gyermekek, valamint csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességű személyek, illetve olyanok, akik nem rendelkeznek a kellő tudással vagy tapasztalattal, ha számukra felügyeletet biztosítanak, a termék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kaptak

és megértik az azzal járó veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül. A terméket és az elektromos vezetékét tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék kombinált módban történő üzemeltetésekor a keletkező hő miatt azt javasoljuk, hogy gyermekek a terméket csak felnőtt felügyelete mellett használják.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ha a termék ajtaja vagy az ajtó tömítések sérültek, ne használja a terméket addig, amíg meg nem javíttatja egy szakemberrel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Egy szaktudással nem rendelkező személy számára, a mikrohullámú sugárzástól védelmet nyújtó borítás eltávolításával járó karbantartási és javítási munkálatok veszélyesek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ne melegítsen folyadékokat vagy más élelmiszereket zárt

tárolóedényekben, mert azok felrobbanhatnak.

- Ha az elektromos vezeték sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell kicserélnie.
- A termék háztartási és ahhoz hasonló felhasználási területeken használható, ilyenek például:
 - Üzletek, irodák és más munkaterületek munkahelyi konyhái;
 - Tanyaházak;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Félpanziós ellátást nyújtó szállások és hasonló helyek.
- Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.
- Csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ne használja a grillrácsot 3 vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt.

Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

- Ha műanyagból vagy papírból készült tárolóedényekben lévő élelmiszereket melegít, tartsa a terméket szem előtt, mert fennál a gyulladás veszélye.
- A termék élelmiszerek és italok felmelegítésére alkalmas. Élelmiszerek vagy ruhadarabok szárítása, melegítőpárnák, otthoni papucsok, szivacsok, nedves kendők vagy hasonló felmelegítése sérülésekhez, gyulladáshoz vagy égési sérülésekhez vezethet.
- Amennyiben a termékből füst távozik, a terméket ki kell kapcsolni vagy a konnektorból ki kell húzni, emellett a lángok elfojtásához tartsa a termék ajtaját csukva.
- Egyes italoknak a mikrohullámú sütőben történő felmelegítése késleltetett, hirtelen feltörő forráshoz vezethet, mely miatt a tárolóedény kezelése során odafigyelés javasolt.
- Csecsemők bébiételes flakonjainak, üvegeinek tartalmát az égési sérülések elkerülése érdekében használat előtt keverje vagy rázza össze,

valamint ellenőrizze azok hőmérsékletét.

- A mikrohullámú sütőben ne melegítse tojásokat héjastul, sem keményre főtt tojásokat, mert azok a felmelegítés után még a mikrohullámú sütőben felrobbanhatnak.
- A terméket rendszeresen tisztítsa meg és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.
- Ha a termék nem teljesen tiszta, az kárt tehet a felületeiben, mely rossz hatással van az élettartamára, illetve veszélyes helyzetekhez is vezethet.
- A terméket ne tisztítsa gőztisztító segítségével.
- A termék csak szabadonálló formában használható. Tilos szekrény belsejébe vagy hasonló helyekre rakni.

TOVÁBBI BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Szívritmusszabályzóval rendelkező személyeknek a lehetséges kockázatok tekintetében a termék használata előtt ki kell kérniük orvosuk tanácsát.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülések veszélye! A termék működés közben felforrósodik. A termékhez ne érjen hozzá

működés közben és közvetlenül azután.

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. A terméket soha ne tartsa folyó víz alá.

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladóójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

A termék felállítása

⚠ FIGYELEM! Ne helyezze a terméket sütő, vagy más hőt keltő berendezés fölé. A termék

károsodhat, ha ilyen helyre teszi.

Kezelés

⚠ **VESZÉLY! Égésveszély!**

Távolítsa el a felmelegítendő élelmiszerek csomagolásának fém záróelemeit.

- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne használja a terméket, ha az üres.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne helyezzen éghető anyagokat a termék közelébe.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló szabályzórendszerrel.


Tisztítás és ápolás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót

óvja a portól, a közvetlen napfénytől, illetve a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.

-  Ne távolítsa el a világos fedőlemezt, mert az védi sütőtérben lévő magnetront.
- A termék belsejében lévő fényforrás cseréjét bízva képzett szakemberre.
- Tisztítsa meg az alábbi az elemeket rendszeresen egy enyhén nedves ruhával:
 - Ajtókeret **5** (kívül és belül)
 - Fogó **6**
 - Retesz **7**
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtó tömítés **4** és az elválasztó elemek
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint.

MÁS KÉSZÜLÉKEK RÁDIÓHULLÁMAINAK ZAVARA

A készülék használat során zavart okozhat rádiók, televíziók vagy hasonló készülékek működésében.

Az ilyen zavarokat az alábbi módon csökkentheti vagy szüntetheti meg:

- Tisztítsa meg a termék ajtáját és az ajtótömítéseket.
- Állítsa át a rádió vagy a televízió antennáját.
A terméket és a vevőkészüléket tartsa külön helyiségben.
- A terméket és a vevőkészüléket helyezze egymástól távolabb.
- A terméket csatlakoztassa egy másik konnektorba.
A terméknek és a vevőkészüléknek külön áramkörön kell lennie.

ÓVINTÉZKEDÉSEK TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁSSAL VALÓ KAPCSOLAT ELKERÜLÉSÉHEZ

- Ne próbálja bekapcsolni a készüléket nyitott ajtóval.
Így Önt potenciálisan káros mennyiségű mikrohullámú sugárzás érheti.
Szintén fontos, hogy ne nyissa fel és ne módosítsa a biztonsági reteszeléseket.
- Ne csatoljon semmit az ajtó közé. Ügyeljen arra, hogy ne maradjanak élelmiszerek vagy tisztítószerek a szigetelések felületein.

● A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei

- **Sütési idő:** Ügyeljen a sütési időre. Válassza ki a legrövidebb megadott sütési időt, majd növelje igény szerint.
Ha az élelmiszereket túl sokáig sūti, azok füstölhetnek vagy akár meg is gyulladhatnak.
- **Élelmiszerek:** Az élelmiszereket a termékben egyenletesen ossza el. Vágja az élelmiszereket megközelítőleg egyforma méretű darabokra. A vastagabb darabokat a szélekhez közel rakja.
- **Az élelmiszerek lefedése:** Az élelmiszereket a sütés során mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas fedővel fedje le. A fedő megakadályozza a kifröccsenést, valamint segít az ételek egyenletes átsütésében.
- **Az élelmiszerek megfordítása:** Sütés során fordítsa meg egyszer a termékben, mert egyes ételek, például a csirkehús vagy a hamburger így hamarabb elkészülnek. A nagyobb darabokat, például sült húsokat, legalább egyszer meg kell fordítani.
A kisebb méretű élelmiszereket, például húsgolyókat a sütési idő felénél teljesen rendezze át. Fordítsa meg a húsgolyókat és húzza át őket középről a szélek felé.
- **Bőrös vagy héjas élelmiszerek:** A burgonyák, virslik és hasonló élelmiszerek héját, bőrét sütés előtt szurkálja át. Ha nem így tesz, azok szétdurranhatnak.
- **Vastag bőrű vagy héjú élelmiszerek:** Az egész tököket, almákat, gesztenyéket és hasonló élelmiszereket sütés előtt szűrja át.
- **Zsírok és olajok:** A termékben ne olvasszon fel fagyasztott zsírt vagy olajat. A termékben ne végezzen olajsütést. A zsírok, olajok meggyulladhatnak.
- **Italok:** Miután a termékben italokat melegít, azok kis késéssel kezdhetnek el lobogni, ha az ital felforr. Legyen óvatos, mielőtt a tárolóedényhez érne. A hirtelen felforrás megelőzése érdekében:
Ha lehetséges, helyezzen egy arra alkalmas üvegrudat a folyadékba amíg az felmelegszik.

A felmelegítés után hagyja a folyadékot a sütőtérben [8] körülbelül 20 másodpercig, hogy az hirtelen ki ne tudjon forni.

- **Pattogatott kukorica:** Csak mikrohullámú sütőhöz készült pattogatott kukoricát használjon.

● **Megfelelő edények használata**

- ▲ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** Ne használja a grillrácsot [3] vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!
- A mikrohullámú sütőkben a legideálisabb olyan anyagokat használni, melyeken a

mikrohullámok át tudnak haladni, így az energia bejut a tárolóedényen belülre, és felmelegíti az élelmiszert. A mikrohullámok a fémeken nem tudnak áthatolni. Éppen ezért ne használjon fémből készült tárolókat, edényeket.

- Ha a terméket melegítésre használja, ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket. Ezek fém részeket tartalmazhatnak, melyek szikrákat és/vagy égést okozhatnak.
- Javasolt a kerek vagy ovális edények használata a négyszögletű vagy hosszúkás tárolóeszközök helyett, mert a sarkok közelében lévő élelmiszerek túlsülhetnek. Az alábbi listán találhatóak azok a tanácsok, melyek segítségére lehetnek a megfelelő edények kiválasztásában.

Főzőedény	Mikrohullámú sütő	Grill	Kombinált
Hőálló üveg	Igen	Igen	Igen
Nem hőálló üveg	Nem	Nem	Nem
Hőálló kerámia	Igen	Igen	Igen
Műanyag edények (mikrohullámú sütőbe alkalmasak)	Igen	Nem	Nem
Sütőpapír	Igen	Nem	Nem
Fém tálca/lap, grillrács [3]	Nem	Igen	Nem
Alufólia és fóliából készült tároló	Nem	Igen	Nem

● **Mielőtt először használná**

- ▲ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** Ne használja a terméket, ha az üres.

① **MEGJEGYZÉSEK:**

- A termék első használatakor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a terület megfelelő szellőzéséről.
- Az ajtó [4] kinyitásakor talál egy matricát a programáttekintéssel [9] a kereten. Ha ezen a helyen nem található matrica, akkor a matrica a sütőtér [8] belsejében van. Keresse ki a kívánt nyelvű matricát és ragassa fel a programáttekintés felületére. A matricákon jól láthatóak a gombok szimbólumai és az automatikus sütési módok.

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat (ideértve a műanyag zacskókat és a sütőtér [8] belsejében lévő ragasztószalagokat és védőlemezeket is). Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
2. Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).
3. A víz vagy a por letörléséhez tisztítsa meg a felületeket egy száraz ruha segítségével.

● **A termék felállítása**

▲ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!**

A termék nem építhető konyhaszekrény belsejébe. Zárt szekrények belsejében nem

biztosítható a termék elegendő szellőzése. A termék sérülhet és tüzeset kockázata áll fenn!

- A terméket helyezze egy sima felületre, biztosítva a megfelelő szellőzést:
 - A termék és a körülötte lévő falak között (az oldalsó és a hátsó falakat is ideértve) hagyjon legalább 10 cm szabad helyet. Fontos, hogy az ajtót teljes mértékben ki lehessen nyitni.
 - Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.

● Összeszerelés

1. Illeszse rá a tányérrögzítőt **2** a sütőtér **8** belsejében lévő tányérhajtásra.
2. Helyezze rá a forgó gyűrűt **2** a sütőtér **8** belsejében lévő futófelületre.
3. Helyezze rá a forgótányért **2** a forgó gyűrűre és a tányérrögzítőre. A forgótányért helyesen kell a tányérrögzítőre helyezni.
4. Dugja be az elektromos csatlakozót **1** egy konnektorba.

● Kezelés

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- A sütés befejezése után az érték kijelző **23** az „End” (vége) felirat lesz látható. 5 sípoló hang lesz hallható 2 percenként, amíg a **Stop** **13** gombot meg nem nyomja, vagy az ajtót ki nem nyitja.
- A gyors sütés, a mikrohullám, a grill és a kombinált módban a sütési időt a **Up** **14** gomb minden megnyomásával 30 másodperccel meghosszabbíthatja.
- Ha működés közben bármelyik gombot megnyomja, a jelzőhang megszólal.
- Ha a sütés alatt megnyomja a **Stop** **13** gombot egyszer, a program szünetel. A program folytatásához nyomja meg a **Up** **14** gombot. A **Stop** gomb kétszeri megnyomása esetén a program leáll.
- A termék energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik. Készenléti módban, vagy a sütés befejezése után a kijelző **10** háttérvilágítása elhalványul, ha 5 másodpercen belül nem nyom meg egy gombot sem, illetve ha a

Up **14** gombot nem fordítja el. A kijelző kivilágításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy fordítsa el a **Up** **14** gombot.

- Miután egy két percnél hosszabb sütési idejű sütési program befejeződött, a ventilátor 3 percig jár, hogy a sütőtér **8** lehűsse. A **On** **19** világít és az „End” (vége) villog. A lehűlési fázisban nem lehet leállítani a ventilátort az ajtó **4** kinyitásával vagy a **Stop** **13** gomb megnyomásával. A termék használatának folytatásához várja meg, amíg a ventilátor leáll. Ezzel növeli a termék élettartamát.
- A maximális sütési idő az összes manuális programhoz 95 perc. A **Up** **14** gomb óramutató járásával történő elforgatásával növelheti az időt 10 másodperctől egészen 95 percig.

Időtartam	Intervallum
<5 perc	10 másodperc
5–10 perc	30 másodperc
10–30 perc	1 perc
>30 perc	5 perc











● Készenléti mód

- Amikor a terméket először csatlakoztatja az áramforráshoz, egy sípoló hang hallható. A termék készenléti módban található. A kijelzőn **10** a „0:00” jelenik meg.
- Ha programválasztási módban 60 másodpercen keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a termék készenléti módra vált.






● Az óra beállítása

❶ **MEGJEGYZÉS:** Ha a terméket a hálózati áramellátásról leválasztják, a pontos időt újra be kell állítani.

1. Készenléti módban tartsa lenyomva a **On** **11** gombot 3 másodpercig. A 12 órás formátum van kiválasztva. A kijelzőn **10** a „Hr12” jelenik meg.
2. Forgassa el a **Up** **14** gombot a 12 és a 24 órás formátum közti váltáshoz. Hr12: 12 órás formátum

- Hr24: 24 órás formátum
3. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
 4. Az órák beállításához forgassa el a   gombot.
 5. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
 6. A percek beállításához forgassa el a   gombot.
 7. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.

● Gyors sütés a mikrohullámú sütőben

- Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a   gombot. A kijelzőn  a „0:30” jelenik meg. A   villog. A sütés ekkor elindul teljes teljesítményen. A gomb minden egyes megnyomásával a sütési idő 30 másodperccel hosszabb lesz. A maximális sütési idő 95 perc.

● Mikrohullámú mód

Szükséges alkatrészek:



Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel 
















▲ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot  vagy más fém

● Mikrohullámú mód - alkalmazási példák

Kijelző	Kimenő teljesítmény	Használat
P800	800 W	Sertéshús, darált hús, fasírt, fagyasztott élelmiszerek
P700	700 W	Hal, burgonya, popcorn, sütemény, tészta
P600	600 W	Italok, tej melegítése, újramelegítés, rizs
P500	500 W	Zöldségek, egytálételek, tojáskrém
P400	400 W	Levesek, kenyér felmelegítése
P300	300 W	Hús kiolvasztása, vaj/csokoládé/sajt olvasztása
P200	200 W	Zöldségek kiolvasztása, melegen tartás
P100	100 W	Fagylaltok lágyítása

tárgyakat mikrohullámú üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

❗ MEGJEGYZÉS: A sütési idő alatt a   gomb megnyomásával ellenőrizheti a teljesítményfokozatot.






1. Készenléti mód módban nyomja meg a   gombot. Az érték kijelző  a „P800” jelenik meg. A   kigyullad.
2. Másik teljesítményfokozat kiválasztásához forgassa el a   gombot. Az óramutató járásával megegyező irányban: P800→P100→P200→...→P800
Az óramutató járásával ellenkező irányban: P800→P700→P600→...→P800
3. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
4. A sütési idő beállításához forgassa el a   gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
5. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot. A   villog.

● Grill mód

Szükséges alkatrészek:

Grillrács [3]

① MEGJEGYZÉSEK:



- A grill üzemmód különösen alkalmas vékonyabb halszeletek, marha- és sertésszeletek, kebab, kolbászok és csirkerészek elkészítésére. A grill üzemmód továbbá használható melegszendvicsekhez és csöben sült ételekhez is.
 - A  [16] gomb megnyomásával a sütés, valamint a működés szüneteltetése alatt is ellenőrizheti a sütési módot. A kijelzőn [10] a grill mód jelzésére a „G” lesz látható 3 másodpercig.
 - Ne távolítsa el a grillrács [3] szilikonlábát. A szilikonlábak tartják a grillrácsot a helyén, hogy az ne tudjon elcsúszni.
1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [16] gombot.
 2. A sütési idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
 3. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot. A  [26] kigyullad.

● Kombinált mód

Szükséges alkatrészek:

Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel [2]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot [3] vagy más fém tárgyakat kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

1. Készenléti mód módban nyomja meg a **COMB.** gombot [12]. Az érték kijelző [23] a „C-1” jelenik meg. A kijelzőn [10] a  [25] lesz látható.
2. A  [14] gomb elforgatásával válthat a „C-1” és a „C-2” között.






C-2: Hal és csöben sült ételek (a kijelzőn [10]

a  [25] lesz látható)

C-1: Steak, szárnyashús, pizza (a









kijelzőn [10] a  [24] lesz látható)

Módok	Grill mód	Mikrohullámú mód
Kombinált 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombinált 2 (C-2)	45 %	55 %

3. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot.
4. A sütési idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
5. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot. A  [24] (C-2 esetén) vagy a  [25] (C-1 esetén) villog.


● Kiolvasztás idő szerint

① **MEGJEGYZÉS:** 500 g darált hús kiolvasztásához 18 perc kiolvasztási idő javasolt.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [15] gombot. Az érték kijelző [23] a „dEF1” jelenik meg. A  [27] és a  [28] kigyullad.
2. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot.
3. A kiolvasztási idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális kiolvasztási idő 95 perc.
4. A folyamat elindításához nyomja meg a  [14] gombot. A  [27] és a  [28] villog.

● Kiolvasztás súly szerint

① **MEGJEGYZÉS:** A kiolvasztási idő és teljesítmény kiválasztása automatikusan történik, ha megadja a kiolvasztandó élelmiszer súlyát.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [15] gombot. Az érték kijelző [23] a

„dEF1” jelenik meg. A **27** és a **28** kigyullad.

- A **14** gomb elforgatásával választhatja ki a „dEF2” lehetőséget.
- A megerősítéshez nyomja meg a **14** gombot.
- A **14** elforgatásával adhatja meg a kiolvasztandó élelmiszer súlyát 100 és 1800 g között.
- A folyamat elindításához nyomja meg a **14** gombot. A **27** és a **28** villog.

i MEGJEGYZÉS: A kiolvasztás során az idő ½-ének lejártakor a kijelzőn **10** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható. Amennyiben nem fordítja meg az élelmiszert, a folyamat az idő lejártáig folytatódik.

Amennyiben a felolvasztás 90 másodpercnél rövidebb ideig tart, az idő ½-ének lejártakor 2 sípoló hang hallható. Ebben az esetben a „turn” (megfordítás) nem jelenik meg a kijelzőn **10**.

- Nyissa ki az ajtót a fogójánál **6** fogva. A kijelzőn **10** az idő leáll.
- Fordítsa meg az élelmiszert. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, mert az élelmiszer felforrósodik.
- Csukja be az ajtót a fogójánál **6** fogva.
- A folyamat folytatásához nyomja meg a **14** gombot.

Kiolvasztási súly	Kiolvasztási idő
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min

Kiolvasztási súly	Kiolvasztási idő
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Konyhai időzítő




i MEGJEGYZÉSEK:

- Az időzítő 10 másodperc és 95 perc közötti értékre állítható.
 - Az időzítő funkció a mikrohullámú működéstől függetlenül is használható.
 - Az időzítő a visszaszámlálás során bármikor leállítható a **13** megnyomásával.
- Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a **11** gombot. A kijelzőn **10** az „00:00” jelenik meg.
 - Az idő beállításához forgassa el a **14** gombot.
 - Megerősítéshez nyomja meg a **14** gombot. Az idő elkezd visszaszámlálni.
 - Amikor a visszaszámlálás befejeződik, 5 csipogó hangjelzés hallatszik.

● Késleltetett sütés





i MEGJEGYZÉSEK:

- Az visszaszámlálás lejártakor a sütés automatikusan elindul.
 - A késleltetési idő alatt a **13** gomb megnyomásával megszakíthatja a programot.
 - A visszaszámláló funkció működések az alábbi funkciók nem használhatók: Gyors sütés és kiolvasztás idő/súly szerint
 - A **11** megnyomásával ellenőrizheti az aktuális időt. A kijelző **10** 3 másodperc elteltével ismét a beállított időt mutatja.
- Készenléti módban válasszon ki egy sütési programot.
 - Nyomja meg a **11** gombot. A **20** kigyullad.
 - A kívánt kezdési idő órájának beállításához forgassa el a **14** gombot.
 - A megerősítéshez nyomja meg a **14** gombot.

5. A kívánt kezdési idő percének beállításához forgassa el a  **14** gombot.
6. A késleltetett sütés elindításához nyomja meg a  **14** gombot. A sütési program megfelelő szimbóluma, az idő kijelzése és a  **20** villog.






● Gyerekzár

① MEGJEGYZÉS: Ezt a funkciót akkor használja, hogy felügyelet nélkül gyermekek ne tudják használni a terméket.

- Bekapcsolás:** Tartsa lenyomva a  **13** gombot 3 másodpercig. Egy sípoló hang hallható. A  **22** kigyullad.
- Kikapcsolás:** Tartsa lenyomva a  **13** gombot 3 másodpercig. Egy sípoló hang hallható. A  **22** kialszik. Egy újabb sípoló hang hallható.

● Automatikus sütési módok

① MEGJEGYZÉS: Az automatikus főzési folyamat eredménye olyan tényezőktől függ, mint az étel alakja és mérete, az egyes ételek kívánt főzési foka, valamint az, hogy hogyan helyezi el az ételt a termék belsejében. Ha az eredmény nem kielégítő, állítsa be a főzési időt ennek megfelelően.

1. Készenléti módban fordítsa el a  **14** gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezt követően fordítsa el a  gombot egy másik kódszám kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot).
2. A megerősítéshez nyomja meg a  **14** gombot.
3. Fordítsa el a  **14** gombot az élelmiszer súlyának és az adagok számának megadásához.
4. A folyamat elindításához nyomja meg a  **14** gombot.

A-01 (tészta)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Tegye be a kívánt mennyiségű tésztát. A tészta nettó súlya számít, víz nélkül.

3. Töltse be a megfelelő mennyiségű vizet az edénybe.
4. Válassza ki a tészta megfelelő nettó súlyát, majd indítsa el a folyamatot.
5. Amint a folyamat véget ér, hagyja a tésztát 2–3 percig pihenni, majd öntse le róla a vizet.


A-02 (hal)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért. Ossa el a halat egyenletesen.
2. Fűszerezze meg a halat ízlés szerint (pl. vajjal vagy zsiradékkal).
3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-03 (rizs)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Töltsön be vizet az edénybe. Az arány 2 ml víz 1 g rizshez. Ezt az arány ízlés szerint változtathatja.
3. Áztassa a rizst 3 percig a vízben.
4. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-04 (csirke)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Fűszerezze meg a csirkehúst ízlés szerint.
3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.
4. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának lejártakor a kijelzőn **10** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható.
5. Fordítsa meg a csirkehúst.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a  **14** gombot.


A-05 (felmelegítés)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-06 (krumpli)

- Ajánlatos egyforma méretű, pucolatlan krumplit használni.
1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért. Ossza el a krumplikat egyenletesen.
 2. Szurkálja meg a krumplik héját több helyen.
 3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-07 (hús/sültek)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Fűszerezze meg a húst/sülteket ízlés szerint.
3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.
4. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának lejártakor a kijelzőn **10** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható.
5. Fordítsa meg a húst/sültet.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a  **14** gombot.

A-08 (pattogatott kukorica)

1. Tegyen be 100 g pattogatni való kukoricát egy mikrohullámú sütőbe helyezhető táliba.
2. Indítsa el a folyamatot.








A-09 (italok)




- i** **MEGJEGYZÉS:** Helyezzen egy üvegpálcát az italba, és hagyja a tartályt 20–30 másodpercig a sütőtérben **8**, megakadályozva a hirtelen felforrást.

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt (pl. bögrét vagy poharat).
2. Válassza ki a megfelelő adagok számát, majd indítsa el a folyamatot.

A-10 (zöldségek)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

Kódszám	Élelmiszer/ funkció	Súlytartomány	Időtartomány	Mikrohullám/grill funkciójelzés
A-01	Tészta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-02	Hal	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-03	Rizs	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-04	Csirke	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	 24 (kombinált 2)
A-05	Bemelegítés	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-06	Burgonya	230 g, 460 g	5–8 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-07	Hús/sültek	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 25 (kombinált 1)

Kódszám	Élelmiszer/ funkció	Súlytartomány	Időtartomány	Mikrohullám/grill funkciójelzés
A-08	Pattogatott kukorica	100 g	2:40 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-09	Italok	1-3 adag	1:30-3:50 min	 27 (mikrohullámú sütő)
A-10	Zöldség	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (mikrohullámú sütő)

● Sütési táblázat

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő	Információk
Halfilé	400 g	700 W	10-15 min	Adjon hozzá némi vizet és citromlevet.
Zöldség	250 g	600 W	5-10 min	Vágja fel a zöldséget darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavarja át.
Burgonya	500 g	700 W	8-10 min	Vágja fel a burgonyát darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavarja át.
Desszertek (pl. puding, muffin)	100-300 g	600 W	1-5 min	Kövesse a desszert csomagolásán található utasításokat.
Rizs	100 g rizs 250 ml víz	600 W	15 min	Főzés előtt mossa át a rizst.
Tojáskrém	750 g	500 W	10-15 min	Tegye bele a tojáskrémet egy nagy tányérba.
Kekszek	400 g	600 W	8-10 min	Tegye bele a kekszeket egy nagy tányérba.
Fasírt	500 g	600 W	23-28 min	Tegye a fasírtot egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.

● Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő
Leves	400 ml	600 W	8-10 min
Egytálétel	500 g	600 W	10-13 min
Köreték (pl. tészta)	500 g	700 W	8-10 min
Zöldség	300 g	500 W	8-10 min

● Receptek

● Csokoládés muffin

🕒 7 min

👤 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	2 min

Hozzávalók

4 EK	Liszt
¼ EK	Sütőpor
4 EK	Porcukor
2 EK	Kakaópor
1	Tojás
3 EK	Tej
3 EK	Növényi olaj
Pár csepp	Vaníliakivonat, vagy más kivonat (opcionális)
2 EK	Csokoládédarabok, dió vagy mazsola (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye a lisztet, a sütőport, a porcukrot és a kakaóport egy nagyobb méretű, mikrohullámozható csészébe. Keverje össze a hozzávalókat.
2. Adjon hozzá egy tojást, majd keverje össze a hozzávalókat.
3. Adja hozzá a tejet és a növényi olajat. Ízlés szerint hozzáadhat vaníliakivonatot vagy más kivonatot. Keverje össze a hozzávalókat addig, amíg a keverék sima nem lesz.
4. Ízlés szerint tehet rá csokoládédarabokat, diót vagy mazsolát. Keverje össze a hozzávalókat.
5. Tegye rá a csészét a forgótányér ² közepére. Süsse a süteményt 700 W-on 2 percig, vagy amíg a sütemény nem emelkedik tovább és megdermed.
6. Vegye ki a csészét egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze a finom süteményt!

● Karamellás popcorn

🕒 24 min

👤 × 8

Előkészítési idő:	20 min
Sütési idő:	4 min

Hozzávalók

60 g	Szemes kukorica
240 g	Barnacukor
60 ml	Kukoricaszirup
3 EK	Sózatlan vaj
½ TK	Só
1 TK	Vaníliakivonat
¼ TK	Szódabikarbóna
Pár csepp	Növényi olaj (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye be a kukoricaszemeket egy papírzacskóba. Ízlés szerint tegyen bele pár csepp növényi olajat. A zacskó lezárásához hajtsa be a tetejét néhányszor.
2. Helyezze rá a zacskót a forgótányér ² közepére. Süsse a kukoricát 700 W-on 4 percig, illetve addig, amíg nem hall már több pattogó hangot.
3. A karamella elkészítése: Tegye bele a cukrot, a kukoricaszirupot, a vajat és a sót egy nagyobb méretű, mikrohullámozható tálba. Süsse a keveréket 700 W-on 2 percig, keverje át a keveréket, majd süsse további 2 percig 700 W-on, amíg sok buborék nem keletkezik.
4. Tegye bele a vaníliakivonatot és a szódabikarbónát a karamellás keverékbe, majd alaposan keverje át. Azonnal öntse rá a forró karamella egyharmadát a zacskóban lévő popcornra. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze, hogy a popcorn bevonatot kapjon. Adja hozzá a karamella következő egyharmadát a popcornhoz. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze. Öntse rá a maradék karamellát a popcornra, majd rázza meg a zacskót még egyszer.

- Helyezze rá a zacskót a forgótányér **2** közepére. Süsse a popcorn 700 W-on 1 percre, majd vegye ki a forró zacskót egy sütőkesztyű segítségével és rázza össze.
- Rázza ki a forró karamellás popcorn egy edénybe. Hagyja a karamellás popcorn kb. 20 perc alatt teljesen lehűlni. Törje össze a karamellás popcorn darabokra, és jöhet a kóstolás!

● Burgonyás reggeli

 25 min

 × 2

Előkészítési idő:	15 min
Sütési idő:	10 min


Hozzávalók

2	Közepes méretű burgonya (megpucolva és szeletekre vágva)
½	Hagyma (szeletekre vágva)
¼ TK	Só
⅛ TK	Bors
¼ TK	Foghagymásó
60 g	Cheddar sajt (reszelt)

Elkészítés

- Tegye bele a karikára vágott burgonyát és hagymát egy mikrohullámozható tálba.
- Ízesítse a burgonyát és a hagymát sóval, borssal és fokhagymásóval. Keverje át alaposan, majd fedje le a tálat.
- Helyezze a tálat a forgótányér **2** közepére. Süsse a megfűszerezett burgonyákat és hagymákat 700 W-on 9 percre, illetve ameddig a burgonya meg nem fő.
- Adja hozzá a sajtot, majd süsse 500 W-on 1 percre.
- Vegye ki a tálat egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze az ízletes reggelit!

● Fasírt

 33–38 min

 × 2–3

Előkészítési idő:	10 min
Sütési idő:	23–28 min

Hozzávalók (fasírt)

500 g	Darált marhahús
½	Hagyma (felkockázva)
1	Tojás (összekeverve)
100 g	Panírmozsa
¼ TK	Bors
¼ TK	Só

Hozzávalók (szósz)

75 ml	Víz
1 EK	Mustár
2 EK	Ketchup
1 TK	Cukor
Ízlés szerint	Petrezselyem (opcionális)

Elkészítés

- Keverje össze a darált marhahúst, a hagymát, a tojást, a zsemlemorzsát, a borsot és a sót.
- Formázzon fasírtokat, majd tegye őket egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.
- Tegye a tányért a forgótányér **2** közepére. Süsse a fasírtot 18–23 percre 800 W-on.
- Eközben egy kis tálban keverje össze a vizet, a mustárt, a ketchupot, a cukrot és a petrezselymet (opcionális).
- Amint a fasírt megsült, locsolja meg a mártással a fasírtot. Takarja le a tányért egy fedővel.
- Süsse a fasírtot a szósszal további 5 percre 800 W-on.
- Tálalja és fogassza el a fasírtokat!

● Lazac

 28 min


 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	23 min

Hozzávalók

400 g	Lazac
½ TK	Bors
½ TK	Só
2 TK	Víz
¼	Citrom leve

Elkészítés

- Ha szükséges, olvassa ki a lazacot (lásd a „Kiolvasztás idő szerint” c. részt).
- Fűszerezze a lazacot sóval, borszal.
- Tegye a lazacot egy tányérra. Adjon hozzá vizet. Takarja le a tányért egy fedővel.
- Tegye a tányért a forgótányér  középre. Süssze a lazacot 6 percig 700 W-on. Másik lehetőségként kiválaszthatja az **A-02** programot (lásd az „Automatikus sütési módok” c. részt).
- Tálalás előtt locsolja meg a lazacot némi citromlével.

● Csirke grillezése

 2 óra









 × 2-3

Elkészítési idő:	2 óra
------------------	-------

Hozzávalók:

1 egész	Csirke (800-1400 g)
60 ml	Olívaolaj
30 ml	Citromlé
4	Fokhagyma (felaprítva)
1 EK	Friss rozmaring (felaprítva)
1 EK	Friss kakukkfű (felaprítva)
1 TK	Paprika
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés:

- Készítse elő a csirkét: Hideg víz alatt öblítse le a csirkét, és papírtörülővel törölje szárazra. Távolítsa el az esetleges belsőségeket.
- Pácolja be a csirkét: Egy kis tálban keverje össze az olívaolajat, a citromlevet, a fokhagymát, a rozmaringot, a kakukkfűvet, a paprikát, a sót és a borsot. Dörzsölje be ezzel a keverékkel az egész csirkét, a bőr alatt és belül is. Az ideális eredmény érdekében legalább 1 órán át vagy egy éjszakán át hagyja pihenni és pácolódni a hűtőszekrényben.
- Csirke grillezése: Helyezze a csirkét egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, és tegye a forgótányér középre . Fordítsa el a   gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a csirke A-04 automatikus menüjének kiválasztásához.
- Válassza ki a megfelelő súlyt, amely megfelel a csirke súlyának. A főzési folyamat elindításához nyomja meg a   gombot.
- Forgassa meg a csirkét: Miután az idő ⅓-a eltelt és megszólal 2 hangjelzés, nyissa ki az ajtót , és fordítsa meg a csirkét. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a   gombot.
- Hagyja pihenni és tálalja: Vegye ki a csirkét a termékből, és hagyja pihenni 10-15 percig, mielőtt felszeletelné. Ez lehetővé teszi, hogy a szaft újra eloszoljon, így a csirke puhább és ízletesebb lesz.

● Steak grillezése

 25 min

 × 1

Elkészítési idő:	25 min
------------------	--------

Hozzávalók:

1	Steak (bélszín, szűzpecsenye vagy a kedvenc szeleted)
15 ml	Olívaolaj
Ízlés szerint	Só és bors
Opcionális	Fokhagymapor, hagymapor vagy a kedvenc steak fűszerezése

Elkészítés:

① **MEGJEGYZÉS:** Ha a steak fagyaszta volt, akkor olvassa ki a „Kiolvasztás súly szerint” című fejezetben leírtak szerint.

1. Készítse elő a steaket: Papírtörölvél törölje szárazra a steaket. Dörzsölje be mindkét oldalát olívaolajjal, majd fűszerezze bőségesen sóval, borssal és más, tetszés szerinti fűszerekkel.
2. Steak grillezése: Helyezze a steaket egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, és helyezze a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a **COMB.** [12] gombot, majd válassza ki a C-1 (1. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 20 percre.
3. Forgassa meg a steaket: A 12 perces sütési idő után nyissa ki az ajtót [4], és fordítsa meg a steaket. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a [14] gombot.
4. Ellenőrizze a főzési állapotot: Hőmérővel ellenőrizze a steak belső hőmérsékletét. A „medium-raw” steak hús esetében 57 °C, a „medium” steak hús esetében 63 °C, a „jól átsült” esetében pedig 71 °C legyen a célhőmérséklet. Ha még nem érte el a kívánt átsütési fokot, akkor állítsa be újra a programot, és grillezze a húst még néhány percig.
5. Hagyja pihenni és tálalja: Hagyja a steaket néhány percig pihenni, mielőtt felszeletelné. Így jobban eloszlik a szaft, és a steak ízletesebb lesz.

● Csőben sült burgonya

 50 min

 × 2

Elkészítési idő:	50 min
------------------	--------

Hozzávalók:

2 nagy	Burgonya (vékony szeletekre vágva)
240 ml	Tejszín
240 ml	Tej
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)

100 g	Gruyère- vagy cheddarsajt (reszelt)
50 g	Parmezán sajt (reszelt)
15 g	Vaj
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés:

1. Készítse el a szószt: Keverje össze a tejszínt, a tejet és a fokhagymát egy nagy, mikrohullámú sütésre alkalmas edényben. Helyezze a tálat a forgótányér közepére [2]. 3 percig melegítse 800 W-on.
2. A burgonya elkészítése: Adjuk hozzá a burgonyaszeleteket, és jól keverjük össze. Fordítsa el a [14] gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a burgonya A-06 automatikus menüjének kiválasztásához. Állítsa be a súlyt 460 g-ra, és nyomja meg a [14] gombot a főzési folyamat elindításához. Ellenőrizze, hogy a burgonya éppen csak megpuhult-e. Fűszerezze sóval és borssal.
3. Rétegezze a gratint: Kenjen ki egy mikrohullámú sütésre alkalmas edényt vajjal. Rétegezze a burgonyát a tepsibe, és öntsön mindegyik rétegre a mártásból. A rétegek közé terítsük a Gruyère- vagy Cheddar-sajtot. Szórja a parmezánt egyenletesen a felső rétegre.
4. Süsse meg a gratint: Helyezze a formát a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a **COMB.** [12] gombot, majd válassza a C-2 (2. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 35 percre.
5. Hagyja pihenni és tálalja: Vegye ki a gratint a termékből, és tálalás előtt néhány percig hagyja pihenni. Ez lehetővé teszi, hogy az ízek összeérjenek.

● Szalámis pizza

 25 min

 × 2-3

Elkészítési idő:	25 min
------------------	--------

Hozzávalók:

1	Pizzatészta (vásárolt vagy házi készítésű)
120 ml	Pizzaszószt
120 g	Mozzarella (reszelt)
60 g	Szalámi szeletek
30 g	Feketebors (opcionális)
30 g	Lilahagyma (szeletelve, opcionális)
1 TK	Oregánó (szárított)
Opcionális	Friss bazsalikomlevél a díszítéshez

Elkészítés:

- Készítse el a tésztát: Enyhén lisztezett felületen nyújtsa ki a pizzatésztát a kívánt vastagságúra.
- Adja hozzá a szószt: A pizzaszószt egyenletesen kenje el a tésztán, egy kis peremet szabadon hagyva.
- Adjon hozzá feltétet: Szórja a reszelt mozzarellát a szószra. A szalámszeleteket egyenletesen terítse el a sajton. Tetszés szerint adjon hozzá fekete olívbogyót és lilahagymát. Szórjuk meg szárított oregánóval.
- Pizza sütése: A kívánt eredménytől függően két program ajánlott:
 - A ropogós és szépen megbarnult pizza érdekében óvatosan helyezze a pizzát a grillrácsra **3**, majd helyezze a grillrácsot a forgótányér közepére **2**. Nyomja meg a **16** gombot a grillezéshez, és állítsa be a 15 perces sütési időt.
 - A gyorsabb sütés érdekében óvatosan helyezze a pizzát egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, majd helyezze a forgótányér közepére **2**. Nyomja meg a **COMB. 12** gombot, majd válassza ki a C-1 (1. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 10 percre.

- Garnírozza és tálalja: Vegye ki a pizzát, és hagyja néhány percre hűlni. Tetszés szerint friss bazsalikomlevelekkel díszítheti. Darabokra vágva, forrón tálalja.

Sajtos makaróni

🕒 45 min

👤 × 1

Elkészítési idő: 45 min

Hozzávalók:

300 g	(Szarvacska-) tészta
60 g	Vaj
60 g	Finomliszt
480 ml	Tej
200 g	Cheddar (reszelt)
½ TK	Só
¼ TK	Feketebors
¼ TK	Paprika (opcionális)
30 g	Parmezán sajt (reszelt, opcionális)

Elkészítés:

- Főzze meg a tésztát: Vegyen egy nagy, mikrohullámú sütésre alkalmas edényt, töltsön bele sós vizet, tegye bele a makarónit, és helyezze a forgótányér közepére **2**. Fordítsa el a **14** gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a tészta A-01 automatikus menüjének kiválasztásához. A főzési folyamat elindításához állítsa be a 300 g-os súlyt, és nyomja meg a **14** gombot. A főzési idő végén szűrje le a tésztát, és tegye félre.
- Készítse el a sajtmártást: Olvassuk fel a vajat egy közepes lábasban, közepes lángon. Keverje bele a lisztet, és főzze körülbelül 1 percre, amíg sima massa nem lesz belőle. Fokozatosan keverje hozzá a tejet, és addig keverje, amíg a keverék sima és sűrű nem lesz.
- Adjon hozzá sajtot: Vegye le a serpenyőt a tűzről, és keverje bele a reszelt cheddar sajtot, amíg az megolvad és simává válik.

Ízlés szerint sóval, borssal és paprikaporral fűszerezze.

4. Keverje össze a tésztát és a szószot: Adja a főtt makarónit a sajtmártáshoz, és addig keverje, amíg a tészta egyenletesen bevonja.
5. Készítse el az aranyszínű ropogós héjat: Tegye a sajszószos makarónit egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe, és szórja meg reszelt parmezán sajjal. Ezután helyezze a sütőedényt a forgótányér **2** közepére. **10** a grillezéshez, és állítsa be a grillezési időt 10 percre. Addig grillezzük, amíg a héja aranybarnára pirul és buborékos lesz.
6. Tálalja és fogyassza el.

● **Tisztítás és ápolás**

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata!

Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülések veszélye!

Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. A terméket soha ne tartsa folyó víz alá.

⚠ FIGYELEM! Károsodás veszélye!

- Ne használjon tisztító sprayt vagy más durva tisztítószeret, mert azoktól a felületek foltosak, csíkosak lehetnek vagy kifakulhatnak.
- Ne használjon maró hatású tisztítószeret.

① MEGJEGYZÉSEK:

- A terméket akkor tisztítsa meg, ha az már lehűlt. A rászáradt ételmaradékokat nehezebb eltávolítani.
- Borítás: A termék borítását egy enyhén nedves ruha segítségével tisztítsa.
- Sütőtér: A sütőteret **8** mindig tartsa tisztán. Ha a termék falaira élelmiszerek vagy folyadékok kerülnek, azokat törölje le enyhén nedves ruha segítségével.

Szükség esetén a ruhára vigyen fel némi lágy mosogatószeret. Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.

- Forgótányér és grillrács: A forgótányért **2** és a grillrácsot **3** rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel. A forgótányér és a grillrács mosogatógépben mosható.
- Kifröccsenések és szennyeződések: A kifröccsenéseket, szennyeződések rendszeresen törölje le egy enyhén nedves ruhával az alábbi részegységekről:
 - Ajtókeret **5** (kívül és belül)
 - Fogó **6**
 - Retesz **7**
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtó tömítés **4** és az elválasztó elemek
- Kondenzvíz: Ha az ajtón vagy annak külső oldala körül kondenzvíz gyűlik össze azt törölje le egy puha ruha segítségével. Ez akkor fordul elő, ha a terméket különösen nedves körülmények között használják.
- Kellemetlen szagok: Rendszeresen gondoskodjon a kellemetlen szagok eltávolításáról. Helyezzen be egy mikrohullámú edényt egy csésze vízzel, egy citrom levéllel és héjával a sütőtérbe **8**. Melegítse a keveréket 5 percig. Törölje át a sütőteret alaposan majd törölje egy puha ruha segítségével szárazra.

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A termék nem kezdi meg a sütést.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót.
A forgótányér [2] forgása közben egy hang hallgató.	A forgótányért [2] nem megfelelően helyezte rá a forgó gyűrűre és a tányérrögztítőre. A forgó gyűrűn [2] és/vagy a sütőtér [8] alján szennyeződések vannak.	Helyezze el a forgótányért [2] a sütőtérben [8] helyesen. Tisztítsa meg a forgó gyűrűt [2] és a sütőtér [8] alját.
A termék belsejében lévő lámpa nem működik.	A fényforrás meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A ventilátort nem lehet leállítani a [Stop] [13] gomb megnyomásával, vagy az ajtó [4] kinyitásával.	A sütés befejeződött. A termék átkapcsol az azonnal szükséges lehűlési módba.	Várja meg, amíg a ventilátor forgása leáll. A ventilátor 3 percig forog.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.

Termék:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről is illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonylítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 484646_2501) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típusabláról, a gravírozásból, az Útmutató címdaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

